



DESSERTS Signatures

- CRISPY BRIOCHE** NEW 7,50
Brioche feuilletée, sauce au caramel beurre salé, noisettes caramélisées, crème fouettée
- THE HOT COOKIE** 7,50
Gros cookie aux pépites de chocolat servi chaud et moelleux, cacahuètes caramélisées, sauce au caramel beurre salé
- SUNSET PAVLOVA** NEW 8,50
Meringue moelleuse, fruits rouges frais et compotée de fruits rouges, sauce au caramel beurre salé, crème fouettée
- SWEET LEMON** NEW 7,90
Crèmeux yaourt citron, brisures de yaourt glacé aux fruits et flocons d'avoine, sorbet citron vert, citron vert, galette St Michel®, crème fouettée
- MOELLEUX AU CHOCOLAT** 7,20
Crème glacée vanille, crème fouettée
- CRÊPE AU SUCRE** 4,50
- CRÊPE AU NOCCIOLATA®** 5,50
Pâte à tartiner chocolat-noisettes BIO
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 7,50



COUPES GLACÉES

CARTÉ D'OR



- BERRY WONDERLAND** NEW 8,90
Sorbetes cassis et framboise, glace coco, coulis de fruits rouges, brisures de yaourt glacé aux fruits et flocons d'avoine, crème fouettée
- SMACKS THAT** NEW 8,90
Glace nutty chocolat-noisettes, crèmes glacées nougat et chocolat noir, sauce au chocolat-noisettes, Smacks®, crème fouettée
- CREAMY CRUNCHY** 8,90
Crèmes glacées vanille, nougat et caramel fleur de sel, sauce au chocolat-noisettes, noisettes caramélisées, crème fouettée
- CRAZY NUTTY** 8,90
Glace nutty chocolat-noisettes, crèmes glacées vanille et caramel fleur de sel, pop corn caramélisé, sauce au chocolat-noisettes, crème fouettée
- NOT SO DIET** NEW 8,90
Sorbetes framboise, mangue, abricot, coulis de fruits rouges, grenade, crème fouettée
- COFFEE ADDICT** 8,90
Crèmes glacées café, caramel fleur de sel et chocolat noir, coulis de caramel au beurre salé, pop corn caramélisé, crème fouettée
- COUPE À COMPOSER 2 BOULES** 4,90
- COUPE À COMPOSER 3 BOULES** 6,50

Boissons Chaudes

- IRISH COFFEE** (18cl) 8,50
Slane Irish Whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée
- CAFÉ, DÉCA** 1,80
- CAFÉ CRÈME** 2,50
- CAFÉ ALLONGÉ** 2,10
- CAFÉ LATTE** 2,80
- CAPPUCCINO** 4,20
- CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS** 4,20
- CHOCOLAT CHAUD** 4,00
- THÉ** 2,90
- INFUSION** 2,90

Digestifs

- COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL** (4cl) 7,90
- BAILEYS** (4cl) 6,50
- GET 27** (4cl) 6,00
- GET 31** (4cl) 6,00
- AMARETTO** (4cl) 6,90
- ARMAGNAC** (4cl) 7,90
- LE SHOT AU BUREAU** (2cl) 4,00
Demandez notre sélection
- LE MÈTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU** (10x2cl) 30,00
Demandez notre sélection

CHAMPAGNES & BULLES

- MAILLY GRAND CRU BRUT RESERVE** 9,90 75cl 59,00
- MAILLY GRAND CRU ROSE** 69,00
- PROSECCO** 4,90 27,00

WHISKIES

- WILLIAM LAWSON'S** (4cl) 6,00
- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL** (4cl) 7,00
- SLANE IRISH WHISKEY** (4cl) 7,50
- CARDHU 12 ANS** (4cl) 8,00
- LAGAVULIN 16 ANS** (4cl) 10,00
- BOURBON WOODFORD RESERVE** (4cl) 9,00

Les Vins

VINS ROUGES

- CROZES HERMITAGE AOC** 12cl 7,90 37,5cl 75cl 39,90
La petite ruche M. Chapoutier
- SANCERRE AOP** 6,90 20,90 35,90
Domaine Dezat
- REUILLY AOP** 5,90 28,90
Domaine Sorbe
- BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP** 4,90 24,90
Les PUILLETS Château de Santenay

VINS BLANCS

- SANCERRE AOP** 12cl 6,90 37,5cl 75cl 35,90
Domaine Dezat
- MENETOU AOP** 5,50 27,90
Domaine du Prieuré
- SAINT-MONT AOC** 5,40 26,90
Vignes Retrouvées

VINS ROSÉS

- REUILLY AOP** 12cl 5,90 37,5cl 75cl 29,90
Domaine Sorbe
- GRIS BLANC IGP** 5,50 25,90
Gérard Bertrand (Languedoc)
- CÔTE DE PROVENCE AOP** 4,90 15,90 23,90
Masterel

SPIRITUEUX

- RHUM BACARDI CARTA ORO** (4cl) 6,90
- RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO** (4cl) 8,90
- RHUM BACARDI RESERVA OCHO** (4cl) 9,90
- VODKA ERISTOFF** (4cl) 6,90
- VODKA RED BULL** (29cl) 8,90
- GIN BOMBAY SAPHIRE** (4cl) 9,90
- GIN BOMBAY BRAMBLE** (4cl) 9,90
- TEQUILA EL JIMADOR** (4cl) 5,90

- JACK DANIEL'S OLD N°7** (4cl) 7,50
- JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE** (4cl) 7,50
- JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY** (4cl) 7,50

Welcome AU BUREAU

FINGER Food

- VEGGIE BOMBS** NEW 5,90
Croustillants de pommes de terre et de légumes, cœur fromage coulant
- CHEDDAR STICKS** M 6,50
Sticks de Cheddar panés
- FISH POPS** NEW 6,90
Croustillants de colin au riz soufflé, sauce tartare
- CRISPY CHICKEN** 6,90
Poulet croustillant mariné
- CRISPY RAVIOLES** NEW 5,90
Mini ravioles croustillantes au basilic
- ONION RINGS** M 5,90
Oignons frits épicés



HAPPY HOUR
Cheers!

-50%

DU LUNDI AU VENDREDI DE 17H30 À 19H30 SUR LA PINTE DE BUD ET LES COCKTAILS (avec et sans alcool)

Bières PRESSION

- BUD** (5°) 33cl 50cl 5,20 7,90
- LEFFE BLONDE** (6,6°) 6,90 9,20
- TRIPEL KARMELET** (8,4°) 8,20 9,90
- LEFFE RUBY** (5°) 7,50 9,60
- LEFFE ROYALE BLONDE** (7,5°) 8,20 9,90
- GOOSE ISLAND IPA** (5,9°) 8,20 9,90
- HOEGAARDEN ROSÉE** (3°) 8,20 9,90
- HOEGAARDEN BLANCHE** (4,9°) 6,90 9,20
- KWAK** (8,4°) 7,90 9,60
(7,5°) ou (9°)

À LA BOUTEILLE

- CORONA** (4,5° - 33cl) 7,90
- CORONA 0.0** (0,0° - 33cl) 6,90
- BUD** (5° - 33cl) 7,90
- CUBANISTO** (5,9° - 33cl) 7,90
- LEFFE 0.0** (0,0° - 33cl) 6,90

PLATTERS

- ASSORTIMENT DE FINGER FOOD** L XL 18,90
Cheddar sticks, beignets de calamars à la romaine, spicy onion rings, sauce salsa, sauce tartare, frites, tortillas chips
- QUESADILLAS POULET AVOCADO** 18,90
Filet de poulet mariné aux épices cajun, avocat, Cheddar, sauce cajun, tortillas, coriandre, sauce salsa
- PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES** 19,90
- CRUNCHY & AVOCADO SHOW** NEW 17,90
Tortillas chips, Feta AOP, avocat, tomate, concombre, guacamole, herbes fraîches
- CHEESY PLATTER** M 19,90
Cheddar sticks, veggie bombs, spicy Cheddar potatoes, Chèvre pané, tortillas chips, sauce Cheddar, sauce BBQ



Welcome : Bienvenue. Happy Hour : La meilleure heure. Cheers : Santé. Finger food : À manger avec les doigts. Platters : Planches à partager. Spicy Cheddar potatoes : Croquettes de pommes de terre et Cheddar épicé. Cheesy platter : Planche de fromages fondus.

AU BUREAU BOURGES

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
AOP : Appellation d'Origine Protégée. AOC : Appellation d'Origine Contrôlée. IGP : Indication Géographique Protégée. PE23
SAS O2VINCE, Capital de 10 000€ au RCS de Bourges 752 472 902

LET'S HAVE A DRINK !

— Commandez-moi sans paille ! —



Classic' COCKTAILS

CLASSIC SPRITZ (14cl) Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange fraîche	8,90
PIMM'S DU PUB (18cl) Pimm's n°1, ginger ale, orange, citrons jaune & vert, menthe, concombre frais	8,90
LONDON MULE (18cl) Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, ginger beer, concombre frais, poivre noir	8,90
FROZEN MARGARITA (10cl) NEW Tequila El Jimador, triple sec, jus de citron vert, sirop de sucre de canne	8,90
FRUITY FROZEN MARGARITA (10cl) NEW Tequila El Jimador, triple sec, jus de citron vert, purée de fraise ou de kiwi ou de pêche	8,90
SEX ON THE BEACH (14cl) Vodka Eristoff, liqueur de melon vert, nectar d'ananas, nectar de cranberry	8,90
PIÑA COLADA (14cl) Rhum Bacardi Carta Oro, purée de noix de coco, nectar d'ananas	8,90

NOS CRÉATIONS

BRAZILIAN PIÑA (16cl) Rhum Bacardi Spiced, liqueur de fruits de la passion, purée de noix de coco, nectar de maracuja, menthe fraîche	9,50
GREEN MINT (14cl) NEW Gin Bombay Sapphire, liqueur de vanille, purée de kiwi, jus de citron vert, jus de pomme, menthe fraîche	9,50
RED BERRIES (16cl) Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de fraise, sirop de rhubarbe, jus de citron vert, nectar de cranberry, menthe fraîche	9,50
CUBAN TIKI (15cl) Rhum Bacardi Añejo Cuatro infusé au piment, fève tonka et cannelle, liqueur de fruits de la passion, sirop de coco, jus de citron vert, nectar d'ananas, Angostura bitters	9,50
SWEET CUCUMBER (17cl) NEW Vodka Eristoff, liqueur de fleur de sureau St Germain, purée de kiwi, concombre frais, sirop de gingembre, jus de citron vert, ginger ale, menthe fraîche	9,50

BOISSONS Fraîches

COCA-COLA	
COCA-COLA SANS SUCRES	
COCA-COLA CHERRY (33cl)	4,20
FANTA ORANGE (25cl)	4,20
FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT	
MENTHE CITRON VERT (25cl)	4,20
SPRITE (25cl)	4,20
SCHWEPES INDIAN TONIC (25cl)	3,80
SCHWEPES AGRUMES (25cl)	4,20
CITRONNADE (20cl)	4,20
ORANGINA (25cl)	4,20
OASIS TROPICAL (25cl)	4,20
PERRIER (33cl)	4,20
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl)	4,50
Oranges pressées, pommes pressées, tomate	
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl)	4,50
ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	5,90
RED BULL SUGARFREE (25cl)	5,90



*Les boissons ACE & fraise sont des boissons aux fruits / Tous nos nectars sont à base de jus concentré et/ou de purée de fruits. Tous nos jus de citron vert sont à base de Pulco Citron Vert. Let's have a drink : Prenons un verre.

Mocktails SANS ALCOOL

TIKI TIKI (18cl) Ananas, purée de noix de coco, jus de citron vert, nectar de maracuja, cannelle	6,90
VIRGIN SPRITZ (18cl) Martini Vibrante sans alcool, Tonic Schweppes, orange fraîche	6,90
RED COCONUT (17cl) NEW Purée de fraise, sirop de noix de coco, jus de citron vert, nectar de cranberry, noix de coco râpée, menthe fraîche	6,90
STORMY PASSION (14cl) Palette Bold spiritueux sans alcool, jus de citron vert, purée de fruit de la passion, nectar d'ananas, ginger beer	6,90
PEACHY (17cl) NEW Purée de pêche, jus de citron vert, sirop de vanille, Tonic Schweppes, romarin frais	6,90
VIRGIN MOJITO (12cl) Perrier, jus de pomme, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche <i>Existe aussi en version fruity (fraise, kiwi ou pêche)</i>	6,90

APÉRITIFS

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	4,20	COUPE DE CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU (12cl)	9,90
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	4,50	KIR VIN BLANC (12cl)	4,20
PICON BIÈRE (25cl)	4,80	KIR ROYAL (12cl)	9,90
MARTINI PROSECCO (12cl)	7,40	AMERICANO (6cl)	6,20
RICARD OU PASTIS (2cl)	3,90	PORTO (8cl)	4,20



• CAPICOLA SALAD •

Les Salades

Cocoricoo ! Toute la volaille de notre carte est d'origine française.

SEXY VEGGIE BOWL NEW Feta AOP, tomates cerise, concombre, radis, olives noires, edamame, grenade, granola salé, tortillas chips, mesclun, herbes fraîches, vinaigrette citron miel	14,90
GOAT CHEESE SALAD NEW Chèvre pané, courgette grillée, pickles de poivron rouge, échalote confite, tomates cerise, amandes, noix, Chèvre frais, mesclun, herbes fraîches, vinaigrette balsamique	15,90
CAPICOLA SALAD NEW Coppa, Stracciatella (cœur de Burrata), aubergine grillée, poivron rouge grillé, poivronnade, pousses d'épinard, herbes fraîches, vinaigrette balsamique	16,90
CALIFORNIA SALAD NEW Crevettes marinées, avocat, concombre, radis, maïs, pois chiches, poivron rouge grillé, oignon rouge, tortillas chips, mesclun, menthe, vinaigrette coco	16,90

Tartine & CROQUES

— Accompagnés de frites ou salade —

CROQ' MÉDITERRANÉEN NEW Jambon blanc aux herbes, Mozzarella fior di latte, courgette grillée, poivronnade, roquette, crémeux Ricotta-Mascarpone, pain au levain gratiné au fromage	15,50
SUMMER TARTINE NEW Pain au levain toasté, crémeux Ricotta-Mascarpone au pesto, aubergine grillée, Coppa, Tomme de brebis, tomates cerise, poivronnade, basilic	15,50



• SUMMER TARTINE •

LES FLAM'

Pâte à flam' ancienne, évidemment !

TOMATO FLAM' NEW Tomates d'antan, Stracciatella (cœur de Burrata), Mozzarella fior di latte, pesto, roquette, compotée d'oignons, crème fraîche	14,90
FLAM' GRATINÉE Lardons, oignon, Emmental, crème fraîche	11,90
FLAM' À L'ITALIENNE NEW Coppa, Mozzarella fior di latte, aubergine grillée, pesto, pousses d'épinard, Parmesan, compotée d'oignons, crème fraîche	15,90

BUTCHER'S CORNER

CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ 130g environ, pesto, copeaux de Grana Padano AOP, gressins, roquette	17,90
TARTARE DE BŒUF ■ ■ ■	15,90
STEAK À CHEVAL AU BUREAU ■ ■ ■	15,90
Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise	
ENTRECÔTE Pièce de bœuf goûteuse et persillée	23,90
CHICKEN CURRY BROCHETTE NEW Poulet mariné au curry rouge, poivrons rouge & vert, oignon rouge	15,90

DÉCOUVREZ

toute notre carte & nos actus et rejoignez la communauté

AU BUREAU *Lovers*



* **VI** : Végétarien. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Photos non contractuelles. Prix nets en euros TTC, service compris. Liste des allergènes disponible en restaurant. Butcher's corner : Coin du boucher

BURGERS

— Accompagnés de frites ou salade —

COMMANDEZ LE BURGER DE VOTRE CHOIX DANS SA VERSION VEGGIE' !

	Simple steak	Double steak
ORIGINAL AU BUREAU BURGER Steak haché de bœuf, poitrine fumée, sauce Cheddar, oignons caramélisés, salade, sauce burger, bun's multigraines	15,90	19,90
SPICY BURGER Steak haché de bœuf, dégoulinant de sauce Cheddar épicée, paprika fumé, oignons caramélisés, salade, sauce BBQ, bun's multigraines	17,90	21,90
BURGER CHÈVRE Steak haché de bœuf, palet de Chèvre, oignon rouge, salade, sauce burger, bun's multigraines	17,90	21,90
LOUISIANA BURGER NEW Poulet mariné aux épices cajun, guacamole, oignon rouge, oignons caramélisés, tomate d'antan, sauce cajun, bun's au maïs	17,90	21,90
ITALIAN BURGER NEW Steak haché de bœuf, Mozzarella fior di latte, roquette, poivronnade, crémeux Ricotta, pesto, oignons caramélisés, bun's multigraines	17,90	21,90
EMPIRE STATE BURGER Double steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, sauce Cheddar, poitrine fumée, œuf au plat, oignons caramélisés, salade, sauce BBQ, bun's multigraines	24,50	

Steak haché de bœuf façon bouchère d'environ 150g d'origine française !
Frites 100% françaises. La French Fries porte bien son nom :-)
*Découvrez notre galette veggie à base de légumes et de céréales.



• ORIGINAL VEGGIE & LOUISIANA BURGER •

The PUB SPECIALS

L'INIMITABLE MAC & CHEESE VI Macaroni, sauce Cheddar, crispy onions, oignons caramélisés, salade	13,90
ROYAL ENGLISH BREAKFAST Petites saucisses fumées, œuf au plat, poitrine fumée, galette de pommes de terre, tomate rôtie, beans, fricassée de champignons	15,90
CHICKEN ROMA Escalope de poulet panée, Mozzarella, sauce tomate, œuf au plat, frites	15,90
WELSH ROYAL Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites	16,00
FISH & CHIPS Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites	15,50
CAMEMBERT RÔTI Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade	18,90



• ROYAL ENGLISH BREAKFAST •

Menu P'TIT BOSS

8,50
(jusqu'à 8 ans)

POULET CROUSTILLANT MARINÉ

ou JAMBON BLANC ou FISH POPS

Accompagnement au choix +

CRÊPE AU NOCCIOLATA® ou COUPE DE FRUITS

ou GLACE PUSH-UP HARIBO® +

BOISSON AU CHOIX PARI : Vittel (25cl)

ou Oasis Tropical (25cl) ou Vittel Up goût fraise Bio (33cl)

Menu AU BUREAU

17,50

Uniquement le midi en semaine hors jours fériés

SUMMER TARTINE ou ROYAL ENGLISH BREAKFAST

ou L'INIMITABLE MAC&CHEESE +

BOISSON AU CHOIX PARI : Coca-Cola (33cl) ou Fanta (25cl)

ou Fuze Tea Thé Pêche (25cl) ou Orangina (25cl) ou Oasis (25cl)

ou Bud (33cl) ou Vittel (50cl) ou Lefte Blonde (33cl)

pour 1,5€ de plus

LES EAUX

	25cl	50cl	1L
VITTEL	3,20	3,90	5,20
PERRIER Fines bulles		3,90	5,20
S. PELLEGRINO		3,90	5,20
Supplément Sirop Mathieu Teisseire (2cl)			+ 1,00



The pub specials : Spécialités du pub