



AU BUREAU

PUB & BRASSERIE

since 1989

KEEP CALM



AND HAVE

A BEER

A BURGER

A good

Time FUN

BRIGNAIS

= La sélection = BIÈRES

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
STELLA ARTOIS (4,8°) Bière blonde de tradition, elle doit son goût à la qualité des malts et des houblons utilisés	3,60	4,60	6,60
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°) Rafraîchissante et légère grâce à son mélange d'écorce d'orange, de coriandre et d'épices		5,60	7,60
HOEGAARDEN ROSÉE (3°) Bière blanche à la saveur et la couleur subtile de framboise		6,10	8,10
LEFFE BLONDE (6,6°) Bière aux saveurs subtiles et aux nuances douces de vanille et clous de girofle	4,60	6,00	8,00
LEFFE RUBY (5°) Bière rafraîchissante aux arômes de fruits rouges et de bois de rose		6,20	8,20
LEFFE ROYALE WHITBREAD GOLDING (7,5°) Bière blonde belge aux arômes d'agrumes avec une touche de citron et de notes fleuries		7,20	9,20
LEFFE ROYALE CASCADE IPA (7,5°) Bière belge aux houblons de Washington aux notes d'agrumes et d'épices		7,20	9,20
KWAK (8,4°) Bière belge aux notes fruitées de prune, de noix et de malts caramel		6,50	8,20
TRIPLE KARMELIET (8,4°) Bière belge aux arômes fruités d'agrumes et notes vanillées		6,50	8,20
LEFFE RITUEL (9°) Bière pleine de caractère aux notes subtiles de fruits et d'épices amères		7,20	9,20
LEFFE DE SAISON Demandez conseil à votre serveur		6,20	8,20
GOOSE ISLAND IPA (5,9°) Notes végétales et puissante amertume		6,50	8,20
PLANCHE DE DÉGUSTATION LEFFE Découvrez différentes variétés de Leffe parmi nos Leffe à la pression (4x15cl)			11,50

LES BIÈRES BOUTEILLE

BEER BUCKET (5 bouteilles de bière + 1 offerte) Composez votre <i>Seau de 6</i> bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteille	32,50
CORONA (4,5° - 35,5CL) Rafraîchissante, aux arômes de citron	6,50
CUBANISTO (5,9° - 33CL) Aromatisée au rhum et aux agrumes	6,50
JUPILER 0.0 (0,0° - 25CL) Amertume soutenue	5,00
BUD (5° - 33CL) Arômes de miel et de citron	6,50



La sélection PARTAGÉ

•HAPPY•

-50%

Du lundi au vendredi de 17h à 19h
sur toutes les pintes et les cocktails
(avec et sans alcool).

•HOUR•



ASSORTIMENT DE
FINGER FOOD

FINGER FOOD

MOZZARELLA STICKS Sticks de Mozzarella panés, sauce BBQ	4,90
ONION RINGS Oignons frits, sauce BBQ	4,90
MINI BRETZELS Mini bretzels, sauce Gorgonzola, sauce mascarpone-BBQ	5,90
CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, sauce BBQ	4,90
BEIGNETS AUX CALAMARS À LA ROMAINE Sauce tartare	4,90
FRITES CRÈME CHEDDAR	4,90



QUESADILLAS

LES PLATTERS

PLANCHE CHARCUTERIES FROMAGES Assortiment de charcuteries et fromages	18,90
CHEESY PLATTER Mozzarella sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, croustillants de Chèvre, Frites crème Cheddar	18,90
ASSORTIMENT DE FINGER FOOD Mozzarella sticks, crispy chicken, beignets aux calamars à la romaine, onion rings, frites, tortillas chips, guacamole	18,90
QUESADILLAS AU BUREAU Tortillas, poulet tandoori, Cheddar, guacamole, tomate, compotée d'oignons rouges, coriandre, crème fraîche, sauce salsa	16,90
FLAMMEKUECHE GRATINÉE Lardons, oignons, Emmental râpé, crème fraîche	10,90

À L'HEURE DE L'apéritif

LES APÉRITIFS

MARTINI BIANCO, ROSSO (6CL)	6,00
MARTINI & TONIC (12CL)	6,90
PICON BIÈRE (25CL)	3,80
APEROL SPRITZ (18CL)	8,50
MARTINI PROSECCO (12CL)	6,50
COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ (12CL)	10,00
RICARD OU PASTIS 51 (2CL)	3,50
KIR VIN BLANC (12CL)	4,90
Crème de cassis, mûre, pêche, framboise	
KIR ROYAL (12CL)	10,50
Crème de cassis, mûre, pêche, framboise	
AMERICANO (6CL)	6,00
PORTO (8CL)	6,00
GET PERRIER (12CL)	6,90

LES WHISKIES

J&B (4CL)	5,50
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4CL)	6,00
CARDHU 12 ANS (4CL)	8,00
LAGAVULIN 16 ANS (4CL)	8,50
JACK DANIEL'S N°7 (4CL)	7,50
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY (4CL)	7,50
GLENNMORANGIE 10 ANS (4CL)	9,00
OBAN 14 ANS (4CL)	8,50

LES EAUX

	25cl	50cl	1L
VITTEL	2,50	3,70	4,90
PERRIER FINES BULLES		3,70	4,90
S.PELLEGRINO		3,70	4,90
SIROP TEISSEIRE (2CL)			0,50

Cerise, menthe, framboise, cassis, grenadine, coco, kiwi, fraise, citron, pêche, passion, caramel

LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA (33CL)	3,70
COCA-COLA ZERO, COCA-COLA LIGHT (33CL)	3,70
FANTA ORANGE (33CL)	3,70
LIPTON ICE TEA (25CL)	3,70
SPRITE (33CL)	3,70
SCHWEPES INDIAN TONIC (25CL)	3,70
SCHWEPES AGRUM, LEMON (25CL)	3,70
ORANGINA (25CL)	3,70
GINI (25CL)	3,70
OASIS TROPICAL (33CL)	3,70
PERRIER (33CL)	3,70
MONSTER ENERGY (35,5CL)	4,80
JUS DE FRUITS (à base de concentré) (20CL)	3,70
Orange, pamplemousse, pomme	
NECTARS DE FRUITS (à base de concentré) (20CL)	3,70
Ananas, fraise, abricot, tomate	
DIABOLO (25CL)	3,30
LIMONADE R WHITE (33CL)	3,90



LES SPIRITUEUX

RHUM BACARDI CARTA BLANCA (4CL)	6,00	COGNAC HENNESSY VS (4CL)	7,90
RHUM BACARDI CARTA ORO (4CL)	6,20	BAILEYS (4CL)	6,00
RHUM BACARDI OCHO (4CL)	6,50	GET 27 (4CL)	6,00
VODKA SMIRNOFF (4CL)	6,00	AMARETTO (4CL)	6,00
GIN GORDON'S (4CL)	6,00	ARMAGNAC (4CL)	8,50
TEQUILA EL JIMADOR (4CL)	6,00	GET 31, GET X COLD (4CL)	6,00
CHARTREUSE VERTE (4CL)	6,00	LES SHOTS AU BUREAU (2CL)	3,00
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX (4CL)	6,00	Demandez notre sélection	
		LE MÈTRE DE 10 SHOTS AU BUREAU (2CL)	20,00
		Demandez notre sélection	

les COCKTAILS

LES CLASSIQUES

CUBA LIBRE (17CL)	8,50
Rhum Bacardi Carta Oro, Coca-Cola, citron vert	
SEX ON THE BEACH (20CL)	8,50
Vodka Smirnoff, Triple Sec, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry	
MARGARITA (12CL)	8,50
Tequila El Jimador, Triple Sec, jus de citron	
APPLE TRENDY (25CL)	8,50
Gin Gordon's, Manzana, jus de cranberry, sirop de cerise, sirop de caramel, cannelle	
COSMOPOLITAN (9CL)	8,50
Vodka Smirnoff, Triple Sec, jus de cranberry, citron vert	
DAÏKIRI SIGNATURE (12CL)	8,50
Rhum Bacardi Carta Blanca, ananas frais, jus de citron, sucre de canne, menthe fraîche	
PIÑA COLADA (20CL)	8,50
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de coco, crème fraîche, jus d'ananas	
LONG ISLAND ICED TEA (20CL)	8,50
Vodka, Gin, Rhum, Tequila, Triple Sec, jus de citron, Coca-Cola	

LES CRÉATIONS

LYNCHBURG LEMONADE (17CL)	8,50
Whiskey Jack Daniel's n°7, Triple sec, jus de citron, sucre de canne, limonade	
PUB ADDICT (25CL)	8,50
Whiskey Jack Daniel's Tennessee Honey, menthe fraîche, sirop de passion, orange, Perrier	
LONDON VIBE (12CL)	8,50
Vodka Smirnoff, jus de passion, framboise, menthe, miel	
BAHIA (15CL)	8,50
Whisky J&B, Triple Sec, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine	
BRITISH SPRITZ (25CL)	8,50
Pimm's, limonade, orange, concombre, fruits rouges, menthe fraîche	
CAÏPIRINHA (6CL)	8,50
Vodka Smirnoff, Triple Sec, jus de cranberry, citron vert	

LES MOJITOS BACARDÍ

ORIGINAL MOJITO (17CL)	8,00
Rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO ROYAL (17CL)	9,00
Rhum Bacardi Carta Blanca, Champagne, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	
FRUITY MOJITO (17CL)	8,00
Rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, purée de framboise ou de passion ou de kiwi ou de fraise ou d'ananas	

LYNCHBURG
LEMONADE



ZEN & K



LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

VIRGIN MOJITO (17CL)	6,90
Menthe fraîche, sucre, jus de citron, Perrier	
ZEN & K (17CL)	6,90
Jus de fraise, jus d'ananas, framboises	
PRETTY IN PINK (17CL)	6,90
Orange, ananas, cranberry, citron, sirop de coco, grenadine	
GREEN DETOX (17CL)	6,90
Sirop de kiwi, concombre, menthe fraîche, citron, Perrier	
IMANE (17CL)	6,90
Nectar de banane, jus de passion, framboises	
LADY COCO (16CL)	6,90
Jus de pamplemousse, jus d'orange, nectar de banane	

Pour COMMENCER

FINGER FOOD

MOZZARELLA STICKS Sticks de Mozzarella panés, sauce BBQ	4,90
ONION RINGS Oignons frits, sauce BBQ	4,90
MINI BRETZELS Mini bretzels, sauce Gorgonzola, sauce mascarpone-BBQ	5,90
CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, sauce BBQ	4,90
BEIGNETS AUX CALAMARS À LA ROMAINE Sauce tartare	4,90
FRITES CRÈME CHEDDAR	4,90



LES PLATTERS

PLANCHE CHARCUTERIES FROMAGES Assortiment de charcuteries et fromages	18,90
CHEESY PLATTER Mozzarella sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, croustillants de Chèvre, frites crème Cheddar	18,90
ASSORTIMENT DE FINGER FOOD Mozzarella sticks, crispy chicken, beignets aux calamars à la romaine, onion rings, frites, tortillas chips, guacamole	18,90
QUESADILLAS AU BUREAU Tortillas, poulet tandoori, Cheddar, guacamole, tomate, compotée d'oignons rouges, coriandre, crème fraîche, sauce salsa	16,90
FLAMMEKUECHE GRATINÉE Lardons, oignons, Emmental râpé, crème fraîche	10,90



Les FLAMMEKUECHES & CROQUES

LES CROQUES

Servis avec frites et salade

CROQUE VEGGIE

Tomates confites, artichaut, crémeux Ricotta, caviar d'aubergine, échalotes confites, pesto, roquette, pain de campagne gratiné au fromage

13,90

CROQUE DU PUB

Jambon blanc, champignons de Paris, béchamel au Cheddar, œuf au plat, pain de campagne gratiné au fromage

13,90



CROQUE VEGGIE



FLAMMEKUECHE
HIVERNALE

LES FLAMMEKUECHES

FLAMMEKUECHE GRATINÉE

Lardons, compotée d'oignons, Emmental râpé, crème fraîche

10,90

FLAMMEKUECHE MAGRET DE CANARD

Magret de canard fumé, pommes grenaille, compotée d'oignons, crème fraîche, Emmental râpé, moutarde à l'ancienne, roquette

13,90

FLAMMEKUECHE HIVERNALE

Reblochon, lardons, pommes grenaille, compotée d'oignons, Emmental râpé, crème fraîche

13,90

FLAMMEKUECHE CHÈVRE MIEL

Chèvre, miel, courgettes marinées, noix, oignons rouges, piment d'Espelette, compotée d'oignons, roquette, Emmental râpé, crème fraîche

13,90

LES SUGGESTIONS EAUX

Au Bureau vous suggère d'accompagner vos plats en association avec ces eaux :



Les SALADES

LES CLASSIQUES

CÆSAR CRISPY CHICKEN

13,90

Poulet croustillant, copeaux de Grana Padano, croûtons, romaine, sauce Cæsar

QUEEN VICTORIA

13,90

Lardons, œuf poché, croûtons, pommes grenaille, mesclun, vinaigrette balsamique

CHÈVRE CHAUD

14,90

Toasts de Chèvre chaud, haricots verts, miel, noix, pommes grenaille, mesclun, herbes fraîches, vinaigrette balsamique



SALADE
RUSTIQUE



CAMEMBERT
CHAUD

LES SAISONNIÈRES

SALADE RUSTIQUE

14,90

Magret de canard fumé, gésiers de volaille confits, pommes grenaille, Saint-Agur®, croûtons, tomate, mesclun, vinaigrette balsamique

CAMEMBERT CHAUD

13,50

Croustillants de Camembert chaud, poitrine fumée, pommes grenaille, noix, tomate, salade, vinaigrette balsamique

The PUB'S SPECIAL

PLANCHE DU PUB 19,90

Œuf façon Bénédicte, petit filet de cabillaud frit, mini welsh, frites, sauce tartare

CAMEMBERT RÔTI 16,90

Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade

FISH&CHIPS 13,90

Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites

ŒUFS FAÇON BÉNÉDICTE 15,90

Galettes de pommes de terre, œufs pochés, poitrine fumée, sauce hollandaise, herbes fraîches, haricots verts, salade

CHICKEN ROMA 15,90

Escalope de poulet panée, Mozzarella, sauce tomate, œuf au plat, frites, salade

WELSH ROYAL 15,90

Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites

PENNE DU PUB 12,90

Mini penne, Serrano, copeaux de Grana Padano, crémeux Ricotta-Moscarpone, pesto, roquette

FISH CURRY 17,90

Duo de pavé de saumon et dos de cabillaud, carottes, courgettes, sauce coco curry, coriandre, riz



CHICKEN ROMA

CAMEMBERT RÔTI



LES SUGGESTIONS BIÈRES



AU BUREAU VOUS SUGGÈRE D'ACCOMPAGNER VOS PLATS EN ASSOCIATION AVEC CES BIÈRES :

LEFFE RUBY • LEFFE BLONDE • LEFFE ROYALE
STELLA ARTOIS • HOEGAARDEN BLANCHE
HOEGAARDEN ROSÉE

LES BURGERS

STEAK HACHÉ DE BŒUF
FAÇON BOUCHÈRE
D'ENVIRON 150 G. ET
D'ORIGINE FRANÇAISE



—
REBLOCHON
BURGER
—

	SIMPLE STEAK	DOUBLE STEAK
<i>Servis avec frites et salade</i>		
ORIGINAL AU BUREAU BURGER	13,90	16,90
Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons rouges, tomate, salade, sauce burger, bun's		
ROYAL POTATOES	14,50	17,50
Steak haché de bœuf, œuf au plat, galettes de pommes de terre, Cheddar, oignons rouges, tomate, salade, sauce burger		
BURGER FAÇON WELSH	14,50	17,50
Steak haché de bœuf, œuf au plat, Cheddar fondu à la bière, salade, tomate, compotée d'oignons, moutarde à l'ancienne, bun's		
BURGER SAINT-AGUR®	14,90	17,90
Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Saint-Agur®, compotée d'oignons, tomate, salade, crèmeux Ricotta-Mascarpone, bun's		
REBLOCHON BURGER	14,90	17,90
Steak haché de bœuf, Reblochon, galette de pommes de terre, poitrine fumée, tomate, salade, sauce burger, bun's		
COLOSSAL BURGER		22,90
Triple steaks hachés de bœuf, triple Cheddar, triple poitrine fumée, compotée d'oignons, tomate, salade, sauce burger, bun's		



—
BURGER ORIGINAL
—

le coin du BOUCHER



BROCHETTE
TANDOORI

LES VIANDES

Servies avec frites et salade

ENTRECÔTE	18,90
<i>Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et persillée, sauce béarnaise</i>	
BROCHETTE TANDOORI	15,90
<i>Poulet mariné au tandoori de 280g environ, oignons rouges, poivrons</i>	
CONFIT DE CANARD	16,90
<i>Cuisse de canard confite, pommes grenaille, champignons, herbes fraîches</i>	
STEAK À CHEVAL AU BUREAU	13,90
<i>Steak haché de bœuf de 150g environ, œuf au plat, galette de pommes de terre, béarnaise</i>	
CÔTE DE COCHON	15,90
<i>Côte de cochon de 340g environ, gratin de mini penne au Cheddar</i>	
FILET DE RUMSTECK	17,90
<i>Filet de rumsteck de 180g environ, pommes grenaille, sauce Gorgonzola</i>	
CARPACCIO DE BŒUF	15,90
<i>Carpaccio de bœuf de 130g environ, pesto, copeaux de Grana Padano, gressin, roquette</i>	
TARTARE DE BŒUF	14,50
<i>Viande hachée de bœuf de 180g environ, assaisonnement maison</i>	

GARNITURES

Frites, haricots verts, pommes grenaille, salade, riz, poêlée de légumes, mini penne

SAUCES

Poivre, béarnaise, BBQ, tartare, Gorgonzola, échalotes



STEAK À CHEVAL
AU BUREAU

LES DESSERTS

LES SIGNATURES

BANANA NUTELLA® BUN'S	7,90
Bun's feuilleté, banane, Nutella®, noisettes caramélisées	
WHITE CHOCOLATE MOUSSE	6,90
Mousse au chocolat blanc, fruits rouges, coulis de fruits rouges, Chantilly	
TIRAMISÙ OREO®	7,50
CREAMY CARAMBAR® & GRANOLA®	7,50
Crème chiboust, crèmeux Carambar®, brisures de Granola®	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	6,90
Crème glacée vanille intense, Chantilly	
DUO DE MINI GAUFRES & BEIGNETS À PARTAGER	6,90
Nutella®, compotée de myrtilles	



LES GOURMANDS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND	6,90
Accompagné de trois mignardises	
IRISH COFFEE GOURMAND	10,50
Accompagné de trois mignardises	



LES CRÊPES

CRÊPE AU BUREAU	6,90
Nutella®, copeaux de chocolat, crème glacée Vanille intense, amandes effilées, sauce chocolat, Chantilly	
CRÊPE AU SUCRE	3,90
CRÊPE AU NUTELLA®	4,90

Les GLACES du pub

COUPE AU BUREAU 7,50

Crèmes glacées chocolat noisette façon rocher, vanille amandes caramélisées, vanille intense, morceaux de brownie, sauce chocolat, Chantilly

CHERRY COCO 7,50

Sorbets cerise du verger, fruit de la passion, crème glacée noix de coco, amandes effilées, coulis de fruits rouges, Chantilly

TOBLERONE® MANIA 7,90

Toblerone®, crèmes glacées caramel beurre salé, vanille intense, sauce caramel, Chantilly

COUPE AGRUMES 7,50

Sorbets pamplemousse rose, citron vert, mandarine, pamplemousse frais, éclats de noisettes, Chantilly

AMERICAN DREAM 7,90

Crèmes glacées vanille amandes caramélisées, caramel beurre salé, beurre de cacahuètes, amandes effilées, Chantilly

SWEET LADY 7,50

Sorbet framboise, crème glacée noix de coco, coulis de fruits rouges, amandes effilées, Chantilly

STRACCIATELLA 7,50

Crèmes glacées straciatella, vanille intense, chocolat noisette façon rocher, sauce chocolat, copeaux de chocolat, Mikado®, Chantilly

DAME BLANCHE 6,90

Crème glacée vanille intense, sauce chocolat, copeaux de chocolat, Chantilly

LES LIÉGEOIS 7,20

Crèmes glacées café pur Arabica ou chocolat noisette façon rocher ou caramel beurre salé, vanille intense, sauce chocolat ou caramel ou café, Chantilly

À COMPOSER

2 BOULES 3,90

3 BOULES 5,90

SUPPLÉMENT TOPPINGS: 1,00

Morceaux de brownie, Mikado®, Granola®, éclats de noisettes, amandes effilées, Toblerone®, Chantilly, Oreo®

CRÈMES GLACÉES:

Chocolat noisette façon rocher, vanille amandes caramélisées, vanille intense, café pur Arabica, caramel beurre salé, noix de coco, straciatella

SORBETS:

Fruit de la passion, cerise du verger, citron vert, framboise, pamplemousse, mandarine

COUPE AMERICAN DREAM



© Reg. Trademark of Société des produits Nestlé S.A.

COFFEE & TEA TIME

CHOCOLAT VIENNOIS



IRISH COFFEE (18cl) 8,50

Whisky, sucre de canne, café, crème fouettée

CAFÉ, DÉCA 1,80

CAFÉ CRÈME 2,00

CAFÉ ALLONGÉ 3,00

CAPPUCCINO 4,00

CAFÉ VIENNOIS 4,20

CHOCOLAT VIENNOIS 4,20

CHOCOLAT CHAUD 4,00

THÉS PASCAL HAMOUR BIO 3,00

Royal Ceylan, Earl Grey intense, Darjeeling

Menthe, Darjeeling 4 fruits rouges

INFUSIONS PASCAL HAMOUR BIO 3,00

Yerba Mate, Oregano détoxifiants

LES MENUS

MENU AU BUREAU

14,90

*Uniquement le midi en semaine
hors jours fériés*

STEAK À CHEVAL AU BUREAU
OU QUEEN VICTORIA
OU CROQUE DU PUB

+

BOISSON AU CHOIX PARI :

Coca-Cola (33cl)
ou Fanta (33cl)
ou Orangina (25cl)
ou Stella Artois (25cl)
ou eau minérale (50cl)
ou Leffe Blonde (25cl)
pour 1,00€ de plus



CROQUE DU PUB



menu du ^{8,90} PETIT BOSS *Jusqu'à 12 ans*

STEAK HACHÉ
OU POULET CROUSTILLANT
OU PETIT FILET DE CABILLAUD FRIT

+

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

+

SALADE DE FRUITS
OU CRÊPE NUTELLA®
OU GLACE SMARTIES POP UP®

+

VITTEL (25CL)
OU OASIS TROPICAL (33CL)
OU CAPRI SUN (20CL)

QUEEN
VICTORIA



LES VINS



VINS ROUGES

	12,5cl	20cl	75cl
PIC ST LOUP BIO Cuvée Carra Château de Lascaux AOP	6,20	8,00	28,00
CROZES HERMITAGE Les Launes Delas AOP	6,40	8,60	30,00
ST JOSEPH Les Pierres Sèches Domaine Cuilleron AOP	8,30	11,20	39,00
RULLY Domaine Roux AOP	7,50	10,00	35,00

VINS BLANCS

	12,5cl	20cl	75cl
ST VÉРАН Domaine Chavet AOP	6,20	8,00	28,00
VIRÉ CLESSÉ Domaine Roux AOP	7,10	9,10	32,00
DOMAINE TARIQUET Côtes de Gascogne Premières Grives IGP	5,60	7,10	25,00
RULLY Domaine Roux AOP	8,30	11,20	39,00

VINS ROSÉS

	12,5cl	20cl	75cl
CHÂTEAU ST MAUR Les Seigneurs de St Maur Var IGP	4,20	5,40	19,00
CHÂTEAU PUECH-HAUT PRESTIGE Languedoc St Drézéry AOP	7,30	9,40	33,00
MINUTY PRESTIGE Côtes de Provence AOP	9,30	12,00	42,00

POTS LYONNAIS

	12,5cl	25cl	46cl
VIIGNIER BLANC Les Costes d'Oc IGP	4,50	6,00	10,00
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ Cap des Pins Vignerons de la Presqu'île de St Tropez AOP	4,50	6,00	10,00
CÔTES DU RHÔNE ROUGE Domaine de Verquière BIO AOP	4,50	6,00	10,00

CHAMPAGNE ET BULLES

	12cl	75cl
CHAMPAGNE DEUTZ	10,00	65,00





**VOTRE FIDÉLITÉ
RÉCOMPENSÉE
TOUTE L'ANNÉE**

**RENDEZ-VOUS SUR AUBUREAU.FR
POUR OBTENIR VOTRE CARTE ET
RECEVOIR 5€ EN BON D'ACHAT*!**

* valable 3 mois dès votre prochaine visite.

Retrouvez Au Bureau sur :



Contactez-nous sur :

AUBUREAU.FR