

<div><div>SIÈGE SOCIAL</div><div>COCKTAILS</div></div>	<div>BISTRO SIÈGE SOCIAL</div>
<div><div>LE CLASSEUR OMEGA</div><div>Collins au vin blanc & thym citron</div><div>Vif, structuré, herbacé, rien ne dépasse. 6%</div></div>	12
<div><div>LE FORMULAIRE 82-B</div><div>Kir breton revisité</div><div>Simple à remplir, complexe à expliquer. 5%</div></div>	12
<div><div>LE SOUS-MAIN</div><div>Vermouth & menthe</div><div>Discret et sec, mais toujours utile. 5%</div></div>	12
<div><div>LE DACTYLO</div><div>Sour pêche & Pineau</div><div>Fruité, doux et précis, un brin séducteur. 8%</div></div>	14
<div><div>LA RELANCE</div><div>Tonic amer & aromatique</div><div>Amer et rafraîchissant, elle revient toujours, souvent sans prévenir. 6%</div></div>	14
<div><div>LA NOTE DE FRAIS</div><div>Café, coco & Bénédictine</div><div>Doux et réconfortant. Elle est toujours “justifiée”. 7%</div></div>	14
<div><div>LE CACHE-CARBONE</div><div>Amer fruité & mousseux</div><div>Il est élégant, légèrement sucré, mais il laisse sa marque. 7%</div></div>	15
<div><div>LA COPIE CONFORME</div><div>Rosé tonic floral</div><div>On dirait un spritz, mais c’est la cousine du service juridique. 6%</div></div>	15
<div><div>Clause 4.2 :</div><div>Les cocktails servis à Siège Social respectent un taux d’alcool compatible avec un après-midi productif.</div><div>Clause 4.3 :</div><div>Conformément à la politique d’accessibilité cocktail, les standards internationaux sont disponibles à tout moment : Gin & Tonic, Vodka Soda, etc...</div></div>	
<div>Validé par le comité des fêtes.</div>	

<div><div>SIÈGE SOCIAL</div><div>2025</div></div> <div>BISTRO SIÈGE SOCIAL</div> <div>menus en cours</div> <div>Approuvé par: <u>La compta</u></div>	<div><div>MENU EXPRESS</div><div>Menu mis à jour tous les mercredis.</div><div>21,95\$ ENTRÉE + PLAT</div><div><div>ENTRÉES:</div><div><div>soupe</div><div>salade</div></div><div><div>PLATS:</div><div><div>Burger</div><div>Plat du moment</div><div>Salade repas</div><div>Inspiration du Chef</div></div></div><div>+4,95\$ pour un dessert du jour</div><div>+10\$ verre de vin</div></div></div>																																																
<div><div>MENU RÉGULIER</div><div><div>À-CÔTÉS</div><table><tr><th>description</th><th>prix</th></tr><tr><td>Olives marinées</td><td>5</td></tr><tr><td>Mélange de noix torréfiées maison</td><td>5</td></tr><tr><td>Bol de frites</td><td>5</td></tr></table><div><div>ENTRÉES</div><table><tr><th>description</th><th>prix</th></tr><tr><td>Soupe ou potage du moment</td><td>6</td></tr><tr><td>Salade de jeunes pousses et légumes, vinaigrette au thym serpolet</td><td>6</td></tr><tr><td>Œuf mollet, champignons locaux et lardons sautés à l’échalote, jus réduit</td><td>12</td></tr><tr><td>Demi-tartare de bœuf, frites</td><td>18</td></tr><tr><td>Demi-tartare de saumon, frites</td><td>18</td></tr><tr><td>Assiette de charcuterie ou fromage</td><td>18</td></tr></table><div><div>PLATS</div><table><tr><th>description</th><th>prix</th></tr><tr><td>Flan de tournesol, caviar d’aubergine, salade de poivrons rouges, quinoa rouge</td><td>21</td></tr><tr><td>Notre burger du moment</td><td>21</td></tr><tr><td>Salade repas du moment</td><td>21</td></tr><tr><td>Tartare de bœuf, frites ou salade</td><td>24</td></tr><tr><td>Tartare de saumon, frites ou salade</td><td>24</td></tr><tr><td>Coquille Saint-Jacques</td><td>26</td></tr><tr><td>Cuisse de canard confit, pommes de terre sarladaises, sauce landaise</td><td>26</td></tr><tr><td>Onglet de bœuf à la plancha, frites et salade</td><td>29</td></tr></table><div><div>DESSERTS</div><table><tr><th>description</th><th>prix</th></tr><tr><td>Crème brûlée</td><td>8</td></tr><tr><td>Tartelette de fruits de saison</td><td>10</td></tr><tr><td>Moelleux au chocolat Guayaquil, caramel à la fleur de sel</td><td>12</td></tr></table></div></div></div></div></div>	description	prix	Olives marinées	5	Mélange de noix torréfiées maison	5	Bol de frites	5	description	prix	Soupe ou potage du moment	6	Salade de jeunes pousses et légumes, vinaigrette au thym serpolet	6	Œuf mollet, champignons locaux et lardons sautés à l’échalote, jus réduit	12	Demi-tartare de bœuf, frites	18	Demi-tartare de saumon, frites	18	Assiette de charcuterie ou fromage	18	description	prix	Flan de tournesol, caviar d’aubergine, salade de poivrons rouges, quinoa rouge	21	Notre burger du moment	21	Salade repas du moment	21	Tartare de bœuf, frites ou salade	24	Tartare de saumon, frites ou salade	24	Coquille Saint-Jacques	26	Cuisse de canard confit, pommes de terre sarladaises, sauce landaise	26	Onglet de bœuf à la plancha, frites et salade	29	description	prix	Crème brûlée	8	Tartelette de fruits de saison	10	Moelleux au chocolat Guayaquil, caramel à la fleur de sel	12	<div><div>Menu révisé, validé, signé. Prêt à être dégusté.</div><div></div></div>
description	prix																																																
Olives marinées	5																																																
Mélange de noix torréfiées maison	5																																																
Bol de frites	5																																																
description	prix																																																
Soupe ou potage du moment	6																																																
Salade de jeunes pousses et légumes, vinaigrette au thym serpolet	6																																																
Œuf mollet, champignons locaux et lardons sautés à l’échalote, jus réduit	12																																																
Demi-tartare de bœuf, frites	18																																																
Demi-tartare de saumon, frites	18																																																
Assiette de charcuterie ou fromage	18																																																
description	prix																																																
Flan de tournesol, caviar d’aubergine, salade de poivrons rouges, quinoa rouge	21																																																
Notre burger du moment	21																																																
Salade repas du moment	21																																																
Tartare de bœuf, frites ou salade	24																																																
Tartare de saumon, frites ou salade	24																																																
Coquille Saint-Jacques	26																																																
Cuisse de canard confit, pommes de terre sarladaises, sauce landaise	26																																																
Onglet de bœuf à la plancha, frites et salade	29																																																
description	prix																																																
Crème brûlée	8																																																
Tartelette de fruits de saison	10																																																
Moelleux au chocolat Guayaquil, caramel à la fleur de sel	12																																																