

LE CLASSEUR OMEGA

12

Collins au vin blanc & thym citron

Vif, structuré, herbacé, rien ne dépasse. 6%

LE FORMULAIRE 82-B

12

Kir breton revisité

Simple à remplir, complexe à expliquer. 5%

LE SOUS-MAIN

12

Vermouth & menthe

Discret et sec, mais toujours utile. 5%

LE DACTYLO

14

Sour pêche & Pineau

Fruité, doux et précis, un brin séducteur. 8%

LA RELANCE

14

Tonic amer & aromatique

Amer et rafraîchissant, elle revient toujours, souvent sans prévenir. 6%

LA NOTE DE FRAIS

14

Café, coco & Bénédictine

Doux et réconfortant. Elle est toujours “justifiée”. 7%

LE CACHE-CARBONE

15

Amer fruité & mousseux

Il est élégant, légèrement sucré, mais il laisse sa marque. 7%

LA COPIE CONFORME

15

Rosé tonic floral

On dirait un spritz, mais c’est la cousine du service juridique. 6%

Clause 4.2 :

Les cocktails servis à Siège Social respectent un taux d’alcool compatible avec un après-midi productif.

Clause 4.3 :

Conformément à la politique d’accessibilité cocktail, les standards internationaux sont disponibles à tout moment :
Gin & Tonic, Vodka Soda, etc...

Validé par le comité des fêtes.

SIÈGE

SOCIAL

BISTRO SIÈGE SOCIAL

2026

menus en cours

Approuvé par: La compta

MENU EXPRESS

Menu mis à jour tous les mercredis.

24,95\$

ENTRÉE + PLAT

ENTRÉES:

soupe

salade

PLATS:

Burger

Plat du moment

Salade repas

Inspiration du Chef

+4,95\$

pour un dessert du jour

+10\$

verre de vin

MENU RÉGULIER

À-CÔTÉS

description	prix
Olives marinées	5
Mélange de noix torréfiées maison	5
Bol de frites	5

ENTRÉES

description	prix
Soupe ou potage du moment	8
Salade de jeunes pousses et légumes, vinaigrette au thym serpolet	10
Œuf mollet, champignons locaux et lardons sautés à l’échalote, jus réduit	16
Demi-tartare de bœuf, frites	22
Demi-tartare de saumon, frites	22

PLATS

description	prix
Flan de tournesol, caviar d’aubergine, salade de poivrons rouges, quinoa rouge	24
Notre burger du moment	24
Salade repas du moment	24
Tartare de bœuf, frites ou salade	26
Tartare de saumon, frites ou salade	28
Coquille Saint-Jacques	32
Cuisse de canard confit, pommes de terre sarladaises, sauce landaise	34
Onglet de bœuf à la plancha, frites et salade	34

DESSERTS

description	prix
Crème brûlée	8
Tartelette de fruits de saison	10
Moelleux au chocolat Guayaquil, caramel à la fleur de sel	12

Menu révisé, validé, signé. Prêt à être dégusté.

