



**PUBLIC
HOUSE**
◆ BRITISH BRASSERIE ◆





BY CALUM FRANKLIN

Chef Anglais reconnu pour ses tourtes spectaculaires, "The Pie King" pose ses casseroles au cœur de la capitale pour vous faire découvrir son univers.

*"Public House se veut au croisement de Paris et Londres.
J'ai toujours rêvé de travailler à Paris, j'y suis venu tellement de fois
au fil des ans que la ville est devenue comme ma seconde maison;
avec Public House, désormais, j'ai cette maison"*

Enjoy, Calum F.



CAPACITÉS D'ACCUEIL

◆ REPAS ASSIS ◆

Privatisation totale
RDC + 1^{er} étage / accès Divine House
pour une soirée dansante :
150 personnes

Premier étage hors Loggia :
40 personnes

Premier étage incluant la Loggia :
80 personnes

Divine House (espace -1 // entrée à part) :
55 personnes

Dining Room :
20 personnes



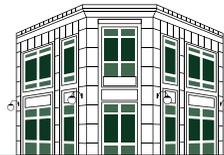
◆ COCKTAIL ◆

Privatisation totale
(RDC + 1^{er} étage / accès Divine House
pour une soirée dansante) :
350 personnes

Privatisation du 1^{er} étage incluant la Loggia
et la Dining Room :
140 personnes

Divine House (espace -1 // entrée à part) :
80 personnes

Dining Room :
30 personnes



◆ RÉUNION / CONFÉRENCE ◆

Divine House (espace -1 // entrée à part) :
60 personnes

Dining Room :
20 personnes

SUPERFICIES	
LOGGIA 70m ²	RDC 150m ²
DINING ROOM 35m ²	1 ^{ER} ÉTAGE (hors Loggia) 70m ²
1 ^{ER} ÉTAGE (incluant Loggia & Dining Room) 175m ²	DIVINE HOUSE 105m ²





◆ MENU DÉJEUNER ◆

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT
31,52 € HT - 35,00 € TTC

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
40,61 € HT - 45,00 € TTC

— ENTRÉE —

WHITE BEANS SOUP

soupe de haricots coco à la menthe
et basilic frais, scones maison

ou

BUTTER LETTUCE & SOFT HERBS

salade romaine et avocat, estragon,
ciboulette, croûtons de pain
de campagne

ou

CUMBERLAND SAUSAGE ROLL*

— PLAT —

ESCALOPE DE SAUMON GRILLÉE

purée de pomme de terre,
beurre blanc

ou

FILET DE DAURADE

fenouil confit, coulis de persil plat

ou

CHICKEN PIE

comme un *vol-au-vent**, volaille fermière,
champignons, pommes de terre

— DESSERT —

MOELLEUX AU CHOCOLAT

glace vanille

ou

MARKET FRUITS SALAD

salade de fruits de saison

ou

CHEESECAKE CITRON VERT

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Eaux Minérales

VITTEL *ou* SAN PELLEGRINO

une bouteille pour 3 personnes

Vins

1 verre de vin

BORDEAUX AOP

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique)

ou

BORDEAUX AOP

Château Gantonnet 2022

Café *ou* Thé



*Plat signature du Chef Calum Franklin.

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives.
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

◆ MENU LONDON CALLING ◆

53,48 € HT – 60,00 € TTC par personne

— ENTRÉE —

WHITE BEANS SOUP

soupe de haricots coco à la menthe
et basilic frais, scones maison

ou

BUTTER LETTUCE & SOFT HERBS

salade romaine et avocat, estragon,
ciboulette, croûtons de pain
de campagne

ou

CUMBERLAND SAUSAGE ROLL*

— PLAT —

ESCALOPE DE SAUMON GRILLÉE

purée de pomme de terre,
beurre blanc

ou

FILET DE DAURADE

fenouil confit, coulis de persil plat

ou

CHICKEN PIE

comme un vol-au-vent*, volaille fermière,
champignons, pommes de terre

— DESSERT —

MOELLEUX AU CHOCOLAT

glace vanille

ou

MARKET FRUITS SALAD

salade de fruits de saison

ou

CHEESECAKE CITRON VERT

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Apéritif

VDF PÉTILLANT NATUREL - 12 cl

"X bulles" Vincent Caillé
(vin biologique)

Eaux Minérales

VITTEL *ou* SAN PELLEGRINO

une bouteille pour 3 personnes

Vins

1 bouteille de vin pour 3 personnes

BORDEAUX AOP

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique)

ou

BORDEAUX AOP

Château Gantonnet 2022

Café *ou* Thé

*Plat signature du Chef Calum Franklin.

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives.
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

◆ MENU PUBLIC HOUSE ◆

67,05 € HT – 75 € TTC par personne

— ENTRÉE —

CRAB ON TOAST
toast de chair de crabe & mayonnaise,
céleri, pomme Granny Smith

ou

CURED SALMON
saumon d'Écosse mariné au gin et
betterave, pain maison à la Guinness

ou

THE FAMOUS SCOTCH EGG*
croustillant d'oeuf mollet plein air et farce
au boudin noir basque Éric Ospital,
mayonnaise aux câpres

— PLAT —

PAVÉ DE CABILLAUD
écrasé de petits pois,
bisque de homard

ou

JOUE DE PORC BRAISÉE
pie de pomme de terre, jus de cuisson

ou

BRAISED BEEF PIE
comme un un boeuf bourguignon*
boeuf braisé mijoté à la Guinness,
céleri, carottes

— DESSERT —

BURNT CHOCOLATE POT
crème brûlée au chocolat noir,
crumble chocolat, crème fouettée

ou

STICKY TOFFEE PUDDING*
sauce caramel au Whisky,
noix de pécan, crème fouettée

ou

APPLE & GINGER TRIFLE
trifle à la pomme et au gingembre,
crème fouettée

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Apéritif

COUPE DE CHAMPAGNE - 12 cl
Jacquart "Mosaïque"

Eaux Minérales

VITTEL *ou* **SAN PELLEGRINO**
une bouteille pour 3 personnes

Vins

1 bouteille de vin pour 3 personnes

BORDEAUX AOP
Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique)

ou

BORDEAUX AOP
Château Gantonnet 2022

Café *ou* Thé

*Plat signature du Chef Calum Franklin.

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives.
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.





◆ COCKTAIL ÉQUIVALENT 20 PIÈCES ◆

71,51 € HT – 80 € TTC par personne

— LE SALÉ FROID —

MINI BUTTER LETTUCE & SOFT HERBS

salade romaine et avocat, estragon, ciboulette, croûtons de pain de campagne

ROULÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE

mariné au Gin et à la betterave

MINI CRAB ON TOAST

toast de chair de crabe & mayonnaise, céleri, pomme Granny Smith

BRITISH CHEESES SELECTION

Stilton, Cheddar, Chutney & Crackers

— LE SALÉ CHAUD —

THE FAMOUS SCOTCH EGG VERSION MINI*

croustillant d'œuf mollet plein air et farce au boudin noir basque
Éric Ospital, mayonnaise aux câpres

MINI PIE AUX POIREAUX

FISH&CHIPS

sauce tartare

MINI BURGER PBH

SAUSAGE & MASH

Sausage, purée de pomme de terre, sauce Guinness*

— LE SUCRÉ —

BURNT CHOCOLATE POT

crème brûlée au chocolat noir, crumble chocolat, crème fouettée

STICKY TOFFEE PUDDING*

sauce caramel au Whisky, noix de pécan, crème fouettée

APPLE & GINGER TRIFLE

trifle à la pomme et au gingembre, crème fouettée

MARKET FRUITS SALAD

salade de fruits de saison

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Apéritif

VDF PÉTILLANT NATUREL - 12 cl

"X bulles" Vincent Caillé
(vin biologique)

Eaux Minérales

VITTEL *ou* SAN PELLEGRINO

une bouteille pour 3 personnes

Vins

1 bouteille de vin pour 3 personnes

BORDEAUX AOP

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique)

ou

BORDEAUX AOP

Château Gantonnet 2022

*Plat signature du Chef Calum Franklin.



◆ AFTERWORK ◆

34,47 € HT – 40 € TTC par personne
(à partir de 15 personnes)

DE 17H À 20H MAXIMUM – HEURE SUPPLÉMENTAIRE PAYANTE / DÉLAI DE PRÉVENANCE DE 48H.
Formule valable uniquement du lundi au vendredi

FOOD À PARTAGER

CUMBERLAND SAUSAGE ROLL

Feuilleté à la saucisse de Cumberland, ketchup de dattes

PLOUGHMAN'S PLATTER

Jambon blanc Éric Ospital, cheddar mûré, stilton, sucrose, légumes pickles

BOISSONS INCLUSES

VINS

1 bouteille pour 3 personnes (vin blanc ou rouge - au choix du sommelier)

&

SPRITZ APÉROL

ou

BIÈRE CARLSBERG - 33 cl

ou

PUBLIC HOUSE APETIZER

◆ ◆ ◆



◆ FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE ◆

FORMULE JOURNÉE D'ÉTUDE

79.62€ HT - 88 € TTC par personne

(à partir de 30 personnes)

Mise à disposition du salon privatif (DIVINE HOUSE ou DINING ROOM)
écran – vidéoprojecteur - wifi

Petit Déjeuner

Boisson chaude
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boisson chaude
Jus de fruits

Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Pause après-midi

Boisson chaude
Jus de fruits
Mignardises

◆ DEMI JOURNÉE D'ÉTUDE ◆

61,52€ HT - 68 € TTC par personne

(à partir de 30 personnes)

Mise à disposition du salon privatif (DIVINE HOUSE ou DINING ROOM)
écran – vidéo projecteur - wifi

Petit Déjeuner

Boisson chaude
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boisson chaude
Jus de fruits

Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT + DESSERT



◆ LES OPTIONS ◆

ANIMATIONS CULINAIRES

À partir de 30 personnes

CHEDDAR POTATO PIE

comme un gratin, pommes de terre, cheddar mûré, sauce persil, oignons caramélisés

10,00 € HT - 11,00 € TTC

CHICKEN PIE

comme un vol-au-vent, volaille fermière, champignons, pommes de terre

12,00 € HT - 13,20 € TTC

BRAISED BEEF PIE

comme un boeuf bourguignon, boeuf braisé mijoté à la Guinness, os à moelle, céleri, carottes

15,00 € HT - 16,50 € TTC

THE BIG APPLE PIE ET SA BOULE DE GLACE VANILLE

10,00 € HT - 11,00 € TTC

SUPPLEMENT BRITISH CHEESES SELECTION

stilton, cheddar mûré, ketchup de dattes, crackers

12,00 € HT - 13,20 € TTC



◆ INFORMATIONS PRATIQUES ◆

ouvert du lundi au dimanche de 09h à 02h

21 RUE DAUNOU
75002 PARIS

M° OPÉRA LIGNE 3 / 7 / 8
M° AUBER (RER A)

WWW.PUBLICHOUSEPARIS.FR

PUBLICHOUSE.COM@GROUPE-BERTRAND.COM

+33 (0)7 64 42 91 16

+33 (0)177 35 36 86

BERTRAND
— HOSPITALITY —

PUBLIC HOUSE EST L'UN DES RESTAURANTS DU GROUPE BERTRAND.

NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR TOUS SES RESTAURANTS ET LIEUX SUR : EVENEMENT.GROUPE-BERTRAND.COM