



**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.

PUBLIC HOUSE WINES & SPIRITS

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
37,88 € HT - 42,00 € TTC

— ENTRÉE —

SOUPE DE PETITS POIS
FRAIS, MENTHE

ou

ŒUF MAYONNAISE
Pommes pailles

ou

SALADE CÉSAR

— PLAT —

FILET DE JULIENNE
Écrasé de petit pois à la menthe,
sauce Mother Stock

ou

FILET DE DAURADE
Pommes grenailles, sauce persil

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE
Purée de pommes de terre

— DESSERT —

FONDANT AU CHOCOLAT
glace vanille

ou

SALADE DE FRUITS DE
SAISON

ou

CHEESECAKE
citron vert

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Eaux Minérales

Vittel ou San Pellegrino
1 bouteille pour 3 personnes

Vins 1 verre de vin

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) -BORDEAUX AOP

ou

Château Gantonnet 2022 - BORDEAUX AOP

Café *ou* Thé

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 —

SOUPE DE PETITS POIS
FRAIS, MENTHE

ou

ŒUF MAYONNAISE
Pommes pailles

ou

SALADE CÉSAR

— PLAT —

TARTARE DE SAUMON
tomates confites, mesclun

ou

FILET DE DAURADE
purée de céleri, coulis de persil

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE
Poêlée de légumes verts

— DESSERT —

FONDANT AU CHOCOLAT
glace vanille

ou

SALADE DE FRUITS DE
SAISON

ou

CHEESECAKE
citron vert

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Apéritif

VDF pétillant naturel "X bulles" Vincent
Caillé (vin biologique) – 12cl

Eaux Minérales

Vittel ou San Pellegrino
1 bouteille pour 3 personnes

Vins

1 bouteille pour 3 personnes

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) - BORDEAUX AOP

ou

Château Gantonnet 2022 - BORDEAUX AOP

Café *ou* Thé

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 ◆

62,12 € HT - 70,00 € 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

BURRATA CREMEUSE
Tomates anciennes, pesto basilic,
vinaigrette balsamique

— PLAT —

PAVÉ DE CABILLAUD
écrasé de petits pois,
bisque de homard

ou

FILET DE BAR
Mâche, tomates, fèves,
pickles d'échalottes

ou

CHICKEN PIE*
Comme un vol-au-vent
Volaille fermière, champignons,
pommes de terre

— DESSERT —

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

ou

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

ou

TRIFLE AUX FRUITS ROUGE

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Apéritif

Coupe de champagne– 12 cl
Jacquart Mosaique Brut

Eaux Minérales

Vittel ou San Pellegrino
1 bouteille pour 3 personnes

Vins

1 bouteille pour 3 personnes

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) -BORDEAUX AOP

ou

Château Gantonnet 2022 - BORDEAUX AOP

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 ◆

62,12€ HT – 70 € TTC par personne

— LE SALÉ FROID —

MINI SALADE CESAR

SAUMON D'ECOSSE
mariné au Gin et à la betterave

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

BRITISH CHEESES
Stilton, Cheddar, Chutney &
Crackers

SOUPE DE PETITS POIS FRAIS

— LE SALÉ CHAUD —

TARTELETTE BROCOLIS
ogleshield

MINI FISH & CHIPS
sauce tartare

MINI BURGER PBH
Steak haché, cheddar,
cornichon, oignon, sauce
burger

— LE SUCRÉ —

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

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

TRIFLE AUX FRUITS
ROUGES

SALADE FRUITS DE SAISON

◆ BOISSONS INCLUSES ◆

Apéritif

Coupe de Champagne - 12 cl
Jacquart Mosaïque Brut

Eaux Minérales

Vittel ou San pellegrino
1 bouteille pour 3 personnes

Vins

1 bouteille pour 3 personnes

Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) - BORDEAUX AOP

ou

Château Gantonnet 2022 - BORDEAUX AOP



◆ AFTERWORK ◆

26,52 € HT - 30,00 € 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

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

ASSORTIMENT DE FROMAGES

DIPS DE CRUDITES

BOISSONS INCLUSES

Vins

1 bouteille pour 3 personnes :
Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)
Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

&

Spritz Apérol

ou

Bière Carlsberg - 33 cl

ou

Public House Apetizer



◆ FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE ◆

— FORMULE JOURNÉE D'ÉTUDE —

67,88 € HT - 75 € TTC par personne (à partir de 20 personnes)

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

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 ◆

58,79 € HT - 65 € TTC par personne (à partir de 20 personnes)

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

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 bœuf bourguignon,

bœuf 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

◆ LES OPTIONS ◆

Apéritif 3 amuse-bouche à choisir dans la liste 8,09€ HT - 8,90€ TTC :
Roulé de saumon d'Ecosse, betterave, concombre, mariné au Gin
Crispy pig head
Mini fish&chips
Mini crab on toast
Mini butter lettuce & soft herbs

Menu enfant (-12 ans) 16,82€ HT – 18,50€ TTC :
Steak haché, frites ou fish & chips
Une boule de glace
Une boisson soft

Entremets 10 parts de la maison Angelina :
Mont-Blanc (Meringue, crème de marrons) : 94,79€ HT – 100€ TTC
Trocadéro (Chocolat, noisettes) 94,79€ HT – 100€ TTC
Opéra (Café) 94,79€ HT – 100€ TTC
Fraisier 113,74€ HT – 120€ TTC
Framboisier 94,79€ HT – 100€ TTC
Mille-feuille (vanille ou framboise) 94,79€ HT – 100€ TTC

Commande à effectuer au plus tard 5 jours avant l'événement.

◆ LES OPTIONS ◆

Augmentation de la gamme de vin du menu (1 bt pour 3) : 8,33€ HT – 10€ TTC
Vin rouge : Haut-Médoc AOP - "Les Granges" Domaines Edmond de Rothschild 2020
Vin blanc : Petit-Chablis AOP – La Chablisienne 2020

Bt de champagne **Jacquart Brut Mosaique 75cl** : 58,33€ HT – 70€ TTC
Bt de champagne **Moët & Chandon « Brut impérial » 75cl** : 78,33€ HT – 94,00€ TTC

Cocktail (2 choix à déterminer en amont) : 11,67€ HT – 14€ TTC
Mocktail (2 choix à déterminer en amont) : 7,27€ HT – 8€ TTC

Jarre de citronnade (5L) : 45,45€ HT – 50€ TTC

Bière blonde pression 50cl : 8,75€ HT - 10,50€ TTC
Guinness 50cl : 9,58€HT - 11,50€TTC

Droit de bouchon champagne 75cl à partir de 20 personnes : 8,33€ HT – 10€ 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

BIVILLE Priscilla

PUBLICHOUSE.COM@GROUPE-BERTRAND.COM

+33 (0)7 64 42 91 16

+33 (0)1 77 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