



**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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> étage / accès Divine House  
pour une soirée dansante) :  
350 personnes

Privatisation du 1<sup>er</sup> 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 <sup>2</sup>	RDC 150m <sup>2</sup>
DINING ROOM 35m <sup>2</sup>	1 <sup>ER</sup> ÉTAGE (hors Loggia) 70m <sup>2</sup>
1 <sup>ER</sup> ÉTAGE (incluant Loggia & Dining Room) 175m <sup>2</sup>	DIVINE HOUSE 105m <sup>2</sup>





## ◆ 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](http://WWW.PUBLICHOUSEPARIS.FR)

[PUBLICHOUSE.COM@GROUPE-BERTRAND.COM](mailto: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](http://EVENEMENT.GROUPE-BERTRAND.COM)