



PUBLIC
HOUSE
BRASSERIE

CAPACITÉS D'ACCUEIL

◆ REPAS ASSIS ◆

Repas assis jusqu'à
160 personnes.

*Accès possible à la
Divine House pour
une soirée dansante*

◆ COCKTAIL ◆

Cocktail jusqu'à
350 personnes.

*Accès possible à la
Divine House pour
une soirée dansante*

◆ RÉUNION / CONFÉRENCE ◆

Réunion / Conférence
jusqu'à 60 personnes.

*Entrée privative et
restauration possible.*





◆ 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 —

VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS
POIS FRAIS, MENTHE
scones au cheddar

ou

ŒUF MAYONNAISE
pommes paille

ou

SALADE CÉSAR
poulet rôti, laitue, tuile de
pain, avocat, vinaigrette dijon

— PLAT —

FILET DE JULIENNE
écrasé de petit pois à la menthe,
sauce crustacée

ou

FILET DE DAURADE
pommes grenaille, 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 OPÉRA

53,48 € HT - 60,00 € TTC par personne

— ENTRÉE —

VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS
POIS FRAIS, MENTHE
scones au cheddar

ou

ŒUF MAYONNAISE
pommes paille

ou

SALADE CÉSAR
poulet rôtie, laitue, tuile de
pain, avocat, vinaigrette dijon

— 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 —

TOAST DE CRABE
chair de crabe, mayonnaise, céleri,
pomme Granny Smith

ou

SAUMON GRAVLAX
mariné au gin, pain maison
à la Guinness

ou

BURRATA CREMEUSE
tomates anciennes, pesto basilic,
vinaigrette Xérès

— 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 —

CRÈME BRÛLÉE
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
chantilly, pistache

◆ 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.



◆ LES OPTIONS ◆

Apéritif 3 amuse-bouche 8,09€ HT - 8,90€ TTC :

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 ♦

Gamme de vin supérieur (en remplacement du 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

Bouteille de champagne **Jacquart Brut Mosaïque 75cl** :
58,33€ HT – 70€ TTC

Bouteille 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

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

◆ COCKTAIL ÉQUIVALENT 20 PIÈCES ◆

62,12€ HT – 70 € TTC par personne

— LE SALÉ FROID —

SALADE CESAR

SAUMON D'ECOSSE
mariné au Gin

TOAST DE CRABE
mayonnaise, céleri, pomme
Granny Smith

CEVICHE DE DAURADE
vinaigrette citron

VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS
POIS FRAIS, MENTHE

SALADE DE TOMATES A
L'ANCIENNE
vinaigrette xérès

— LE SALÉ CHAUD —

TARTELETTE BROCOLIS
Oglesfield cheese

FISH & CHIPS
sauce tartare

BURGER PBH
steak haché, cornichon,
oignon, sauce burger

SALMON FISHCAKE

BAR, PUREE
sauce crustacé

CROUSTILLANT DE GAMBAS
sauce Marie-Rose

— LE SUCRÉ —

CRÊME BRÛLÉE
chocolat noir Nicolas Berger,
crumble chocolat, crème fouettée

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

TRIFLE AUX FRUITS ROUGE
chantilly, pistache

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



◆ 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, 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



◆ 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

Pickles d'échalotes, concombres, radis marinés

BOISSONS INCLUSES

Un apéritif au choix :

Spritz Apérol

Bière Carlsberg - 33 cl

Public House Apetizer

&

Vins :

1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux AOP – Château
Moulin de Vignolle 2021 (vin
Biologique)

Bordeaux AOP – Château
Gantonnet 2022



◆ 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





◆ 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 A DECOUVRIR TOUS SES RESTAURANTS ET LIEUX SUR EVENEMENT.GROUPE-BERTRAND.COM