

FOOD & DRINKS

AU BUREAU

Happy
HOUR

-50%

DU LUNDI AU VENDREDI
DE 18H À 20H
SUR LA PINTÉ DE BUD
ET LES COCKTAILS
(avec et sans alcool)

À LA PRESSION

	33cl	50cl
BUD (5°)	5,00	6,50
LEFFE BLONDE (6,6°)	5,50	7,00
LEFFE RUBY (5°)	6,00	7,50
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°)	5,50	7,00
TRIPPEL KARMELIET (8,4°)	6,00	7,50
GINETTE LA GER BIO (4,5°)	5,50	7,00
HOEGAARDEN ROSÉE (3°)	6,00	7,50
GOOSE ISLAND IPA (5,9°)	6,00	7,50

LES BIÈRES BOUTEILLES

BEER BUCKET (6 bouteilles de bière)	24,00
Composez votre set de 6 bouteilles de bière au choix parmi toutes les bières bouteille	
CORONA (4,5° - 35,5cl)	6,00
CUBANISTO (5,9° - 33cl)	6,00
LEFFE 0,0 (0,0° - 33cl)	6,00
LEFFE ROYALE IPA (7,5° - 33cl)	6,00
LEFFE RITUEL (9° - 33cl)	6,00

FINGER FOOD

WINTER POUTINE [NEW] [M]	6,00
Frites, sauce Cheddar - moutarde à l'ancienne, oignons frits, herbes fraîches	
CHEDDAR STICKS [M]	6,00
Sticks de Cheddar panés, sauce BBQ	
ONION RINGS [M]	5,00
Oignons frits, sauce BBQ	
NACHOS DU PUB [M]	7,00
Tortillas chips recouvertes de sauce au Cheddar fondu, guacamole, sauce salsa, coriandre	
BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE	7,00
Sauce tartare	
CRISPY CHICKEN	6,00
Poulet croustillant, sauce BBQ	



FINGER FOOD XL

Platters

	L	XL
ASSORTIMENT DE FINGER FOOD	14,00	19,00
Cheddar sticks, calamars à la romaine, onion rings, guacamole, frites, tortillas chips		
PULLED PORK ROLL [NEW]	10,00	
Tortillas, pulled pork, Cheddar, sauce Cheddar		
PLANCHE DE CHARCUTERIES FROMAGES	10,00	18,00
CHEESY PLATTER [M]	15,00	20,00
Cheddar sticks, croustillants de Camembert, spicy Cheddar potatoes, Chèvres panés au romarin, frites sauce Cheddar, sauce BBQ		
INDIAN PLATTER [NEW]		18,00
Cheese naan, crispy chicken, onion rings, veggie balls, sauce yaourt grec-curry, caviar d'aubergine, frites aromatisées aux épices indiennes		



PULLED PORK ROLL

LET'S HAVE A DRINK!

Les Apéritifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO (4cl)	4,00
MARTINI FIERO & TONIC (12cl)	5,00
PICON BIÈRE (25cl)	6,50
MARTINI PROSECCO (12cl)	6,00
COUPE DE CHAMPAGNE VRANKEN SPÉCIAL BRUT (12cl)	8,00
RICARD OU PASTIS 51 (2cl)	3,00
KIR VIN BLANC (12cl)	4,00
KIR ROYAL (12cl)	9,00
AMERICANO (6cl)	5,00
PORTO (8cl)	4,50



LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY (33cl)	4,00
FANTA ORANGE (33cl)	4,00
FUZE TEA THÉ PÊCHE, THÉ VERT MANGUE (25cl)	4,00
SPRITE (33cl)	4,00
SCHWEPES INDIAN TONIC (25cl)	4,00
SCHWEPES A GRUMES, LEMON (25cl)	4,00
ORANGINA (25cl)	4,00
OASIS TROPICAL (25cl)	4,00
PERRIER (33cl)	4,00
RED BULL ENERGY DRINK (25cl)	6,00
RED BULL SUGARFREE (25cl)	6,00
PUR JUS DE FRUITS PAGO (20cl)	4,00
Oranges pressées, pommes pressées, tomate	
BOISSONS & NECTARS PAGO (20cl)	4,00
ACE, fraise, Nectars : abricot, ananas, mango	



Les Cocktails

LES CLASSIQUES

CLASSIC SPRITZ (14cl)	7,00
Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange	
LYNCHBURG LEMONADE (18cl)	8,00
Whiskey Jack Daniel's Old n°7, liqueur triple sec, jus de citron vert, limonade	
SEX ON THE BEACH (14cl)	7,00
Vodka Eristoff, liqueur de melon, nectar d'ananas, boisson cranberry	
PORNSTAR MARTINI (15cl)	8,00
Vodka Eristoff, liqueur et purée de passion, sirop de vanille, Martini Prosecco	
CARIBBEAN MARGARITA (12cl)	8,00
Téquila El Jmsdor, liqueur triple sec, jus de citron vert, purée de passion, nectar de mangue	
PIÑA COLADA (14cl)	7,00
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco, nectar d'ananas	
CAÍPIRINHA (8cl)	6,50
Cachaça, citron vert, sucre	

LES CRÉATIONS

LA FRENCH TOUCH (18cl) NEW	8,00
Gin Bombay infusé au combava, liqueur de fleur de sureau St Germain, sirop de concombre, jus de citron vert, ginger beer français et bio La French, egg white*	
BRICK LANE (12cl)	8,00
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto, purée de passion, nectar d'ananas	
BLUEBERRY TONIC (18cl) NEW	8,00
Rhum Bacardi Añejo Bramble, liqueur de vanille, purée de myrtille, jus de citron vert, Tonic Schweppes	
CUBAN TIKI (15cl)	7,50
Rhum Bacardi Añejo Cuatro infusé au piment, fève tonka et cannelle, liqueur de passion, sirop de coco, jus de citron vert, nectar d'ananas, Angostura Bitter	
MANHATTAN CLUB (16cl)	8,00
Whiskey Jack Daniel's Tennessee Apple, sirop de gingembre, jus de citron vert, jus de pomme	
BREXIT (14cl)	7,50
Vodka Eristoff, purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, crème de mûre	

LES MOJITOS



ORIGINAL MOJITO (14cl)	7,00
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
MOJITO SNOW (14cl) NEW	7,50
Rhum Bacardi Carta Oro, Chartreuse verte, sirop de gingembre, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
FRUITY MOJITO (14cl)	8,00
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier, purée de framboise ou de passion de fraise	

LES MOCKTAILS

PURPLE REIGN (18cl) NEW	6,00
Nectar de poire et d'ananas, purée de myrtille et menthe fraîche	
WINTER TEA DETOX (18cl) NEW	6,00
Infusion de thé noir Darjeeling, purée de passion, jus de citron vert, boisson cranberry	
VIRGIN MOJITO (12cl)	6,00
Perrier, jus de pomme, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	
PINK STREET (18cl)	6,00
Purée de framboise, boisson cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche	
OXFORD PASSION (18cl)	6,00
Purée de passion, nectar d'ananas, jus de citron vert, sirop de vanille, baillé	

Les Croques

Accompagnés de frites et salade

LE VÉRITABLE CROQUE ROULÉ

Jambon blanc, Emmental, béchamel

14,50

CROQUE CAMEMBERT **[NEW]**

Camembert, bacon crispy, crème Ricotta-moutardée, compotée d'oignons, pain de campagne gratiné au fromage

15,00

LES SALADES

Cocoricooo ! Toute la vaisselle de notre carte est d'origine française
Et nos œufs sont 100% plein air !

Winter is coming, la tomate is leaving*

QUEEN VICTORIA

Lardons, œuf poché, croûtons, pommes grenaille, mesclun, vinaigrette balsamique

12,50

WINTER DETOX **[NEW]** **[M]**

Boullgour, Feta AOP, veggie balls, betterave, edamame, mangue, avocat, pousses d'épinard, menthe fraîche, coriandre, vinaigrette citron-miel

14,00

CAESAR CRISPY CHICKEN

Poulet croustillant, Grana Padano AOP, croûtons, romaine, sauce Caesar

13,50

DUCK FACE SALAD **[NEW]**

Magret de canard fumé, poire, Bleu d'Auvergne, pommes grenaille, noix, endives, mesclun, vinaigrette balsamique

14,00

CAMEMBERT CHAUD

Croustillants de Camembert chaud, poitrine fumée, pommes grenaille, noix, mesclun, vinaigrette balsamique

15,00



WINTER DETOX

LES EAUX

	25cl	50cl	1L
VITTEL	3,00	3,50	5,00
PERRIER		3,50	5,00
Fines Bulles			
S. PELLEGRINO		3,50	5,00

SIROP TEISSEIRE (2cl)			0,50
-----------------------	--	--	------

Vittel

S. PELLEGRINO

perrier

LES FLAM'

FLAM GRATINÉE

Lardons, oignons, Emmental, crème fraîche

10,00

FLAM ROYALE **[NEW]**

Jambon blanc, champignons de Paris, œuf au plat, Cheddar, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, crème fraîche

14,00

FLAM CHÈVRE MIEL **[M]**

Chèvre, miel, pousses d'épinard, noix, oignons rouges, piment d'Espelette AOP, roquette, Emmental, crème fraîche

15,00

FLAM CHAMPI **[NEW]**

Champignons, pousses d'épinard, lardons, Emmental, compotée d'oignons, crème moutardée à l'ancienne

14,00



FLAM' ROYALE

BUTCHER'S CORNER

ENTRECÔTE

Pièce de bœuf de 250g environ, goûteuse et persillée

21,00

STEAK À CHEVAL AU BUREAU VBF* ■ ■ ■

Steak haché de bœuf, œuf au plat, galette de pommes de terre, sauce béarnaise

13,00

STEAK SURPRISE VBF* ■ ■ ■ **[NEW]**

Pièce de bœuf marinée de 220g environ (dessus de palette de bœuf)

17,00

TARTARE DE BŒUF VBF* ■ ■ ■

Viande hachée de bœuf de 180g environ

15,00

TRAVERS DE PORC MARINÉS **[NEW]**

Pièce de 340g environ, sauce BBQ

19,00

DEMI MAGRET DE CANARD **[NEW]**

Pièce de 180g environ, poêlée de champignons, purée de pommes de terre

18,00

GARNITURES ET SAUCES

GARNITURES : Frites, haricots verts, pommes grenaille, salade, riz, légumes d'hiver

SAUCES : Poivre, béarnaise, BBQ, tartare, Bleu, yaourt grec-curry

Les Burgers

Steak haché de bœuf façon bouchère d'environ 150g d'origine française, et nos bun's aussi !
Frites 100% françaises. La French Fries porte bien son nom !

ORIGINAL AU BUREAU BURGER	14,00
Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger, bun's	
ROYAL POTATOES	14,00
Steak haché de bœuf, œuf au plat, galettes de pommes de terre, Cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger	
BLACK PEPPER	14,50
Steak haché de bœuf, Cheddar, poitrine fumée, compotée d'oignons rouges, sauce au poivre, oignons rouges, salade, bun's noir au poivre	
EMPIRE STATE BURGER	22,00
Double steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, double Cheddar, poitrine fumée, œuf au plat, oignons rouges, salade, sauce BBQ, bun's	
BURGER VEGGIE M	13,50
Galette de pommes de terre, poêlée de champignons, onion rings, œuf au plat, oignons frits, compotée d'oignons rouges, sauce burger, bun's	
BURGER COMTÉ	15,50
Steak haché de bœuf, Comté AOP, poitrine fumée, galette de pommes de terre, compotée d'oignons rouges, salade, sauce moutarde Savora®, bun's	

DOUBLEZ VOTRE STEAK

POUR 3,50€



THE PUB'S SPECIAL

CAMEMBERT RÔTI	17,00
Camembert entier rôti, charcuteries, pommes grenaille, salade	
FISH & CHIPS (issu de la pêche responsable)	13,50
Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites	
CURRY DAGNEAU (NEW)	15,00
Sauté d'agneau, sauce curry, riz basmati	
PLANCHE CAMEMBERT LOVERS (NEW)	19,00
Demi Camembert rôti, demi croque Camembert, petite salade de Camembert chaud, frites	
WELSH ROYAL	14,00
Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain, moutarde, œuf au plat, frites	
PARMENTIER PULLED PORK (NEW)	14,50
Pulled pork, purée de pommes de terre	
DOS DE CABILLAUD (NEW)	16,00
Légumes d'hiver, sauce coco citronnelle, riz basmati	

— FLASHEZ CE CODE —
POUR DÉCOUVRIR
TOUTE NOTRE CARTE
FOOD & DRINKS
et nos menus



Les Desserts Signatures

..... Bye bye l'huile de palme !

BANANA NOCCIOLATA® BUNS <small>(NEW)</small>	8,50
Bun's feuilleté, banane, Nocciolata®, noisettes caramélisées	
TIRAMISU CHOCO-NOISETTES	6,50
Tout est dans le titre :)	
BROOKIE DU BOSS	8,50
Moitié cookie - moitié brownie, crème glacée vanille	
APPLE CRUMBLE	6,50
Crumble pomme, Caramba®, crème glacée vanille	
M OELLEUX AU CHOCOLAT	6,50
Crème glacée vanille, crème fouettée	
TRIFLE MANGUE <small>(NEW)</small>	8,00
Crème pâtissière, biscuit cuillère, morceaux ananas et mangue, purée de passion	
GIANT PROFITEROLE DU PUB	9,00
Bun's brioché, crème glacée vanille, sauce au chocolat et noisettes, crème fouettée	
CRÊPE AU BUREAU	7,50
Nocciolata®, copeaux de chocolat, crème glacée vanille, amandes effilées, sauce au chocolat, crème fouettée	
CRÊPE AU SUCRE	2,50
CRÊPE AU NOCCIOLATA®	3,50
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7,00



TRIFLE MANGUE



GIANT PROFITEROLE

COUPES GLACÉES



CREAMY CRUNCHY	8,50
Crèmes glacées vanille, nougat, caramel, sauce au chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	
COCO CHUNK <small>(NEW)</small>	8,50
Crèmes glacées noir de coco, chocolat noir, vanille, sauce au chocolat, Crunch®, crème fouettée	
ET PAF! <small>(NEW)</small>	8,50
Crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Chocapic®, sauce au chocolat, crème fouettée	
MANGO SHOW <small>(NEW)</small>	8,50
Sorbets plein fruit mangue et cassis, crème glacée vanille, crumble peanut, crème fouettée	
DETOX & VOUS	8,00
Sorbets plein fruit citron vert, fruit de la passion, framboise, coulis de fruits rouges, meringue, crème fouettée	
COUPE À COMPOSER 2 BOULES	4,00
COUPE À COMPOSER 3 BOULES	6,00

LES BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE (18-cl)	9,00
Slane irish whiskey, sucre de canne, café, crème fouettée	
CAFÉ, DÉCA	2,00
CAFÉ CRÈME	3,00
CAFÉ ALLONGÉ	2,00
CAFÉ LATTE	3,00
CAPPUCCINO	3,50
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	3,50
CHOCOLAT CHAUD	3,00
THÉ BARONNY'S	3,00
INFUSION BARONNY'S	3,00



ET PAF!

Les Spiritueux & Digestifs

RHUM BACARDI CARTA ORO (4cl)	6,00
RHUM BACARDI AÑEJO CUATRO (4cl)	6,00
RHUM BACARDI RESERVA OCHO (4cl)	7,00
GIN BOMBAY ORIGINAL (4cl)	6,00
VODKA ERISTOFF (4cl)	6,00
VODKA RED BULL (29cl)	10,00
TEQUILA EL JIMADOR (4cl)	6,00
BAILEYS (4cl)	6,00
GET 27 (4cl)	5,50
GET 31 (4cl)	6,00
AMARETTO (4cl)	6,00
ARMAGNAC (4cl)	6,00

les Whiskies



WILLIAM LAWSON (4cl)	6,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl)	9,00
SLANE IRISH WHISKEY (4cl)	9,00
CARDHU 12 ANS (4cl)	8,00
BOURBON WOODFORD RESERVE (4cl)	9,00
LAGAVULIN 16 ANS (4cl)	12,00
JACK DANIEL'S OLD N°7 (4cl)	8,00

Champagne & Bulles

	12cl	75cl
NICOLAS FUILLATTE "BRUT RESERVE EXCLUSIVE"	8,00	50,00

Les Vins

VINS ROUGES

	14cl	50cl	75cl
LES BARRABANS LUBERON AOP	4,00		18,00
CHÂTEAU PIGOUDET "PREMIÈRE" CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP		14,00	19,50
M. CHAPOUTIER "BELLERUCHE" CÔTES DU RHONE AOP			25,00
ROCHES D'ESTEL CÔTES DE PROVENCE AOP		18,00	24,00
DOMAINE F. LEGUISE "GASPARD - MR MOUSTACHE" BORDEAUX AOP			23,00

VINS BLANCS

	14cl	50cl	75cl
LES BARRABANS LUBERON AOP	4,00		18,00
CHÂTEAU PIGOUDET "PREMIÈRE" CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP		14,00	19,50
TARIQUET "PREMIÈRES GRIVES" CÔTES DE GASCogne IGP			20,00

VINS ROSES

	14cl	50cl	75cl
LES BARRABANS LUBERON AOP	4,00		18,00
CHÂTEAU PIGOUDET "PREMIÈRE" CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP		14,00	19,50
ROCHES D'ESTEL CÔTES DE PROVENCE AOP		18,00	24,00

Prix nets en euros. La liste des allergènes de nos recettes est disponible à l'adresse du restaurant. AOP: Appellation d'Origine Protégée / IGP: Indication Géographique Protégée.

POUR VOTRE SANTÉ, PRAQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. MANGER ROUGE.FR. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MARTIGUES