

# FLAN'

## DRINKS

## HAPPY HOUR

### EVERYDAY 18H00 - 20H00

<b>PINTE DE BLONDE</b>	_____	<b>5€</b>
<b>AUTRES PINTES</b>	_____	<b>6€</b>
<b>MOSCOW MULE - COCKORICO</b>	_____	<b>6€</b>
<b>SPRITZ - COCKORICO</b>	_____	<b>5,5€</b>
<b>SOFT</b>	_____	<b>3€</b>

### GUEST

	25cl	50cl
<b>PINTAGRAM</b>	_____ <b>4€</b>	_____ <b>8€</b>
5° - NEIPA - France		

### BIÈRES PRESSIONS\*

	25cl	50cl
<b>CARLSBERG</b>	_____ <b>3,5€</b>	_____ <b>6,5€</b>
5° - Blonde Lager - Danemark		
<b>PIETRA ROSSA</b>	_____ <b>3,9€</b>	_____ <b>7,5€</b>
6,5° - Fruitée - France/Corse		
<b>BLANCHE 1664</b>	_____ <b>3,9€</b>	_____ <b>7,5€</b>
5° - Blanche - France/Alsace		
<b>GRIMBERGEN</b>	_____ <b>3,9€</b>	_____ <b>7,5€</b>
6,7° - Blonde - Belgique		
<b>GRIMBERGEN</b>	_____ <b>3,9€</b>	_____ <b>7,5€</b>
6,5° - Ambrée - Belgique		
<b>GUINNESS</b>	_____ <b>4€</b>	_____ <b>8€</b>
4,2° - Brune - Irlande		
<b>BROOKLYN STONEWALL INN IPA</b>	_____ <b>3,9€</b>	_____ <b>7,5€</b>
4,6° - Session IPA - USA		
<b>BROOKLYN LAGER</b>	_____ <b>3,9€</b>	_____ <b>7,5€</b>
5,23° - Lager - USA		
<b>PROPER JOB SAINT AUSTELL</b>	_____ <b>4€</b>	_____ <b>8€</b>
5,6° - IPA - England		
<b>BÊTE BLONDE</b>	_____ <b>4€</b>	_____ <b>8€</b>
8° - Blonde - France		

\*JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI APRÈS MINUIT :  
1/2 À 4€ - PINTE À 8€

## COCKTAILS

**SPRITZ - COCKORICO** \_\_\_\_\_ **7€**  
Campari ou Aperol, Prosecco, soda, rondelle d'orange

**SPRITZ SAINT-GERMAIN** \_\_\_\_\_ **9,5€**  
Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse

**MOJITO** \_\_\_\_\_ **9,5€**  
Rhum, menthe, citron vert, soda, sucre de canne

**GINGER MONKEY** \_\_\_\_\_ **9,5€**  
Monkey Shoulder, ginger beer, quartier d'orange

**PASSION LOVE** \_\_\_\_\_ **9,5€**  
Rhum ambré, purée de passion, orange, ananas, jus de citron, grenadine

**MOSCOW MULE - COCKORICO** \_\_\_\_\_ **9,5€**  
Vodka, cordial de gingembre citronné

**GIN BASIL SMASH & GINGER** \_\_\_\_\_ **9,5€**  
Gin Hendrick's, basilic pilé, citron vert, sirop de sucre de canne, ginger ale

**B.K.** \_\_\_\_\_ **9,5€**  
Gin Hendrick's, sirop de violette, jus de citron, tonic

**TATATIN !** \_\_\_\_\_ **9,5€**  
Vodka Żubrówka Beila, jus de pomme, sirop de caramel, cannelle

**MICHTO** \_\_\_\_\_ **9,5€**  
Vodka, purée de framboise, pulco, jus d'ananas, cranberry

**\*JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI APRÈS MINUIT :  
COCKTAILS À 11€**

**SHOT** \_\_\_\_\_ **4€**

**MADELEINE**  
Cointreau, Amaretto, Ananas

**MONKEY BRAIN**  
Vodka, sirop de grenadine, Baileys

**B.K.**  
Gin, sirop de violette, pulco

**BABY GUINNESS**  
Kahlua, Baileys

**TEQ (THE) PAF !**  
Tequila, citron, sel

**VODKA GET**  
Vodka, Get 27, tout simplement

**MOJO**  
Kahlua-vodka-caramel

**MÈTRE DE SHOOTERS (10)** \_\_\_\_\_ **30€**

**LIQUEUR DE MANDARINE** \_\_\_\_\_ **5€**

**CHARTREUSE** \_\_\_\_\_ **5€**

**JÄGERBOMB** \_\_\_\_\_ **6€**  
Jägermeister, Red Bull

**MÈTRE DE JÄGERBOMB (10)** \_\_\_\_\_ **55€**

## BIÈRES BOUTEILLES

### MADE IN FRANCE

**BRIQUE HOUSE LA BAGARRE** \_\_\_\_\_ **7,5€**  
33cl - 7,7° - Double IPA - France

**BRIQUE HOUSE NEW QUEEN IN TOWN** \_\_\_\_\_ **7,5€**  
33cl - 4,8° - American Pale Ale - France

**BRIQUE HOUSE UNDER ACID** \_\_\_\_\_ **7,5€**  
33cl - 4,5° - Berliner Weisse aux fruits rouges - France

**LA DÉBAUCHE - ALMA** \_\_\_\_\_ **7,5€**  
33cl - 4,5° - Session IPA - France

**LA DÉBAUCHE COOL JAZZ** \_\_\_\_\_ **7,5€**  
33cl - 6° - DDH IPA - France

**LA DÉBAUCHE HAZY DIAMOND** \_\_\_\_\_ **7,5€**  
33cl - 5° - Sour au fruit de la Passion - France

**BRASSERIE DU GALIBIER AVALANCHE** \_\_\_\_\_ **7,5€**  
33cl - 5° - Wheat beer France

**BRASSERIE DU GALIBIER MATCHUT** \_\_\_\_\_ **7,5€**  
33cl - 6° - IPA - France

**MORT SUBITE** \_\_\_\_\_ **7,5€**  
33 cl - 4° - France

**ALTIPLANO** \_\_\_\_\_ **7€**  
33cl - 5,5° - BIO - Gluten free - France

**SKØLL** \_\_\_\_\_ **7€**  
33cl - 6° - France

**DESPERADOS** \_\_\_\_\_ **7€**  
33cl - 5,9° - France

**CORONA** \_\_\_\_\_ **7€**  
33cl - 4,6° - Mexique

**CIDRE GALIPETTE** \_\_\_\_\_ **6,5€**  
33cl - 6,5° - France

**ALCOOLS\*** 4cl \_\_\_\_\_ **8€**

**GET 27 / GET 31**

**BAILEYS**

**VODKA ZUBROWKA BEILA** \_\_\_\_\_ **8€**

**RHUM SAILOR JERRY/HAVANA 3 ANS** \_\_\_\_\_ **8€**

**WHISKY MONKEY SHOULDER** \_\_\_\_\_ **8€**

**GIN HENDRICK'S** \_\_\_\_\_ **9,5€**

**JACK DANIEL'S** \_\_\_\_\_ **10€**  
**N°7, HONEY, APPLE, FIRE, CLASSIQUE**

**CHARTREUSE VERTE** \_\_\_\_\_ **10€**

**\*JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI APRÈS MINUIT :  
ALCOOL À 9€**

## COCKTAILS SANS ALCOOL

**VIRGIN MOJITO** \_\_\_\_\_ **6€**

Soda, citron vert, menthe, sucre de canne

**VIRGIN LOVE** \_\_\_\_\_ **6€**

Jus d'ananas, jus d'orange, purée de fruits de la passion, jus de citron vert

**NONA** \_\_\_\_\_ **6€**

Spritz sans alcool

**SUZE TONIC 0°** \_\_\_\_\_ **6€**

**RED LIPS** \_\_\_\_\_ **6€**

Purée de fraise, cranberry, Pulco, Perrier

## BIÈRES BOUTEILLES SANS ALCOOL

**BROOKLYN SPECIAL EFFECTS** \_\_\_\_\_ **6€**

33cl - 0,4° - USA

## CIDRE SANS ALCOOL

**GALIPETTE SANS ALCOOL** \_\_\_\_\_ **6€**

## GIN SANS ALCOOL

**NONA** \_\_\_\_\_ **7€**

4cl

**CEDER'S** \_\_\_\_\_ **7€**

**SUPPL. ORGANIC'S TONIC BIO** (25cl) \_\_\_\_\_ **+2€**

## SOFTS

**LIMONAIID+ CITRON VERT BIO** 33cl \_\_\_\_\_ **4,5€**

**FINE TEA** 33cl \_\_\_\_\_ **4,5€**

**SLIM CAN** 33cl \_\_\_\_\_ **4€**

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Schweppes Lemon, Agrum', Tonic, Limonade, Orangina, Perrier

**RED BULL ENERGY DRINK** 25cl \_\_\_\_\_ **6€**

**RED BULL PASTÈQUE** 25cl \_\_\_\_\_ **6€**

**ORGANIC'S BIO** \_\_\_\_\_ **6€**

Tonic, Ginger Beer

## EAUX

**SAN BENEDETTO** 25cl \_\_\_\_\_ **3€**

**PERRIER SLIM CAN** 33cl \_\_\_\_\_ **4€**

**SIROP MONIN** \_\_\_\_\_ **3€**

## LES BULLES

75cl

**CHAMPAGNE MUMM** \_\_\_\_\_ **90€**

**CHARLES HEIDSIECK** - Brut Réserve \_\_\_\_\_ **98€**

**CHARLES HEIDSIECK** - Rosé Réserve \_\_\_\_\_ **125€**

**CHARLES HEIDSIECK** - Blanc de blancs \_\_\_\_\_ **125€**

## VINS

### BLANCS

12cl 75cl

**CÔTES DE GASCogne** \_\_\_\_\_ **5€** \_\_\_\_\_ **28€**

UBY N°4 Moëlleux

**VIIGNIER MARIUS** \_\_\_\_\_ **4,5€** \_\_\_\_\_ **25€**

Michel Chapoutier

**SAINT VÉRAN** \_\_\_\_\_ **7€** \_\_\_\_\_ **32€**

Les Arbillons

### ROUGES

12cl 75cl

**CÔTES DU RHÔNE** \_\_\_\_\_ **4,5€** \_\_\_\_\_ **25€**

**CAPRICE D'ANTOINE**

Advini - Ogier

**SAINT JOSEPH** \_\_\_\_\_ **8€** \_\_\_\_\_ **45€**

Domaine François Grenier

### ROSÉS

12cl 75c

**CAP DES PINS** \_\_\_\_\_ **5€** \_\_\_\_\_ **25€**

Côtes de Provence

**SAINT M CRU CLASSÉ** \_\_\_\_\_ **35€**

Château Saint-Maur

## RHUM

	4cl	70cl
<b>SAILOR JERRY</b> - USA* _____	<b>8€</b>	<b>90€</b>
<b>HAVANA CLUB 3 ANS</b> - Cuba* _____	<b>8€</b>	<b>90€</b>
<b>HAVANA CLUB 7 ANS</b> - Cuba _____	<b>9€</b>	
<b>SECHA DA SILVA</b> - Guatemala _____	<b>9€</b>	
<b>HECHICERA</b> - Colombia _____	<b>9€</b>	
<b>DIPLOMATICO RESERVE</b> - Vénézuéla _	<b>10€</b>	
<b>SANTA TERESA</b> - Vénézuéla _____	<b>10€</b>	
<b>ZACAPA 23 ANS</b> - Guatemala _____	<b>11€</b>	
<b>BUMBU XO</b> - Panama _____	<b>11€</b>	

## GIN

	4cl	70cl
<b>HENDRICK'S ORIGINAL</b> - Écosse _____	<b>9,5€</b>	<b>105€</b>
<b>HENDRICK'S MID SUMMER</b> - Écosse _____	<b>11€</b>	<b>120€</b>
<b>LUNAR / ORBIUM</b>		
<b>PLYMOUTH</b> - Angleterre _____	<b>9€</b>	
<b>FORD'S LONDON DRY GIN</b> - Angleterre _	<b>10€</b>	
<b>CITADELLE</b> - France _____	<b>10€</b>	
<b>MONKEY 47</b> - Italie _____	<b>11€</b>	
<b>BOTANIST</b> - Écosse _____	<b>11€</b>	
<b>ACME</b> - France _____	<b>11€</b>	
<b>MALFY ROSA</b> - Italie _____	<b>11€</b>	
<b>SUPPL. ORGANIC'S TONIC BIO</b> (25cl) _____	<b>+2€</b>	

## TEQUILA

	4cl	70cl
<b>EL JIMADOR*</b> - Mexique _____	<b>8€</b>	<b>90€</b>
<b>AVION SILVER</b> - Mexique _____	<b>10€</b>	
<b>PATRON CAFÉ</b> - Mexique _____	<b>10€</b>	
<b>MILAGRO SILVER</b> - Mexique _____	<b>10€</b>	

## VODKA

	4cl	70cl
<b>ZUBROWKA BEILA*</b> - Pologne _____	<b>8€</b>	<b>90€</b>
<b>ABSOLUT</b> - Suède _____	<b>100€</b>	
<b>GREYGOOSE</b> - France _____	<b>11€</b>	<b>115€</b>
<b>SUPPL. RED BULL</b> (25cl) _____	<b>+2€</b>	

**\*JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI APRÈS MINUIT :  
ALCOOL À 9€**

## WHISKY

	4cl	70cl
<b>ÉCOSSE</b>		
<b>BALLANTINES*</b> - Dumbarton _____	<b>8€</b>	<b>90€</b>
<b>CHIVAS 12 ANS</b> - Speyside _____	<b>10€</b>	
<b>MONKEY SHOULDER</b> - Speyside _____	<b>10€</b>	
<b>GLENFIDDICH 12 ANS</b> - Speyside _____	<b>11€</b>	
<b>OBAN 12 ANS</b> - Highlands _____	<b>10€</b>	
<b>LAGAVULIN 16 ANS</b> - Islay _____	<b>11€</b>	
<b>AILSA BAY</b> - Lowlands _____	<b>12€</b>	
<b>IRLANDE</b>		
<b>JAMESON</b> _____	<b>8€</b>	
<b>SLANE TRIPLE CASKED</b> _____	<b>10€</b>	
<b>MONDE</b>		
<b>TOKI</b> - Japan _____	<b>10€</b>	
<b>JACK DANIEL'S</b> - Tennessee _____	<b>10€</b>	<b>105€</b>
<b>JACK DANIEL'S FIRE - APPLE - HONEY</b> _____	<b>10€</b>	
Tennessee		

# LA CAVE DU FLAN'

## POUR LES CONNAISSEURS OU LES CURIeux !

### CHAMPAGNES

	75cl
<b>CHARLES HEIDSICK</b> _____	<b>125€</b>
Brut Réserve	
<b>LARMANDIER-BERNIER - LATITUDE</b> _____	<b>130€</b>
Blanc de Blanc Extra Brut	
<b>LARMANDIER BERNIER - ROSÉE DE SAIGNÉE</b> _____	<b>195€</b>
Larmandier Bernier Premier Cru Extra Brut	
<b>HENRI GIRAUD - BLANC DE CRAIE</b> _____	<b>140€</b>
Blanc de Blanc	
<b>HENRI GIRAUD - HOMMAGE AU PINOT NOIR</b> _____	<b>145€</b>
Henri Giraud Blanc de Noirs	
<b>FRANÇOISE BEDEL - ORIGIN'ELLE</b> _____	<b>110€</b>
Extra Brut	
<b>FRANÇOISE BEDEL - DIS, VIN SECRET</b> _____	<b>120€</b>
Françoise Bedel Extra Brut	

### VINS

#### ROUGE

	75c
<b>SAINT JOSEPH</b> _____	<b>45€</b>
François Grenier - 2022	
<b>SAVIGNY-LES-BEAUNES</b> _____	<b>65€</b>
Domaine de Bellène - 2019	
<b>CÔTE RÔTIE</b> _____	<b>95€</b>
Domaine Burgaud - 2021	
<b>CHÂTEAU NEUF DU PAPE</b> _____	<b>78€</b>
Domaine Ogier - Clos de l'Oratoire - 2021	
<b>PALETTE</b> _____	<b>98€</b>
Château Simone Rouge - 2021	

#### BLANCS

	75cl
<b>SAINT VÉРАН</b> _____	<b>32€</b>
Les Arbillons - 2022	
<b>BOURGOGNE CÔTE D'OR</b> _____	<b>55€</b>
Domaine François Mikulski - 2022	
<b>SAINT ROMAIN</b> _____	<b>62€</b>
Domaine de Bellène 2021	
<b>CONDRIEU</b> _____	<b>62€</b>
Vins de Vienne - 2020	
<b>ROSÉS</b> _____	75cl
<b>CÔTE DE PROVENCE - CHATEAU SAINT MAUR</b> _____	<b>35€</b>
Cru classé - 2023	
<b>PALETTE</b> _____	<b>110€</b>
Château Simone - 2020	

## Nos belles planches

### **BIG JUNK PLATE 19**

Boneless chicken wings, beignets calamars, tajine bites, mini arancini et frites maison\_

### **PLANCHE DE CHARCUTERIES 16**

Saucisson truffé, Jambon blanc aux herbes, chorizo Cular Ibérique, jambon Speck\_

### **✓ PLANCHE DE FROMAGES 17**

Comté 18 mois, gorgonzola, Saint Marcellin affiné, tome des Pyrénées\_

### **✓ PLANCHE VÉGÉ 14**

Crudités, tomates cerise, sauce tartare, courgettes grillées, houmous, Tzaziki, pain pita\_

### **CROQUE MONSIEUR AU JAMBON TRUFFÉ 9**

Jambon truffé, béchamel, emmental\_

### **NACHOS 9,5**

Tortillas chips, sauce cheddar, pepperoni, hot salsa sauce\_

## Les bg

### **ZE BURGER 11**

Bun du boulanger, steak haché de Bœuf VBF 150g, cheddar fumé, poitrine fumée, salade iceberg, oignons rouges, pickles, sauce Flan', sauce tartare\_

### **✓ VÉGÉTARIEN 10**

Bun du boulanger, galette de légumes, cheddar, salade iceberg, oignons rouges, sauce Dallas, sauce tartare\_

### **LE FISH 10**

Bun du boulanger, filet de cabillaud pané, cheddar fumé, salade iceberg, pickles, sauce tartare, sauce Dallas\_

## Frites

### **PETITE 4**

### **GRANDE 7,5**

## Les pizz' à partager ou pas !

### **✓ MARGHERITA 11**

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, origan\_

### **PEPPERONI 14**

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pepperoni\_

### **CHEESY 13,5**

Mozzarella fior di latte, cheddar, gorgonzola, Taleggio\_

### **✓ VEGGY 13**

Sauce tomate, poivrons, tomates, brocolis, épinards, oignons rouges\_

### **HOT BEEF 14**

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, cheddar rapé, bœuf haché, piments jalapenos, sauce barbecue\_

## NOUVEAU !

### **DISCO FRIES**

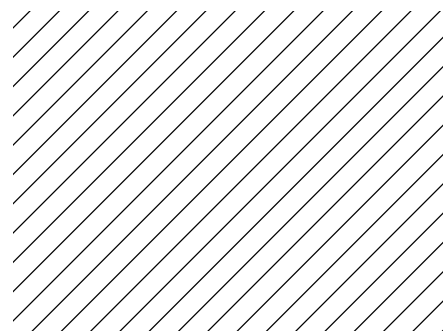
DES FRITES QUI DÉGOULINENT DE FROMAGE !

### **CHEESY 11**

Frites, fromage fondu\_

### **PEPPERONI 12**

Frites, fromage fondu, crispy pepperoni\_



## Le finish

(Plaisir à partager)

### **PLANCHE DE GAUFRES 8**

Nutella & sucre glace\_