

HH  
18  
20



# BIÈRES

## Professions

JEUDI, VENDREDI  
& SAMEDI  
APRÈS MINUIT  
**7.5**

<b>PINTE DE BLONDE</b>	<b>5.5</b>
<b>AUTRES PINTES</b>	<b>6.5</b>
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>6.5</b>
<b>COCKORICO ON TAP !</b>	
<b>SOFT</b>	<b>3</b>

	25cl	50cl
<b>CARLSBERG</b> 5° - BLONDE PILSNER - DANEMARK	<b>4</b>	<b>6.5</b>
<b>PIETRA ROSSA</b> 6.5° - ROUGE - FRANCE/CORSE	<b>4</b>	<b>7.5</b>
<b>BLANCHE 1664</b> 5° - BLANCHE - FRANCE/ALSACE	<b>4</b>	<b>7.5</b>
<b>GRIMBERGEN</b> 6.7° - BLONDE - BELGIQUE	<b>4</b>	<b>7.5</b>
<b>GRIMBERGEN</b> 6.5° - AMBRÉE - BELGIQUE	<b>4</b>	<b>7.5</b>
<b>PINTAGRAM</b> 5° - NEIPA - FRANCE	<b>4</b>	<b>7.5</b>
<b>BROOKLYN BODEGA RUN</b> 5° - SMOOTH IPA - USA	<b>4</b>	<b>8</b>
<b>BÊTE BLONDE</b> 8° - BLONDE - FRANCE	<b>4</b>	<b>8</b>
<b>BROOKLYN PULP ART</b> 6.5° - HAZY IPA - USA	<b>4</b>	<b>8</b>
<b>GUINNESS</b> 4.2° - BRUNE - IRLANDE	<b>4,5</b>	<b>8.5</b>

**FLAN'**  
RUIIN PUB

*Cidre*  
**MAGNERS**  
6,5° - IRLANDE

**4** **7.5**

# BIÈRES

## Bouteilles

<b>MORT SUBITE</b> 33 CL - 4° - FRANCE	<b>7.5</b>	<b>LA DÉBAUCHE COOL JAZZ</b> 33CL - 6° - DDH IPA - FRANCE	<b>7.5</b>
<b>SKØLL</b> 33CL - 6° - FRANCE	<b>7</b>	<b>NEPO COMBAWA</b> 33CL - 5,2° - BLANCHE - FRANCE	<b>7</b>
<b>DESPERADOS</b> 33CL - 5,9° - FRANCE	<b>7</b>	<b>CIDRE BRUT TOPPA</b> 33CL - 6° - IPA - FRANCE	<b>7</b>
<b>CORONA</b> 33CL - 4,6° - MEXIQUE	<b>7</b>	<b>CIDRE GALIPETTE</b> 33CL - 6,5° - FRANCE	<b>6.5</b>

# COCKTAILS

## SPRITZ

CAMPARI OU APEROL, PROSECCO, SODA, RONDELLE D'ORANGE

## MOSCOW MULE - COCKORICO ON TAP !

VODKA, CORDIAL DE GINGEMBRE CITRONNÉ

## SPRITZ SAINT-GERMAIN

SAINT-GERMAIN, PROSSECO, EAU GAZEUSE

## MOJITO

RHUM AMBRÉ SAILOR JERRY MENTHE, CITRON VERT, SODA, SUCRE DE CANNE

## SEXY M. F.

GIN HENDRICK'S, SIROP DE FRAMBOISE, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER

## PASSION LOVE

RHUM AMBRÉ, PURÉE DE PASSION, ORANGE, ANANAS, JUS DE CITRON, GRENADINE

## EL DIABLO

TEQUILA MILAGRO, CRÈME DE CASSIS, CITRON VERT, GINGER BEER

## MICHTO

VODKA, PURÉE DE FRAMBOISE, JUS DE CITRON JAUNE, JUS D'ANANAS, CRANBERRY

## MINT JULEP

MONKEY SHOULDER, MENTHE, SIROP DE SURCE

## TATIN

VODKA ŻUBRÓWKA, JUS DE POMME, SIROP DE CARAMEL, JUS DE CITRON VERT, CANELLE

8

9

10

10

10

10

10

10

10

10



# ALCOOLS

GET 27 / GET 31 - 6cl	9
BAILEYS - 6cl	9
VODKA ŻUBRÓWKA BIALA - 4cl	9
RHUM SAILOR JERRY/HAVANA 3 ANS - 4cl	9
WHISKY MONKEY SHOULDER - 4cl	9
GIN HENDRICK'S - 4cl	10
JACK DANIEL'S - 4cl	11
N°7, HONEY, APPLE, FIRE, CLASSIQUE	
CHARTREUSE VERTE/JAUNE - 4cl	11
LIQUEUR JACOULOT - 4cl	10
LEMON, MENTHE POIVRÉE, POIRE, PLANTES ET ÉPICES	



## SHOT 4€

MONKEY BRAIN

ORGASM

BABY GUINNESS

TEQ (THE) PAF !

VODKA GET

MÈTRE 30€  
de SHOOTERS X10

## SPECIAL SHOT

X6 20€

X10 30€

MADELEINE  
COINTREAU, AMARETTO, ANANAS

GIGI  
VODKA, JUS DE CITRON,  
SIROP DE FRAMBOISE

NEY  
TEQUILA, ANANAS, SIROP DE FRAISE

LIQUEURS JACOULOT  
MENTHE POIVRÉE, PLANTES ET ÉPICES, POIRE, LEMON

LIQUEUR MANDARINE AELRED

CHARTREUSE VERTE

5 40

5 40

6 50

JAGERBOMB 6

MÈTRE 55€

# RHUM

	4cl	70cl
<b>SAILOR JERRY</b> USA	<b>9</b>	<b>100</b>
<b>HAVANA CLUB 3 ANS</b> CUBA	<b>9</b>	<b>100</b>
<b>HAVANA CLUB 7 ANS</b> CUBA	<b>10</b>	
<b>SECHA DA SILVA</b> GUATEMALA	<b>10</b>	
<b>HECHICERA</b> COLOMBIA	<b>10</b>	
<b>DIPLOMATICO RESERVE</b> VÉNÉZUELA	<b>11</b>	
<b>SANTA TERESA</b> VÉNÉZUELA	<b>11</b>	
<b>ZACAPA 23 ANS</b> GUATEMALA	<b>12</b>	
<b>BUMBU XO</b> PANAMA	<b>12</b>	

# GIN

	4cl	70cl
<b>HENDRICK'S ORIGINAL</b> ÉCOSSE	<b>10</b>	<b>115</b>
<b>HENDRICK'S ANOTHER</b> ÉCOSSE	<b>11</b>	<b>120</b>
<b>HENDRICK'S MID SUMMER</b> ÉCOSSE	<b>12</b>	<b>120</b>
<b>PLYMOUTH</b> ANGLETERRE	<b>10</b>	
<b>FORD'S LONDON DRY GIN</b> ANGLETERRE	<b>11</b>	
<b>CITADELLE</b> FRANCE	<b>11</b>	
<b>MONKEY 47</b> ITALIE	<b>12</b>	
<b>BOTANIST</b> ÉCOSSE	<b>12</b>	
<b>ACME</b> FRANCE	<b>12</b>	
<b>MALFY ROSA</b> ITALIE	<b>12</b>	
<b>SUPPL. ORGANIC'S TONIC BIO (25cl)</b>		<b>+2€</b>

# TEQUILA

	4cl	70cl
<b>EL JIMADOR</b> MEXIQUE	<b>9</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>ŻUBRÓWKA BIALA</b> POLOGNE	<b>9</b>	<b>100</b>
<b>ABSOLUT</b> SUÈDE		<b>110</b>
<b>GREYGOOSE</b> FRANCE	<b>11</b>	<b>120</b>
<b>SUPPL. RED BULL OU TONY MATE</b>		<b>+2€</b>

# WHISKY

	4cl	70cl
<b>ÉCOSSE</b>		
<b>MONKEY SHOULDER</b> SPEYSIDE	<b>9</b>	<b>100</b>
<b>CHIVAS 12 ANS</b> SPEYSIDE	<b>11</b>	
<b>GLENFIDDICH 12 ANS</b> SPEYSIDE	<b>12</b>	
<b>OBAN 12 ANS</b> HIGHLANDS	<b>11</b>	
<b>LAGAVULIN 16 ANS</b> ISLAY	<b>12</b>	
<b>AILSA BAY</b> LOWLANDS	<b>13</b>	
<b>THE BALVENIE 12 ANS</b> SPEYSIDE	<b>12</b>	
<b>IRLANDE</b>		
<b>JAMESON</b>	<b>9</b>	
<b>SLANE TRIPLE CASKED</b>	<b>11</b>	
<b>MONDE</b>		
<b>TOKI</b> JAPAN	<b>11</b>	
<b>JACK DANIEL'S</b> TENNESSEE	<b>11</b>	<b>115</b>
<b>JACK DANIEL'S</b> <b>FIRE - APPLE - HONEY</b> TENNESSEE	<b>11</b>	

# COCKTAILS

## Sans alcool

<b>VIRGIN MOJITO</b>	6
SODA, CITRON VERT, MENTHE, SUCRE DE CANNE	
<b>VIRGIN LOVE</b>	6
JUS D'ANANAS, JUS D'ORANGE, PURÉE DE FRUITS DE LA PASSION, JUS DE CITRON VERT, GRENADINE	
<b>NONA</b>	6
SPRITZ SANS ALCOOL	
<b>SUZE TONIC 0°</b>	6
<b>RED LIPS</b>	6
PURÉE DE FRAISE, CRANBERRY, PULCO, PERRIER	

# BIÈRES BOUTEILLES

## Sans alcool

<b>BROOKLYN SPECIAL EFFECT</b>	6
33CL - 0,4° - USA	

# GIN

## Sans alcool

	4cl	
<b>NONA</b>	7	
<b>CEDER'S</b>	7	
<b>SUPL. ORGANIC'S TONIC BIO (25cl)</b>	+2€	

# CIDRES

## Sans alcool

<b>GALIPETTE SANS ALCOOL</b>	6
------------------------------	---

# SOFTS

<b>LIMONAIID+ CITRON VERT BIO</b> - 33cl	4.5
<b>FINE TEA</b> - 33cl	4.5
<b>SLIM CAN</b> - 33cl	4
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, SCHWEPPES AGRUM' / TONIC, SPRITE, ORANGINA, PERRIER	
<b>RED BULL ENERGY DRINK</b> - 25cl	6
<b>RED BULL PASTÈQUE</b> - 25cl	6
<b>ORGANIC'S BIO</b>	6
TONIC, GINGER BEER	
<b>TONY MATE</b> - 33cl	5

# EAUX

<b>SAN BENEDETTO</b> - 25cl	3
<b>PERRIER SLIM CAN</b> - 33cl	4
<b>SIROP MONIN</b>	3

# VINS

<b>BLANCS</b>	12cl	75cl
<b>UBY N°4</b>	5	28
CÔTE DE GASCOGNE		
<b>VIOGNIER MARIUS</b>	5	28
VIOGNIER - PAYS D'OC - 13,5°		
<b>BEAUJOLAIS BLANC</b>	7	38
CHARDONNAY - JEAN PAUL BRUN - 13,5°		
<b>ROUGES</b>	12cl	75cl
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>	5	28
<b>CAPRICE D'ANTOINE</b>		
SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE, CINSAULT - OGIER - 13°		
<b>FLEURIE AOC</b>	7	38
GAMAY - JEAN PAUL BRUN - 13,5°		
<b>ROSÉS</b>	12cl	75cl
<b>CAP DES PINS</b>	5	28
CÔTES DE PROVENCE		
CONSAULT, SYRAH, GRENACHE, MOUVÈDRE - 13°		
<b>SAINT M CRU CLASSÉ</b>		35
CHÂTEAU SAINT-MAUR		

# LES BULLES

	75cl
<b>CHARLES HEIDSIECK</b> - BRUT RÉSERVE	95
<b>CHARLES HEIDSIECK</b> - ROSÉ RÉSERVE	125
<b>CHARLES HEIDSIECK</b> - BLANC DE BLANCS	125

# FLAN'

RUIN PUB

# LES PLATEAUX

## XXL

### MIXTE XXL 29

COMTÉ 18 MOIS, GORGONZOLA, SAINT MARCELLIN, SAINT NECTAIRE, SAUCISSON TRUFFÉ, SPECK ITALIEN, LONZU ET COPPA (ÎLE DE BEAUTÉ)

### BIG JUNK PLATE 20

BEIGNETS DE CALAMARS, CRUNCHY CHICKEN, ONION RINGS, CHEESE BALLS, FRITES MAISON

### MAXI VÉGÉ 24

CRUDITÉS, TOMATES CERISES, OLIVES VERTES, MINI POIVRONS FARCIS, TZATZÍKI, HOUMOUS, TAPENADE D'OLIVES NOIRES, PAIN PITA, TORTILLAS CHIPS

### LES FRITES XXL 14

FULL CHEESE DÉGOULINANT

# LES PIZZAS

## à partager

### MARGHERITA 11

TOMATE, FIOR DI LATTE, ORIGAN

### PEPPERONI 14

SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, PEPPERONI

### CHEESY 14

SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, CHEDDAR, GORGONZOLA

### VEGGY 13

SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, POIVRONS, CHAMPIGNONS, TOMATES CERISES, OIGNONS ROUGES

### CAPO DEI CAPI 15

CRÈME FRAICHE, FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA, JAMBON SPECK, ROQUETTE

# nos belles PLANCHES

### PLANCHE FROMAGE 17

COMTÉ 18 MOIS, GORGONZOLA, SAINT MARCELLIN, SAINT NECTAIRE

### PLANCHE CHARCUTERIE 16

SAUCISSON TRUFFÉ, SPECK ITALIEN, LONZU ET COPPA (ÎLE DE BEAUTÉ)

# les BG

### ZE BURGER 12

BUN DU BOULANGER, STEAK HACHÉ DE BŒUF VBF 150G, CHEDDAR FUMÉ, POITRINE FUMÉE, SALADE ICEBERG, OIGNONS ROUGES, PICKLES, SAUCE FLAN', SAUCE TARTARE

### VÉGÉTARIEN 11

BUN DU BOULANGER, GALETTE DE LÉGUMES, CHEDDAR, SALADE ICEBERG, OIGNONS ROUGES, SAUCE DALLAS, SAUCE TARTARE

### LE FISH 11.5

BUN DU BOULANGER, FILET DE CABILLAUD PANÉ, CHEDDAR FUMÉ, SALADE ICEBERG, PICKLES, SAUCE TARTARE, SAUCE DALLAS

# les petits PLAISIRS

### FRENCH FRIES 5

### WINGS DE POULET 8

6 PIÈCES

18 PIÈCES 20

### MOZZA STICKS 6

6 PIÈCES

### SAUCISSON TRUFFÉ 6.5

### COPPA (ÎLE DE BEAUTÉ) 7

### JAMBON SPECK 7

### SAINT MARCELLIN 7

### DIRTY NACHOS 10

TORTILLAS CHIPS, PEPPERONI, SAUCE SALSA ET SAUCE CHEDDAR

### CROQUES AU JAMBON TRUFFÉ 10



# le FINISH

### PLANCHE DE GAUFRES 9

SUCRE & NUTELLA

### PLANCHE DE PAIN PERDU 10

CARAMEL BEURRE SALÉ

ORIGINE DES VIANDES : BŒUF NÉ, ÉLEVÉ & ABATTU EN FRANCE.  
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU BAR.