

HH
18
20



BIÈRES

Professions

JEUDI, VENDREDI
& SAMEDI
APRÈS MINUIT
7.5

| | |
|------------------------|------------|
| PINTE DE BLONDE | 5.5 |
| SPRITZ | 6 |
| MOSCOW MULE | 6.5 |
| MOJITO | 8 |
| SOFT | 3 |

| | 25cl | 50cl |
|---|------------|------------|
| CARLSBERG 5° - BLONDE PILSNER - DANEMARK | 4 | 7 |
| PIETRA ROSSA 6.5° - ROUGE - FRANCE/CORSE | 4 | 8 |
| BLANCHE 1664 5° - BLANCHE - FRANCE/ALSACE | 4 | 8 |
| GRIMBERGEN 6.7° - BLONDE - BELGIQUE | 4 | 8 |
| GRIMBERGEN 6.5° - AMBRÉE - BELGIQUE | 4 | 8 |
| PINTAGRAM 5° - NEIPA - FRANCE | 4 | 8 |
| BROOKLYN BODEGA RUN 5° - SMOOTH IPA - USA | 4.5 | 8.5 |
| BÊTE BLONDE 8° - BLONDE - FRANCE | 4.5 | 8.5 |
| BROOKLYN PULP ART 6.5° - HAZY IPA - USA | 4.5 | 8.5 |
| GUINNESS 4.2° - BRUNE - IRLANDE | 4.5 | 9 |

FLAN'
RUIIN PUB

Cidre
MAGNERS
6,5° - IRLANDE

4 **7.5**

BIÈRES

Bouteilles

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

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 35€
de SHOOTERS X10

SPECIAL SHOT

X6 20€

X10 35€

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 45

5 45

6 55



JAGERBOMB 6

MÈTRE 55€

RHUM

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

GIN

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

TEQUILA

| | 4cl | 70cl |
|----------------------------------|-----------|-----------|
| EL JIMADOR MEXIQUE | 9 | 90 |
| AVION SILVER MEXIQUE | 10 | |
| PATRON CAFÉ MEXIQUE | 10 | |
| MILAGRO SILVER MEXIQUE | 10 | |

VODKA

| | 4cl | 70cl |
|-------------------------------------|-----------|------------|
| ŻUBRÓWKA BIALA POLOGNE | 9 | 100 |
| ABSOLUT SUÈDE | | 110 |
| GREYGOOSE FRANCE | 11 | 120 |
| SUPPL. RED BULL OU TONY MATE | | +2€ |

WHISKY

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

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, GRENADINE | |
| NONA | 6 |
| SPRITZ SANS ALCPOOL | |
| SUZE TONIC 0° | 6 |
| RED LIPS | 6 |
| PURÉE DE FRAISE, CRANBERRY, PULCO, PERRIER | |

BIÈRES BOUTEILLES

Sans alcool

| | |
|--------------------------------|---|
| BROOKLYN SPECIAL EFFECT | 6 |
| 33CL - 0,4° - USA | |

GIN

Sans alcool

| | | |
|---|-----|-----|
| | 4cl | |
| NONA | 7 | |
| CEDER'S | 7 | |
| SUPL. ORGANIC'S TONIC BIO (25cl) | | +2€ |

CIDRES

Sans alcool

| | |
|-------------------------------|---|
| GALIPETTE SANS ALCPOOL | 6 |
|-------------------------------|---|

SOFTS

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

EAUX

| | |
|--------------------------------|---|
| SAN BENEDETTO - 25cl | 3 |
| PERRIER SLIM CAN - 33cl | 4 |
| SIROP MONIN | 3 |

VINS

| | | |
|--|------|------|
| BLANCS | 12cl | 75cl |
| UBY N°4 | 5 | 28 |
| CÔTE DE GASCOGNE | | |
| VIOGNIER MARIUS | 5 | 28 |
| VIOGNIER - PAYS D'OC - 13,5° | | |
| BEAUJOLAIS BLANC | 7 | 38 |
| CHARDONNAY - JEAN PAUL BRUN - 13,5° | | |
| ROUGES | 12cl | 75cl |
| CÔTES DU RHÔNE | 5 | 28 |
| CAPRICE D'ANTOINE | | |
| SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE, CINSAULT - OGIER - 13° | | |
| BEAUJOLAIS L'ANCIEN | 6.5 | 35 |
| GAMAY - JEAN PAUL BRUN - 13° | | |
| ROSÉS | 12cl | 75cl |
| CAP DES PINS | 5 | 28 |
| CÔTES DE PROVENCE CONSAULT, SYRAH, GRENACHE, MOUVÈDRE - 13° | | |
| SAINT M GRAND CRU CLASSÉ | | 35 |
| CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU SAINT-MAUR - 12,5° | | |

LES BULLES

| | |
|--|------|
| | 75cl |
| CHARLES HEIDSIECK - BRUT RÉSERVE | 95 |
| CHARLES HEIDSIECK - ROSÉ RÉSERVE | 125 |
| CHARLES HEIDSIECK - BLANC DE BLANCS | 125 |

FLAN'

RUIN PUB

LES PLATEAUX

XXL

MIXTE XXL 30

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

BIG JUNK PLATE 22

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

LES FRITES XXL 15

FULL CHEESE DÉGOULINANT

nos belles PLANCHES

PLANCHE FROMAGE 18

COMTÉ 18 MOIS, GORGONZOLA, SAINT MARCELLIN, SAINT NECTAIRE

PLANCHE CHARCUTERIE 16

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



LES PIZZES 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

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

CRUNCHY CHICKEN 11.5

BUN, FILET DE POULET PANÉ, CHEDDAR, OIGNONS FRITS, SALADE, SAUCE TARTARE, SAUCE DALLAS

LE FISH 11.5

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

FRENCH FRIES 5

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.