

## BIÈRES PRESSIONS

	25CL	50CL
Paulaner blonde 5,4 %	3.70€	7.00€
Kwak Rouge 8 %	5.00€	9.00€
Bière du Moment	5.00€	9.00€

## BIÈRES BOUTEILLES

	33CL
Vipera IPA 5,8 %	6.50€
Alietum Triple 8 %	6.50€

## NOS COCKTAILS



### MOJITO 20CL 9.00€

Rhum Bacardi Oro, Menthe, Citron vert, Perrier



### APÉROL SPRITZ 20CL 9.00€

Apérol, Prosecco, Perrier



### GIN TONIC 20CL 9.00€

Gin Bombay Sapphire, Tonic



### PINK LADY 8CL 9.00€

Gin Gouverneur, Grenadine, Jus de Citron vert



### MOJITO ROYAL 20CL 11.00€

Rhum Martiniquais, Menthe, Citron vert, Prosecco



### ST-GERMAIN SPRITZ 20CL 11.00€

St-Germain, Prosecco, Perrier



### GIN TONIC AUX FRUIT ROUGES 20CL 12.00€

Gin From Hell, Indian Tonic



### FLACON 14CL 8.50€

Vin blanc, St-Germain, Framboise fraîche

## SOFTS

<b>COCA COLA / COCA ZÉRO / COCA CHERRY</b> 33CL	4.00€
<b>PERRIER</b> 33CL	4.00€
<b>TROPICO</b> 25CL	3.50€
<b>FANTA</b> 25CL	3.50€
<b>FUZE TEA PÈCHE</b> 25CL	3.50€
<b>GRANINI</b> 25CL	3.50€
ANANAS, ORANGE, ABRICOT, POMME, FRAISE, TOMATE, PAMPLEMOUSSE	
<b>DIABOLO</b> 20CL	3.50€
GRENADINE, FRAISE, MENTHE, CITRON, ORGEAT, PAMPLEMOUSSE, PÈCHE	
<b>SIROPS À L'EAU</b> 20CL	3.00€
GRENADINE, FRAISE, MENTHE, CITRON, ORGEAT, PAMPLEMOUSSE, PÈCHE	

## NOS SPIRITUEUX

<b>WHISKY - CUTTY SARK</b> 4CL	6.00€
<b>WHISKY - JACK DANIEL'S</b> 4CL	7.50€
<b>WHISKY - HÉRIOSE</b> 4CL	11.00€
<b>WHISKY - LE BREUIL TOURBÉ</b> 4CL	13.00€
<b>RHUM - BACARDI ORO</b> 4CL	7.50€
<b>RHUM - LONGUETEAU</b> 4CL	9.00€
<b>RHUM - DEPAZ</b> 4CL	11.00€
<b>RICARD</b> 2CL	3.00€
<b>MARTINI ROUGE</b> 6CL	4.50€
<b>MARTINI BLANC</b> 6CL	4.50€
<b>CRÈME DE WHISKY - BAILEY'S</b> 4CL	6.00€
<b>CRÈME DE RHUM - LONGUETEAU</b> 4CL	7.00€
<b>GET27</b> 6CL	7.00€

# FLACON

## planches & vins

LA CARTE DES

# VINS AU VERRE

## ROUGES 12cl

**IGP Pays d'Oc, Domaine Éric Gelly** - Une Histoire de Famille - 6€  
Cabernet Sauvignon

**AOC Montagne St-Émilion, Vignobles Quet** - Clos du Pontet - 7€  
Merlot et Cabernet Sauvignon

**AOC Mâcon, Domaine Dupré** - 7€  
Gamay

**AOC Bourgueil, Domaine des Chesnaies** - Déchaînée - 8€  
Cabernet Franc

**AOC Côtes-du-Rhône St-Gervais, Chabal et les Chartreux** - 9€  
Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre

**IGP Salento Italie, Poggio Anima, Lilith** - 9€  
Primitivo

**AOC Bourgogne, Domaine des Verchères** - 10€  
Pinot Noir

**AOC Lalande-de-Pomerol, Vignobles Quet, Château les Tuileries** - 11€  
Merlot et Cabernet Sauvignon

## BLANCS 12cl

**IGP Côtes de Gascogne** - Domaine Guillaman - 6€  
Moelleux - Gros Manseng

**IGP Pays d'Oc, Domaine Éric Gelly** - Une Histoire de Famille - 6€  
Fruité & Floral - Vermentino et Muscat Petit Grain

**IGP Ardèche, Vignerons Ardéchois** - De Cape et d'Épée - 6€  
Sec - Chardonnay

**AOC Alsace, Sophie et Xavier Schneider** - Riesling Tradition - 8€  
Minéral - Riesling

**AOC Pouilly-sur-Loire** - Domaine Benoît Chauveau - 9€  
Chasselas

## ROSÉS 12cl

**IGP Pays d'Oc, Domaine Éric Gelly** - Une Histoire de Famille - 6€  
Doux & Floral - Grenache Noir

**AOP Côtes-de-Provence, Domaine La Fouquette** - Rosée d'Aurore - 7€  
Fruité & Intense - Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Vermentino

## BULLES 10cl

**AOC Crémant d'Alsace, Sophie & Xavier Schneider** - Brut - 8€  
Chardonnay, Riesling, Pinot Blanc, Auxerrois



FLACON - HANGAR E, 5 QUAI DE BOISGUILBERT, ROUEN

LES PLANCHES

# À MANGER

## APÉRITIFS

**SARDINES MADEMOISELLE LULU 86g**



Millésime 2023  
12.00€



Millésime 2022  
13.00€



Millésime 2020  
15.00€



Millésime 2019  
16.00€



Millésime 2018  
17.00€



Millésime 2017  
18.00€

**SAUCISSON LE PHILOU NORMAND** - Maître Artisan Normand Primé 9.00€

Nature Porc - Nature Bœuf - Camembert - Chorizo (doux) - Vin rouge & échalotes

**FUET CATALAN** - 8.50€

**HOUMOUS DE LENTILLES BLONDES & PURÉE D'AMANDES** - 7.50€

**MOSAÏQUE DE POIREAUX, SAUCE CURRY COCO** - 10.50€

**DUO DE TARTINABLES : PETIT POIS/BASILIC & BETTERAVE/NOIX** - 11.50€

## LES PLANCHES FROIDES

**TATAKI DE THON** - 14.50€

Aux sésames avec mayonnaise wasabi

**DUO GRAVLAX** - 16.00€

Saumon et dos de cabillaud à la betterave avec sa sauce fraîche aux herbes

**PLANCHE DE FROMAGES** - 12.00€

Assortiment de 3 fromages de notre sélection

**PLANCHE DE CHARCUTERIE** - 11.50€

Assortiment de 3 charcuteries de notre sélection

**PLANCHE MIXTE** - 22.00€

Assortiment de 3 fromages et 3 charcuteries de notre sélection

**LA MAXI FLACON** - Pour 10 pers : 100€

Un mètre de planche composée d'une sélection de nos charcuteries et fromages

## LES PLANCHES CHAUDES

**ENTRECÔTE** (env. 300g) - A PARTAGER : 29.50€

**MAGRET DE CANARD** (Entre 250g et 300g selon arrivage) - A PARTAGER : 24.00€

**DUO DE BROCHETTES DE POULET MARINÉ** (env. 300g) - A PARTAGER : 16.50€

**Accompagnement au choix** : Pommes de terre grenaille, smash potatoes, légumes de saison  
supp. accompagnement +3.50€

**Sauce Maison au choix** : Bleu d'Auvergne, poivre, fromage frais aux herbes  
supp. sauce maison +2.00€

## LES DESSERTS

**COCKTAIL DESSERT - TIRAMISU CARAMEL NOISETTE** - 8.00€

Expresso, Liqueur de noisette, sirop de caramel, Bailey's, poudre de cacao

**CRUMBLE FRAMBOISE** - 6.00€

Avec sa liqueur de Calvados +2.00€

**FONDANT AU CHOCOLAT** - 6.00€

Avec son Whisky Tourbé +4.00€

**SALADE DE FRUITS FRAIS** - 6.00€

**LES COUPES GLAÇÉES** - Voir Carte 8.50€

FLACON - HANGAR E, 5 QUAI DE BOISGUILBERT, ROUEN