



P'TITES BIÈRES

PRESSION

25cl

50cl

1.5l

2.5l

La bière du moment : Demandez à votre serveur(se).

Laissez-vous surprendre.

Tigre Bock (5,5°) 3€00 5€40 15€80 24€90
Blonde de caractère maltée.

Grimbergen blonde (6,7°) 4€10 7€10 20€50 32€90
Bière blonde d'abbaye.

La Bête (8°) 4€60 7€80 22€90 35€80
Bière Belge, brassée dans le nord.

Panaché, Monaco, Bière & Sirop 3€20 5€60

Picon bière 3€60 6€20

BOUTEILLE

33cl

1664 (0°) 4€50

Bière sans alcool avec des notes florales à base de houblon Strisselspalt.

Grimbergen blanche (6°) 5€50

Fraîche aux notes d'agrumes.

Grimbergen ambrée (6,5°) 5€50

Robe acajou et mousse abondante couleur crème de café.

Bières brassées par : Kronenbourg



SOFTS

25cl

33cl

50cl

1l

Sirop à l'eau 2€20 3€70
Menthe, Citron, Fraise des bois, Grenadine, Pamplemousse, Pêche, Cerise.

Diabolo 2€60 4€20
Menthe, Citron, Fraise des bois, Grenadine, Pamplemousse, Pêche, Cerise.

Citronnade 2€60 4€60
Concentré de citron, sirop de sucre de canne, eau pétillante et rondelle de citron.

Jus de fruits 2€90
Orange, Ananas, Fraise, Banane, Pomme.

Nos sodas 3€50 4€80
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry, Sprite, Fanta, Orangina, Oasis, Fuzetea.

Evian 3€20 4€80

Badoit verte 3€30 4€90

Badoit rouge 3€30

Perrier 3€60



BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné 1€90

Café crème 2€30

Thé ou infusion au choix 2€50

Double expresso 2€90

Cappuccino ou Chocolat chaud au choix 3€30



VINS D'ALSACE AOC



LES BLANCS

10cl

25cl

50cl

75cl

Edelzwicker 2€90 5€50 10€20

Muscat 3€50 6€70 12€10 15€90

Riesling 3€50 6€70 12€10 15€90

Pinot gris 3€60 6€90 12€50 16€90

Gewurztraminer 3€90 7€00 13€10 18€30

LES ROUGES / LES ROSÉS

Pinot noir 3€60 6€90 12€50 16€90

Pinot noir rosé 3€60 6€90 12€50 16€90

LES BULLES

Crémant Calixte Brut AOC 4€50 18€80

Médaille d'Or - Concours Mondial de Bruxelles 2020

Kir vin blanc 10cl 3€80 Kir Royal crémant 10cl 4€90



DIGESTIFS



Liqueur de myrtille 3cl (18°) 3€90

Liqueur de framboise 3cl (25°) 3€90

Schnaps Kirsch 3cl (45°) 4€90



Prix nets TTC, service compris.

f i www.flams.fr

SCHMOUTZ* ET À BIENTÔT !

INSCRIS-TOI À NOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ



*BISOU.



WILLKOMME* CHEZ FLAM'S !

*BIENVENUE

"ES UN TRINK"
MANGE ET BOIS !

FLAM'S

RESTAURANT DE
FLAMMEKUECHE

FLAM'S

RESTAURANT DE
FLAMMEKUECHE

petit flam'seur

1 Flam'sette Tradi' ou 1 Spaetzles enfant
+ 1 Boisson + 1 Dessert*

6€90

JUSQU'À 8 ANS

*1 soft ou 1 sirop à l'eau (33cl) et
1 Flam'sette chocolat ou pomme cannelle ou
1 glace pop'up Smarties ou 1 fromage blanc.



LES FORMULES À VOLONTÉ

TOUT
GASPILLAGE
sera facturé

"ELSASSICH"

Flam's traditionnelles
à volonté

12€40

Les formules à volonté sont valables uniquement si toute la table choisit
ce type de formule, une formule par personne. - **Menu Hopla : Entrée en petit format.

"HOPLA"

Flam's traditionnelles
et créations à volonté
+ 1 Entrée** ou 1 Dessert

17€40



ENTRÉES ET PLATS

ENTRÉES

	PETITE	GRANDE
Biquette +1€ lardons grillés pour la grande salade.	6€20	9€20
Salade verte, tuiles de Flam's chaudes au fromage de chèvre, tomates, noix, oignons rouges et vinaigrette.		
Cocotte	6€20	9€30
Salade verte, emincé de poulet rôti, dés de tomates, croûtons, ciboulette et vinaigrette.		
Fermière	6€30	9€50
Salade verte, lardons grillés, oeuf poché, tomates, croûtons, ciboulette fraîche et vinaigrette.		
Alsacienne	6€80	
Salade verte, cervelas, emmental râpé, oignons et vinaigrette.		
Saumon	7€00	10€20
Salade verte, saumon fumé, tomates, aneth frais, oignons rouges et vinaigrette.		

PLATS

Spaetzles : Pâtes aux oeufs, sauce à la crème et gratinées au four		
Toutes les spaetzles sont servies avec une petite salade verte.		
Spaetzles végétariens à base de sauce pesto	9€30	
Spaetzles aux lardons	9€80	
Spaetzles au poulet	9€80	
Spaetzles au saumon avec aneth frais	10€30	
Galettes de Pommes de Terre +1€ munster.	10€10	
Servies avec un délicieux fromage blanc aux herbes et une petite salade verte.		

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



FLAM'S SALÉES

TRADITIONNELLES

Authentique Traditionnelle	6€90
C'est la véritable Flammekueche alsacienne (la vraie de vraie). Lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	
Ail Ciboulette	7€90
Lardons fumés au bois de hêtre, oignons, ail et ciboulette fraîche.	
Champignons Frais	8€40
Lardons fumés au bois de hêtre, oignons et champignons frais de Paris.	
Gratinée	8€80
Lardons fumés au bois de hêtre, oignons et emmental.	
Champignons Frais Gratinée	9€40
Lardons fumés au bois de hêtre, oignons, champignons frais de Paris et emmental.	

CRÉATIONS

Végétarienne	9€80
Courgettes marinées à l'huile d'olive, oignons rouges, tomates fraîches, champignons frais de Paris, ail et ciboulette fraîche.	
Primeur	9€90
Fromage de chèvre, oignons rouges, courgettes marinées à l'huile d'olive, tomates fraîches, ciboulette fraîche et touche de pesto.	
Chèvre-Miel	10€00
Lardons fumés au bois de hêtre, oignons, fromage de chèvre et délicat filet de miel.	
Munster	10€20
Lardons fumés au bois de hêtre, oignons rouges et Munster.	
Burger	10€20
Viande hachée de boeuf, oignons, cheddar, tomates fraîches et moutarde à l'ancienne.	
Méxicaine	10€20
Viande hachée de boeuf, oignons rouges, cheddar, épices et poivrons tricolores.	
Poulet	10€30
Émincé de poulet rôti, champignons frais de Paris, oignons rouges, tomates fraîches et pesto.	
Montagnarde	10€50
Lardons fumés au bois de hêtre, oignons, pommes de terre et fromage à raclette.	
Nordique	10€80
Saumon fumé, oignons, tomates fraîches, aneth frais et quartier de citron.	



Demandez à votre serveur(se) les suggestions du moment.



FLAM'S SUCRÉES

	1/2	1*
Pomme-Cannelle +1€ flambée au Calvados.	4€45	8€90
Chocolat-Cookie	4€60	9€20
Banane-Chocolat	4€90	9€80
Nutella-Chocolat blanc	4€90	9€80
Framboise-Chocolat blanc	5€00	10€00

Recette végétarienne Les coups de coeur *N'est pas inclus dans la formule HOPLA.

Le Doggy Bag ne s'applique pas pour la formule à volonté.



DESSERTS

GLACES

	2 boules	3 boules
Glace 2 ou 3 boules +1€50 arrosée à la liqueur.	3€80	5€30
Parfums au choix : Vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, chocolat blanc, citron, fruit de la passion.		
Dame Blanche		5€90
Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée et copeaux de chocolat.		
James Brownie		6€40
Glace chocolat, chocolat blanc, éclats de brownie, sauce chocolat, crème fouettée et copeaux de chocolat.		
Caramel Maniac		6€40
Glace caramel, glace vanille, confiture de lait, crème fouettée et éclats de speculoos.		
Coupe des Îles +1€ arrosée au rhum.		6€40
Glace citron, passion, noix de coco, coulis de passion et crème fouettée.		
Banana Split		6€70
Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, banane et crème fouettée.		

AUTRES DESSERTS

Fromage Blanc	5€20
Au choix : Miel ou speculoos et caramel ou coulis Monin framboise.	
Crumble Pomme ou Poire	5€80
Crumble servi avec 1 boule de glace vanille ou chocolat.	
Brownie et sa boule de glace vanille	5€90
Brioche perdue	6€50
Coulis de caramel, crème fouettée et 1 boule de glace vanille ou chocolat ou caramel.	
Café ou Thé Gourmand	6€50
Mini brownie, mini crumble aux pommes, boule de glace vanille.	



COCKTAILS ET MOCKTAILS

COCKTAILS

	19cl
Mojito : Classique, passion ou framboise	6€90
Rhum Bacardi, citron, menthe, sucre, eau gazeuse + coulis Monin passion ou framboise.	
Piña Colada	6€90
Rhum Bacardi, jus d'ananas et coulis Monin coco.	
Presqu'On the Beach	6€90
Vodka Eristoff, crème de pêche, jus de fraise et jus d'orange.	
Moscow Mule	6€90
Vodka Eristoff, Schweppes ginger beer et citron.	

MOCKTAILS

Virgin Mojito : Classique, passion ou framboise	4€90
Un mojito, mais sans alcool.	
Virgin Piña Colada	4€90
Jus d'ananas, sirop de rhum et coulis Monin coco.	
Bananarama	4€90
Nectar de banane, jus de fraise et sirop de citron.	
Sous les tropiques	4€90
Nectar de banane, jus d'ananas et coulis Monin passion.	