

## NOS ENTRÉES

### Biquette

Salade verte, tuiles de Flam's chaudes au fromage de chèvre, tomates, noix, oignons rouges, vinaigrette Flam's (Supplément 1 euro pour les lardons dans la Grande Biquette)

Petite 6.90 €  
Grande 9.90 €

### Cocotte

Salade verte, poulet rôti, tomates, croûtons, ciboulette, vinaigrette Flam's

Petite 6.90 €  
Grande 10.00 €

### Fermière

Salade verte, lardons grillés, œuf poché, tomates, croûtons, vinaigrette Flam's

Petite 7.00 €  
Grande 10.20 €

### Alsacienne

Salade verte, cervelas, emmental, oignons rouges, vinaigrette Flam's

Petite 7.50 €

### Saumon

Salade verte, saumon fumé, tomates, aneth fraîche, oignons rouges, vinaigrette Flam's

Petite 7.70 €  
Grande 10.90 €

## NOS FLAM'S

(TOUTES NOS FLAM'S SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES SANS VIANDE). \* OFFRE À EMPORTER : 2 ACHETÉES, LA 3ÈME = 1 EURO

### TRADITIONNELLES

#### Authentique Traditionnelle

C'est la véritable Flammekueche alsacienne (la vraie de vrai). Lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

7.90 €

#### Ail Ciboulette

Lardons fumés au bois de hêtre, oignons, ail et ciboulette fraîche.

8.40 €

#### Champignons Frais

Lardons fumés au bois de hêtre, oignons et champignons frais de Paris.

8.90 €

#### Gratinée

Lardons fumés au bois de hêtre, oignons et emmental.

9.30 €

#### Champignons Frais Gratinée

Lardons fumés au bois de hêtre, oignons, champignons frais de Paris et emmental.

9.90 €

## CRÉATIONS

### Végétarienne

*Courgettes marinées à l'huile d'olive, oignons rouges, tomates fraîches, champignons frais de Paris, ail et ciboulette fraîche.*

10.30 €

### Primeur

*Oignons rouges, fromage de chèvre, courgettes marinées à l'huile d'olive, tomates fraîches, touche de pesto et ciboulette (recette végétarienne)*

10.40 €

### Chèvre Miel

*Lardons fumés au bois de hêtre, oignons, fromage de chèvre et délicat filet de miel.*

10.50 €

### Munster

*Lardons fumés au bois de hêtre, oignons rouges et Munster.*

10.70 €

### Burger

*Viande hachée de bœuf, oignons, cheddar, tomates fraîches et moutarde à l'ancienne.*

10.70 €

### Mexicaine

*Viande hachée de bœuf, oignons rouges, cheddar, épices et poivrons tricolores.*

10.70 €

### Poulet

*Oignons rouges, poulet rôti, champignons frais de Paris, tomates fraîches, touche de pesto*

10.80 €

### Montagnarde

*Petits lardons fumés au bois de hêtre, oignons, pommes de terre, fromage à raclette*

10.90 €

### Nordique

*Saumon fumé, oignons, tomates fraîches, aneth frais et quartier de citron.*

11.30 €

## NOS BURGERS

**BURGER ET FRITES MAISON: PRODUITS DISPONIBLES UNIQUEMENT DU LUNDI AU SAMEDI JUSQU'À 21H; ET LE DIMANCHE JUSQU'À 17H**

### Chicken crispy burger et frites maison

*Chicken crispy: une délicieuse escalope de poulet panée croustillante avec sa tranche cheddar bien fondant; coleslaw; roquette; sauce spéciale et ses frites maison*

14.00 €

### Smash burger et frites maison

*Bun toasté au beurre et bien croustillant et caramélisé à l'intérieur, oignons rouges, pickles, cheddar fondu sur le steak bien gras (cuit et caramélisé dans son jus), sauce spéciale maison à l'intérieur et ses frites maison*

14.00 €

## NOS PLATS

### Spaetzles végétariens

Authentique recette de pâtes aux oeufs accompagnées d'une sauce au Pesto avec des légumes (tomates et courgettes) et gratinées au four. Servies avec une petite salade verte.

10.00 €

### Spaetzles au Poulet

Authentique recette de pâtes aux oeufs accompagnées d'une sauce à la crème, aux champignons, au poulet et gratinées au four. Servies avec une petite salade verte.

10.50 €

### Spaetzles aux Lardons

Authentique recette de pâtes aux oeufs accompagnées d'une sauce à la crème, aux champignons, aux lardons et gratinées au four. Servies avec une petite salade verte.

10.50 €

### Galettes de Papapa

Galettes de pommes de terre servies avec un délicieux fromage blanc aux herbes et une salade verte. Supplément Munster +1€ (recette végétarienne)

10.80 €

### Spaetzles au saumon et aneth frais

Authentique recette de pâtes aux oeufs accompagnées d'une sauce à la crème, aux champignons, au saumon + aneth frais et gratinées au four. Servies avec une petite salade verte.

11.00 €

## NOS SALADES VERTES

### SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

#### Mini Salade (1pers.)

Salade verte, oignons rouges, vinaigrette Flam's

1.50 €

#### Petite Salade (2 pers.)

Salade verte, oignons rouges, vinaigrette Flam's

2.50 €

#### Moyen Saladier (4 pers.)

Salade verte, oignons rouges, vinaigrette Flam's

4.50 €

## NOS FLAM'S SUCRÉES

### Pomme-Cannelle

Pomme, cannelle

Petite	4.95 €
Grande	9.90 €

### Chocolat-Cookies

Copeaux de chocolat, morceaux de cookies

Petite	4.95 €
Grande	9.90 €

### **Framboise-Chocolat Blanc**

*Framboises, copeaux de chocolat blanc*

Petite 5.35 €  
Grande 10.70 €

### **Banane-Chocolat**

*Tarte flambée sucrée à la banane et aux copeaux de chocolat.*

Petite 5.25 €  
Grande 10.50 €

### **Nutella-Chocolat Blanc**

*Filet de Nutella, copeaux de chocolat blanc*

Petite 5.25 €  
Grande 10.50 €

### **Pomme Flambée**

*Pomme, cannelle et flambée au calvados*

Petite 5.95 €  
Grande 10.90 €

## **NOS GOURMANDISES**

### **Coupe de Glace +1.50€ arrosée à la liqueur**

*Parfums au choix : Vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, chocolat blanc, citron, fruit de la passion.*

2 boules 3.80 €  
3 boules 5.30 €

### **Dame Blanche**

*Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat*

6.40 €

### **James Brownie**

*Glace chocolat, glace chocolat blanc, morceaux de brownie, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat*

6.90 €

### **Coupe de Îles**

*Glace citron, passion, noix de coco, coulis de passion et crème fouettée (avec supplément de Rhum à 1euro)*

6.90 €

### **Caramel Maniac**

*Glace caramel beurre salé, glace vanille, confiture de lait, crème fouettée, speculoos concassés*

6.90 €

### **Banana Split**

*Banane, glace vanille, fraise intense, chocolat, sauce chocolat et crème fouettée*

7.20 €

### **Fromage Blanc**

*Miel ou speculoos et caramel ou coulis Monin framboise.*

5.20 €

### **Crumble Poire**

*Crumble poire et chocolat avec sa boule de glace chocolat*

6.00 €

### **Crumble Pomme**

*Crumble pomme avec sa boule de glace vanille*

6.00 €

### **Crumble Pomme**

*Crumble pomme avec sa boule de glace vanille*

**6.00 €**

### **Brownie Tiède**

*Brownie tiède avec boule de glace vanille, crème fouettée et sauce chocolat*

**6.10 €**

### **Brioche perdue**

*Une belle tranche de brioche bien moelleuse accompagnée d'une boule de glace au choix (vanille, caramel beurre salé ou chocolat) avec de la crème fouettée et coulis de caramel*

**6.70 €**

### **Café ou Thé Gourmand (avec un supplément de 1,50 euros en formule avec dessert)**

*Mini brownie, mini crumble, boule de glace vanille*

**6.90 €**

## **NOS P'TITES BIÈRES**

### **PRESSION**

#### **Tigre Bock**

*Blonde de caractère, maltée (5,5°)*

<b>25 cl</b>	<b>3.50 €</b>
<b>50 cl</b>	<b>5.90 €</b>
<b>1.5 litres</b>	<b>16.30 €</b>
<b>2.5 litres</b>	<b>25.40 €</b>

#### **Grimbergen Blonde**

*Fruits mûrs et épicés (6,7°)*

<b>25 cl</b>	<b>4.60 €</b>
<b>50 cl</b>	<b>7.60 €</b>
<b>1.5 litres</b>	<b>21.00 €</b>
<b>2.5 litres</b>	<b>33.40 €</b>

#### **Bière du moment: La Grimbergen d'Automne**

*La Grimbergen d'Automne*

<b>25 cl</b>	<b>4.70 €</b>
<b>50 cl</b>	<b>8.10 €</b>
<b>1.5 litres</b>	<b>22.30 €</b>
<b>2.5 litres</b>	<b>35.50 €</b>

#### **Bête**

*Artisanale brassée dans le Nord (8°)*

<b>25 cl</b>	<b>5.10 €</b>
<b>50 cl</b>	<b>8.30 €</b>
<b>1.5 litres</b>	<b>23.40 €</b>
<b>2.5 litres</b>	<b>36.30 €</b>

<b>Panaché</b>	25 cl	3.70 €
<i>Bière blonde (5,5°) et limonade</i>	50 cl	6.10 €

<b>Picon Bière</b>	25 cl	4.10 €
<i>Bière blonde (5,5°) + Picon</i>	50 cl	6.70 €

## BOUTEILLE

<b>Grimbergen Blanche</b>	33 cl	5.90 €
<i>Fraîche aux notes d'agrumes (6°)</i>		

<b>Demory Paris ALE</b>	33 cl	6.90 €
<i>Bière blonde avec une belle complexité maltée. (4,7°)</i>		

<b>1664 0.0</b>	33 cl	4.90 €
<i>Sans alcool, légère et fraîche avec une fine amertume</i>		

## NOS SOFTS

<b>Sirop à l'eau</b>	33 cl	2.30 €
<i>Menthe, Citron, Fraise des Bois, Grenadine, Pamplemousse, Pêche, Cerise</i>	50 cl	3.80 €

<b>Diabolo</b>	33 cl	2.80 €
<i>Menthe, Citron, Fraise des Bois, Grenadine, Pamplemousse, Pêche, Cerise</i>	50 cl	4.40 €

<b>Citronnade</b>	25 cl	2.80 €
	50 cl	4.70 €

<b>Jus De Fruits</b>	25 cl	3.20 €
<i>Orange, Ananas, Fraise, Banane, Pomme</i>		

<b>Coca Cola</b>	33 cl	3.60 €
	50 cl	4.90 €

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Cherry

**Sodas**

33 cl

3.60 €

50 cl

4.90 €



Oasis, Sprite, Fuzetea pêche, Fuzetea menthe citron vert, Fanta, Tropic, Orangina (33cl)

**Evian Nude**

*Eau plate*

50 cl

3.70 €

1 litre

5.30 €

**Badoit Verte**

50 cl

3.80 €

1 litre

5.40 €

**Badoit Rouge**

33 cl

3.40 €

**Perrier**

33 cl

3.90 €

# LA CAVE DES BONS VINS

## LES VINS BLANCS

### Edelzwicker



10 cl	3.90 €
25 cl	6.50 €
50 cl	11.30 €

*Vin d'Alsace léger et agréable de la Cave vinicole de Hunawihr*

### Muscat

*Vin d'Alsace doux avec une saveur fine de la Cave vinicole de Hunawihr*

10 cl	4.50 €
25 cl	7.70 €
50 cl	13.20 €
75 cl	18.40 €

### Riesling

*Vin d'Alsace sec et délicatement fruité de la Cave vinicole de Hunawihr*

10 cl	4.50 €
25 cl	7.70 €
50 cl	13.20 €
75 cl	18.40 €

### Pinot Gris

*Vin d'Alsace légèrement sucré de la Cave vinicole de Hunawihr*

10 cl	4.60 €
25 cl	7.90 €
50 cl	13.60 €
75 cl	19.40 €

### Gewurtztraminer

*Vin d'Alsace sucré de la Cave vinicole de Hunawihr*

10 cl	4.90 €
25 cl	8.00 €
50 cl	14.20 €



### **Kir Classique**

*Edelzwicker + crème de cassis*

10 cl 4.10 €

## **LES VINS ROUGES**

### **Pinot Noir**

*Vin rouge d'Alsace léger de la cave vinicole d'Hunawihr*

10 cl 4.60 €

25 cl 7.90 €

50 cl 13.60 €

75 cl 19.40 €

## **LES VINS ROSÉS**

### **Rosé**

*Pinot noir rosé*

10 cl 4.60 €

25 cl 7.90 €

50 cl 13.60 €

75 cl 19.40 €

## **LES FESTIFS**

### **Crémant brut médaille d'Or**

*Vin pétillant d'Alsace de la Cave vinicole de Hunawihr*

10 cl 4.90 €

75 cl 21.30 €

### **Kir Royal**

*Crémant d'Alsace + crème de cassis*

10 cl 5.50 €

## **NOS COCKTAILS**

### **Mojito Classique, Passion Ou Framboise**

*Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse (+ coulis passion ou framboise)*

19 cl 8.40 €

### **Moscow Mule**

*Vodka Eristoff, Schweppes ginger beer et citron*

19 cl 8.40 €

### **Pina Colada**

*Rhum, jus d'ananas et coulis coco*

19 cl 8.40 €

### **Presqu'On the Beach**

*Vodka, crème de pêche, jus de fraise, jus d'orange*

19 cl 8.40 €

## NOS MOCKTAILS

### COCKTAILS SANS ALCOOL

#### Virgin Mojito Classique, Passion Ou Framboise

*Sirop de rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse (+coulis passion ou framboise)*

19 cl

5.90 €

#### Virgin Pina Colada

*Jus d'ananas, sirop de rhum et coulis coco*

19 cl

5.90 €

#### Bananarama

*Nectar de banane, jus de fraise, sirop de citron*

19 cl

5.90 €

#### Sous les Tropiques

*Nectar de banane, jus d'ananas, coulis passion*

19 cl

5.90 €

## NOS DIGESTIFS

#### Liqueur de Myrtilles

*Maison Meyer (18°)*

3 cl

4.90 €

#### Liqueur de Framboises

*Maison Meyer (25°)*

3 cl

4.90 €

#### Schnaps Kirsch

*Maison Meyer (45°)*

3 cl

5.90 €

## NOS BOISSONS CHAUDES

#### Expresso ou Décaféiné

2.20 €

#### Café Crème

2.60 €

#### Thé ou Infusion

2.80 €

#### Double Espresso

3.20 €

#### Cappucino

3.50 €

#### Chocolat chaud

3.50 €

#### Café ou Thé Gourmand (avec un supplément de 1,50 euros en formule avec dessert)

6.90 €

*Mini brownie, mini crumble, boule de glace vanille*