

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°)

25 cl	3.50 €
50 cl	5.90 €
1.5 litres	16.30 €
2.5 litres	25.40 €

Grimbergen Blonde

Fruits mûrs et épicés (6,7°)

25 cl	4.60 €
50 cl	7.60 €
1.5 litres	21.00 €
2.5 litres	33.40 €

Bière du moment: La Grimbergen d'Automne

La Grimbergen d'Automne

25 cl	4.70 €
50 cl	8.10 €
1.5 litres	22.30 €
2.5 litres	35.50 €

Bête

Artisanale brassée dans le Nord (8°)

25 cl	5.10 €
50 cl	8.30 €
1.5 litres	23.40 €
2.5 litres	36.30 €

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

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

BOUTEILLE

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

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

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

NOS SOFTS

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

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

Citronnade	25 cl	2.80 €
	50 cl	4.70 €

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

Coca Cola	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