


ENTRÉES

Jambon de Parme AOP				7.90€
3 Tranches				
—				
Œuf plein air et mayonnaise maison				5.60€
—				
Salade de chèvres chauds toastés				5.60€
—				
Tartare de saumon et concombre				8.10€
—				
Huitres Cancale n°3	6pcs	9pcs	12pcs	
	11.90€	15.90€	21.00€	
—				
Assiette Cancalaise				10.90€
3 huitres et 6 crevettes roses				
—				
9 Crevettes roses mayonnaise maison				9.10€
—				
12 Crevettes roses, mayonnaise maison				11.50€
—				

FLAMMEKÜECHES

	Entrée	Plat
<hr/> Flammeküeche classique Bacon, oignons, emmental et crème fraîche	7.90€	12.90€
<hr/> Flammeküeche chèvre et miel Bacon, oignons, emmental, crème fraîche, chèvre, miel	8.00€	13.60€
<hr/> Flammeküeche munster Bacon, oignons, emmental, Munster, pommes de terre et crème assaisonnée à la moutarde à l'ancienne,	8.10€	13.90€
<hr/> Flammeküeche végétarienne Oignons, emmental, crème fraîche, carottes, courgettes, champignons, poivrons del Piquillo, cumin	8.10€	13.90€



CHOUCROUTES

Choucroute royale

21.90€

Jarret de porc, échine de porc, poitrine fumée, saucisse de francfort, saucisse alsacienne

Choucroute taverne

19.90€

Jarret de porc, poitrine fumée, saucisse de francfort et saucisse alsacienne.

Choucroute classique

15.90€

Poitrine fumée, échine de porc, saucisse de francfort, saucisse alsacienne

Choucroute de la mer

20.90€

Saumon, cabillaud, lieu fumé façon haddock, noix de Saint-Jacques au lard fumé et beurre blanc



POISSONS

Choucroute de la mer

20.90€

Saumon, cabillaud, lieu fumé façon haddock, noix de saint-jacques au lard fumé et beurre blanc

Pièce de saumon

19.90€

Avec peau, beurre blanc, purée maison

Brochette de saint-jacques et crevettes

22.40€

Beurre blanc, purée maison

Dos de cabillaud

19.20€

Avec peau, beurre blanc, purée maison

Panaché du pêcheur

19.90€

Lieu fumé, saumon, cabillaud, beurre blanc, purée maison

Grand tartare de saumon et concombre, frites

17.50€

Fish and chips, sauce tartare maison, frites

16.40€

SALADES ET ASSIETTES DE SAISON

Brochette de bœuf maison	16.90€
Poivron vert et rouge - champignon - oignon - frites	
—	
Assiette de moules marinières - frites	11.90€
—	
Assiette de moules crème - frites	12.90€
—	
Carpaccio de bœuf	15.90€
Légumes grillés, frites	
—	
Carpaccio à l'italienne	15.90€
Parmesan, frites - salade croquante	
—	
Salade estivale	14.90€
Salade romaine, melon, jambon de Parme, Mozzarella, tomates cerises	
—	
Salade César	14.90€
Salade romaine, sauce César, blanc de volailles émincé, tomates cerises, bacon, copeaux de parmesan, œuf dur	

Salade de chèvre chaud	13.90€
Salade croquante, toasts de chèvre, cerneaux de noix, bacon et vinaigrette	

VIANDES ET BURGERS

Onglet de bœuf 200gr	18.90€
Sauce au choix, frites	

Steak haché de bœuf "façon bouchère"	14.40€
Œuf à cheval, frites	

Tartare de bœuf Charolais au couteau, frites	16.60€
---	---------------

Pièce du boucher 180gr	15.70€
Sauce au choix, frites	

Jarret de porc

17.90€

Sauce poivre ou sauce miel, frites

Souris d'agneau braisée au thym frais, purée maison

19.40€

Le Classique Bacon

15.90€

Bun's, steak haché français, bacon, cheddar, sauce burger, oignon rouge, tomate, frites

L'Alsacien

15.90€

Bun's, steak haché français, bacon, munster, sauce burger, oignon rouge, tomate, frites

Garnitures

Purée maison ou frites et tomate provençale

Salade verte

2.50€

Haricots verts

2.50€

RÉSERVER

LI

FORMULE MIDI EXPRESS

Servi uniquement les midis en semaine du lundi au vendredi sauf les jours fériés

Plat express + café douceur	14.90€
Plat express au choix	
Steack haché, sauce poivre, frites	
Plat du jour	
Choucroute brasserie	
Flammekuëche classique	
Grande salade de chèvre chaud	
Café douceur au choix - Servi avec 3 mini desserts	
Café douceur	
Thé douceur	



FROMAGES ET DESSERTS

Faisselle de fromage blanc	4.90€
Fromage munster IGP	5.40€
Mousse au chocolat maison	5.40€
Crème brûlée maison	6.40€
Crêpe chocolat ou caramel laitier	6.40€
Crêpe façon suzette	7.40€
Flambée au G. M.	
Ile flottante gourmande	6.40€
Dessert du moment	5.40€
Fraises aux sucres	4.90€
Supp: crème fouettée 1€	

Tartelette aux fraises	5.90€
Mousse mascarpone	
—	
Profiteroles 3 choux	6.90€
—	
Moelleux au chocolat	6.40€
Glace vanille	
—	
Baba bouchon, Rhum vieux	7.40€
—	
Café ou thé douceur	4.90€
3 mini desserts	
—	



COUPES GLACES ET SORBETS

Fraise Melba	6.90€
2 boules vanille, fraises, coulois de fruits rouges et crème fouettée	
—	
Caramel liégeois	6.90€
2 boules glace caramel, caramel laitier et crème fouettée	

Café liégeois	6.90€
2 boules glace café, expresso et crème fouettée	
—	
Chocolat liégeois	6.90€
2 boules glace chocolat, chocolat chaud et crème fouettée	
—	
Dame blanche	6.90€
2 boules glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée, amandes effilées	
—	
Coupe Colonel arrosé de vodka	7.90€
—	
Coupe créole au rhum vieux	7.90€
2 boules glace rhum-raisin, rhum, crème fouettée, amandes effilées	
—	
Sorbets ou glaces	5.40€
2 boules	
—	
Sorbets ou glaces	6.40€
3 boules	
—	

Parfums glaces et sorbets :

Vanille, Café, caramel, cassis, chocolat noir, citron vert, fraise, framboise, fruit de la passion, rhum-raisin

MENU BRASSERIE

22.90€

Entrée + plat + dessert au choix

Entrée au choix

Œuf plein air et mayonnaise maison

Salade de chèvres chauds toastés

Jambon de Parme AOP (2 tranches)

9 crevettes roses mayonnaise maison

3 huîtres n°3 + 3 crevettes roses

Plat au choix

Fish and chips, sauce tartare, frites

Pièce du boucher 180gr, sauce au choix, frites

Saumon à la plancha

Carpaccio de bœuf - pommes frites

Choucroute classique

Dessert au choix

Mousse au chocolat

Dessert du moment

Crêpe chocolat ou caramel

Crème brûlée

Ile flottante

Glace 2 boules

Café douceur



MENU TAVERNE

32.00€

Entrée + plat + dessert au choix

Entrée au choix

Tartare de saumon et concombre

9 Huîtres de Cancale n°3 ou 3 huitres de Cancale n° 3 + 6 crevettes roses

12 crevettes roses mayonnaise maison

Jambon de Parme AOP (3 tranches)

Plats au choix

Onglet de bœuf 200gr, sauce au choix

Souris d'agneau braisée au thym frais

Choucroute classique

Cabillaud avec peau, beurre blanc

Brochette de bœuf maison sauces aux choix - frites

Dessert au choix

Dessert au choix à la carte

MENU ENFANTS

8.90€

Jusqu'à 12 ans

Plat /frites + dessert + boisson au choix

Plat au choix

Saucisse de Franckfort

Burger Kids

Petite flammeckuëche

Assiette de moules

Dessert au choix

Glace Pouss Pouss Schtroumpfs à la vanille

Crêpe chocolat

Boisson au choix

Verre de jus de pomme, orange ou ananas

Verre de coca cola

Verre de limonade

Verre de sirop à l'eau

EAUX, JUS DE FRUITS ET SODAS

Plancoët, Plancoët fines bulles

50cl
3.90€

100cl
4.90€

Jus - 25cl

4.10€

Ananas, orange, pomme, tomate

Schweppes tonic ou agrume' - 25cl

4.10€

Orangina, ice tea pêche - 25cl

4.10€

Coca-Cola, coca-cola Zéro, perrier - 33cl

4.10€

BIERES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
<hr/> Licorne blonde	3.80€	5.10€	7.40€
Bière blonde pur malt légère et particulièrement désaltérante Alc./vol : 4,8% -IBU : 19			
<hr/> Floreffe (Abbaye)	4.60€	6.10€	7.90€
Bière française d'Abbaye, puissante et fraîche Alc./vol : 6,3% -IBU : 24			
<hr/> Blanche de Bruxelles	4.60€	6.10€	7.90€
Bière blanche de blé typique de la Belgique Alc./vol : 4,5% -IBU : 12			
<hr/> Supplément Picon			1.90€

BIERES BOUTEILLES

33cl

Slash Red

6.70€

Bière rouge de caractère aromatisée à la cerise, désaltérante et rafraîchissante.

Alc./vol : 8%* IBU : 18

Licorne Black

6.30€

Bière noire de spécialité aromatisée , douce et savoureuse

Alc./vol : 6%* IBU : 13

Bière bouteille du moment

6.60€

Karlsbrau - bière sans alcool

4.80€

Bière blonde à la douce amertume qui séduit par sa fraîcheur

Alc./vol : 0,3%

APERITIFS

Kir Sauvignon - 12cl	4.10€
Verre de Riesling G Lorentz 12cl	5.50€
Pouilly Fumé AOC Les Clairières 12cl	7.90€
Gewurztraminer Vendanges tardives - 12cl	8.90€
Coupe Crémant d'Alsace - 12cl	6.90€
Coupe de Champagne Brut - 12cl	10.00€
Martini, Campari - 6 cl	6.10€
Suze ou Porto - 6cl	6.10€
Ricard - 2cl	4.20€
Whisky Lawson's - 4cl	6.10€
Whisky Single Malt - 4cl	8.70€

Jack Daniel's - 4cl

8.70€

DIGESTIFS

4cl

Poire, Rhum, Baileys, Cognac, Armagnac

6.80€

Calvados, Get 27, Get 31, Menthe pastille

6.80€

COCKTAILS

Punch

7.40€

Gin tonic citron

7.40€

Américano Maison

7.40€

Spritz TMK

7.40€

Campari, crémant, d'Alsace, Schweppes tonic, orange

Mojito

7.40€

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito

5.90€

Citron vert, menthe fraîche , sirops mojito mint et saveur rhum.

Tutti Frutti

5.90€

Jus de fraise, sirop de pêche et jus d'ananas

VINS AU VERRE ET CARAFES

	12cl	25cl	50cl
Sauvignon IGP Blanc	2.90€	5.80€	11.60€
Alsace AOC Edelzwicker Lorentz Blanc	4.50€	9.00€	16.90€
Alsace AOC Riesling Lorentz Blanc	5.50€	11.00€	18.90€
Pouilly Fumé AOC Les Clairières (blanc)	7.90€	15.80€	22.90€
Merlot IGP pays des Bouches du Rhône Rouge	2.90€	5.80€	11.60€
Bordeaux Chapelle de Brivazac Rouge	5.10€	10.20€	17.90€
Rosé IGP Lubéron Rose Oliviers	3.20€	6.40€	12.50€

VINS ROUGES

Alsace

37.5cl

75cl

Alsace AC Pinot Noir Lorentz

14.90€

23.90€

Beaujolais

Brouilly AOC Château de Corcelles

25.90€

Rhône

Côtes du Rhône Villages AOP

12.90€

18.90€

Loire

Chinon AOC Château de Vaugaudry

19.90€

Bordeaux

Haut Médoc AOC Victoria

23.90€

Chinon AOC Château de Vaugaudry

19.90€

Bordeaux

Haut Médoc AOC Victoria

23.90€

Saint-Emilion AC Château Belle Assise

31.90€

Cote de Bourg AOC Château de Barbe

16.50€ 21.90€

VINS BLANCS ET ROSES

Alsace

37.5cl

75cl

Gewurztraminer AOC Lorentz

26.00€

Riesling AOC Lorentz

24.00€

Bourgogne

Bourgogne Laroche Chardonnay AOC

24.90€

Loire

Pouilly Fumé AOC Les Clairières

29.00€

Anjou AOC Chemin Pasteur

18.90€

Rosés

Côtes de Provence AOC R. Desbastides

19.90€

CREMANT ET CHAMPAGNE

12cl

75cl

Crémant d'Alsace AOC Lorentz

7.90€

42.00€

Champagne AOC Grande Réserve GONET

10.00€

54.00€

CAFES ET BOISSONS CHAUDES

Café ou déca	2.20€
Café crème	2.70€
Double café	3.70€
Cappuccino	4.10€
Irish coffee	7.60€
Thé ou infusion	3.20€