

"Willkumme"
Bienvenue

FLAM'S

RESTAURANT DE
FLAMMEKUECHE

"E Gueter !"
Bon appetit !

NOS FORMULES ILLIMITÉES

"ICH HAB HUNGER WIE E BAAR !" - J'AI UNE FAIM D'OURS

"Elsassich"

Flam's Traditionnelles
à volonté

10€/p.

"HOPLA"

Flam's Traditionnelles
et Best-Of à volonté
+ 1 Entrée ou 1 Dessert
16€/p.

petit flam'seur
jusqu'à 8 ans
1 Flam'sette salée
+ 1 Boisson
+ 1 Dessert
5€50

Les formules illimitées sont valables uniquement si toute la table choisit ce type de formule; une formule par personne.
*Votre menu enfant inclut 1 soft (25cl ou 33cl) et 1 eau (50cl) et 1 flam'sette chocolat ou pomme cannelle ou 1 glace Pop'up Smarties ou 1 fromage blanc.

NOS ENTRÉES

Salade d'œufs de Mamama	5€10
<small>(Œufs, mayonnaise, moutarde, cornichons, salade.</small>	
Salade à la Strasbourgeoise	6€00
<small>Cervelas, emmental râpé, tomates, oignons, salade verte.</small>	
Salade au saumon	6€30
<small>Salade verte, saumon fumé, tomates, champignons, aneth fraîche.</small>	
Salade de lardons	5€70
<small>Salade verte, lardons grillés, œuf poché, tomates, croûtons, ciboulette. (La grande salade de lardons contient des champignons)</small>	
disponible en grande salade 8€90	
Salade de chèvre chaud	5€60
<small>Salade verte, tuiles de Flam's chaudes au fromage de chèvre, tomates, noix, basilic. (La grande salade de chèvre chaud contient des lardons)</small>	
disponible en grande salade 8€90	

NOS PLATS

"MINER MAAWE GEHT UF ZWELF"
MON ESTOMAC VA SUR DOUZE

Spaetzles aux lardons	8€20
<small>Recette de pâtes aux œufs accompagnée d'une sauce à la crème, aux lardons et aux champignons, gratinée au four. Servie avec une petite salade verte.</small>	
Spaetzles au poulet	8€20
<small>Recette de pâtes aux œufs accompagnée d'une sauce à la crème, au poulet et aux champignons, gratinée au four. Servie avec une petite salade verte.</small>	
«Grumbeerekiechle»	8€80
<small>Galettes de pommes de terre, servies avec une petite salade verte.</small>	

FLAMMEKUECHE

LES TRADITIONNELLES

"les classiques alsaciennes"

L'Authentique Traditionnelle	6€20
<small>Petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.</small>	
La Champignons Frais	7€00
<small>Champignons frais de Paris, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.</small>	
La Gratinée	7€70
<small>Emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.</small>	
La Champignons Frais Gratinée	8€30
<small>Champignons frais de Paris, emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.</small>	

LES BEST-OF

"le choix des Flam'seurs depuis 25 ans"

La Fameuse Chèvre-Miel	9€20
<small>Fromage de chèvre, filet de miel, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.</small>	
La Burger	9€20
<small>Cheddar râpé, viande hachée de bœuf, tomates fraîches, moutarde à l'ancienne et oignons.</small>	
La Norvégienne	9€80
<small>Saumon fumé, tomates fraîches, oignons, aneth fraîche et quartier de citron.</small>	
La Munster	9€30
<small>Munster, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons rouges.</small>	
La Flam's d'ici au Maroilles	9€30
<small>Maroilles, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.</small>	
La Végétarienne	9€20
<small>Fromage de chèvre, courgettes marinées à l'huile d'olive, tomates fraîches, oignons rouges, sauce pesto et ciboulette.</small>	
La Marinade	9€50
<small>Emincé de poulet mariné au thym et citron, champignons frais de Paris.</small>	
La Raclette	9€30
<small>Pommes de terre grillées, fromage à raclette, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.</small>	
La Mexico	9€20
<small>Cheddar, viande hachée de bœuf, polivrons, oignons rouges et épices.</small>	
La Flam's du Moment	
Demandez à votre serveur(se).	



Nos lardons, notre fromage blanc, notre crème et nos épices proviennent de fournisseurs français rigoureusement sélectionnés.

1 SALADE EN ACCOMPAGNEMENT ?

1€50 mini (1 pers.)	5€ moyenne (4 pers.)
2€90 petite (2 pers.)	7€ grande (6 pers.)

NOS FLAM'S SUCRÉES

"D'AUWE SINN GREESER ASS DE MAAWE"
LES YEUX PLUS GROS QUE LE VENTRE

	petite	grande
La Flam's pomme-cannelle	4€50	8€70*
La Flam's chocolat-cookie	4€50	8€70*
La Flam's framboise-chocolat blanc	4€70	9€20*
La Flam's banane-chocolat	4€70	9€20*
La banoffee	4€70	9€20*
<small>Banane, confiture de lait et speculoos.</small>		
La Flam's pomme flambée	4€70	9€20*
<small>Flambée au calvados.</small>		
La Flam's du Moment		
Demandez à votre serveur(se)		

NOS COUPES GLACÉES

"D'ILIEB GEHT DURICH DE MAAWE"
L'AMOUR PASSE PAR L'ESTOMAC

2 Boules	3€60	3 Boules	5€10
<small>Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, chocolat blanc, cannelle.</small>			
<small>Sorbets : citron, fraise, framboise, fruit de la passion.</small>			
Banana Split Revisité	5€70		
<small>Glace chocolat, sorbet fruit de la passion, banane, crème fouettée, amandes effilées, touche Monin passion.</small>			
Coupe Choco Cannelle	5€90		
<small>Glace cannelle, glace chocolat, crème fouettée, speculoos concassé, sauce chocolat, breûle alsacien.</small>			
Coupe Chocolat Brownie	6€00		
<small>Glace chocolat, glace chocolat blanc, morceaux de brownie, sauce chocolat, crème fouettée.</small>			
L'inimitable Dame Blanche	5€30		
<small>Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée.</small>			
Coupe Caramel Maniac	6€00		
<small>Glace caramel beurre salé, glace vanille, confiture de lait, crème fouettée, speculoos concassés.</small>			
Coupe Arosée	6€00		
<small>2 boules de glace au choix, liqueur d'Alsace au choix ou Vodka, breûle alsacien.</small>			

NOS GOURMANDISES

"S RUMELT MIR IM MAAWE"
MON ESTOMAC GRONDE

Fromage Blanc	5€30
<small>Miel et noix/confiture de lait et speculoos/touche Monin passion ou framboise ou coco ou myrtille.</small>	
Crumble Pomme ou Framboise	5€30
Dessert alsacien	5€40
Brownie tiède	5€20

NOS BOISSONS

BIÈRES - BIER

"STIF WIE E HOPFESTÜNG"
RAIDE COMME UNE PERCHE À HOUBLON

PRESSION

	25 cl	50 cl	1,5 l	2,5 l
Kronenbourg TIGRE BOCK Blonde de caractère (5,5°).....	2€95	5€30	15€40	24€30
Grimbergen Blonde aux notes d'épices (6,7°).....	4€00	6€90	20€10	32€10
Grimbergen de saison demandez à votre serveur.....	4€00	6€90	20€10	32€10
Grimbergen Elixir cuivrée au 3 malts (7°).....	4€60	7€60	21€90	35€40
Bière de spécialité demandez à votre serveur.....	4€60	7€60	21€90	35€40
Panaché, Monaco, Bière + sirop.....	3€10	5€30		

PICON BIÈRE

PICON BIÈRE.....	3€50	6€00		
BOUTEILLE				
Grimbergen Blanche fraîche et fruitée (6°) 33cl.....	4€00			
TIGRE BOCK BRUNE Bière de caractère (6,3°) 27,5cl.....	3€30			

"S' Gilt"
santé

VINS - WIN

"ES UN TRINK" - MANGE ET BOIS

ALSACE

	10cl	25cl	50cl	75 cl
Edelzwicker.....	2€80	5€40	9€90	
Frais et fruité aux notes muscatées.				
Riesling.....	3€40	6€50	11€90	
Riesling Réserve.....				15€50
Frais et minéral aux notes d'agrumes.				
Gewurztraminer.....	3€50	6€90	12€90	
Gewurztraminer Réserve.....				17€90
Très aromatique aux arômes de fruits exotiques.				
Pinot gris.....	3€50	6€70	12€20	16€50
Vin ample aux arômes de fruits confits et de miel.				
Pinot noir.....	3€50	6€70	12€20	
Pinot noir Réserve.....				16€50
Frais et équilibré aux notes de petits fruits rouges.				
Crémant Calixte brut.....	4€30			18€30
Fin et élégant aux notes briochées.				

NOS TROUVAILLES

	14cl	75 cl
JP Charpentier les Caillottes Blancs, IGP Pays d'Oc.....	4€50	19€10
100% vendanges manuelles !		
Ribiera Causse Toujours 2014.....	5€90	24€90
Vin made in Languedoc !		

Notre expert en grands crus a sélectionné pour nous des bouteilles authentiques à des prix raisonnables, qui entretiennent aussi le lien naturel entre la vigne et les amateurs de vin.

NOS COCKTAILS

"SÜFFIG !" - QUI SE LAISSE BOIRE	19cl	1 l
Mojito classique.....	5€60	22€00
Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et eau gazeuse.		
Mojito passion ou framboise.....	5€80	22€30
Mojito classique et touche Monin passion ou framboise.		
Vodka Red Soda.....	5€30	21€90
Vodka Erstoft, sirop de cerise et Sprite.		
Piña Colada.....	5€90	24€20
Rhum Bacardi, jus d'ananas et touche Monin coco.		

SANS ALCOOL

	25cl	1 l
Virgin Mojito.....	3€00	10€80
Menthe fraîche, citron vert, sirop de rhum, sucre de canne et eau gazeuse		
Virgin Mojito passion ou framboise.....	3€20	11€10
Virgin mojito classique et touche Monin passion ou framboise.		
Virgin Piña Colada.....	3€20	11€00
Jus d'ananas, sirop de rhum, touche Monin coco.		
Bananarama.....	3€00	10€80
Nectar de banane, jus de fraise et sirop de citron.		

SOFTS - OHNE ALKOHOL

"ER HET DORCHT WIE E ROSS" - IL A SOIF COMME UN CHEVAL

	25cl	33cl	50cl	1,5l
Nos sodas.....		3€50	5€20	9€50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light, Oasis, Sprite, Nestea, Fanta, Orangina (25cl).				
Citronnade.....	2€20		4€20	
Sirop à l'eau ou Diabolo.....		2€20	3€80	
Menthe, Citron, Fraise des bois, Grenadine, Pamplemousse, Cerise, Rhum.				
Jus de fruits.....	2€80		5€20	
Pomme, Orange, Ananas, Fraise, Banane.				

"Hopla Geiss"
allé hop

NOS BOISSONS CHAUDES

"E GÜETER KÄFFE HILFT VERDAUE"
UN BON CAFÉ AIDE À DIGÉRER

Expresso, expresso décaféiné.....	1€80
Double expresso.....	2€80
Café crème.....	2€10
Café / chocolat viennois (crème fouettée).....	2€60
Chocolat chaud.....	2€10
Thé / infusion.....	2€10
Le noir Darjeeling, thé vert citron, infusion fruits rouges, infusion Rooibos vanille, infusion du soir.	
Café / Thé Flam'sé.....	5€80
1 expresso ou 1 thé + 1 petite Flam's (banane-chocolat et banane-caramel-speculoos).	
Café / Thé Gourmand.....	5€50
1 expresso ou 1 thé + 1 boule de glace vanille + 1 mini brownie + 1 mini crumble.	

NOS DIGESTIFS

"E SCHNÄPS ISCH D'BESCHT MEDIZIN"
UN SCHNAPS EST LE MEILLEUR DES MÉDICAMENTS

Liqueur de myrtille Meyer (18°).....	3€30
Liqueur de framboise d'Alsace Meyer (25°).....	3€30
Schnaps Kirsch d'Alsace Meyer (45°).....	4€40

100% alsaciens, nos digestifs sont élaborés par la distillerie la plus primée de France.



NOS EAUX

	33cl	50cl	1 l
Evian.....	3€00	4€40	
Badoit.....	3€10	4€50	
Perrier.....	2€80		