

"Willkumme"  
Bienvenue

# FLAM'S

RESTAURANT DE  
FLAMMEKUECHE

"E Gueter!"  
Bon appétit!

## NOS FORMULES ILLIMITÉES

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

### "Elsassisch"

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) ou 1 eau (50cl) et 1 flam'sette chocolat ou pomme cannelle ou 1 glace Pop'up Smarties ou 1 fromage blanc.

### NOS ENTRÉES

Velouté de saison	4€90
Salade d'œufs de Mamama Œufs, mayonnaise, moutarde, cornichons, salade.	5€40
Salade à la Strasbourgeoise Cerveaux, emmental râpé, tomates, oignons, salade verte.	6€70
Salade au saumon Salade verte, saumon fumé, tomates, champignons, aneth fraîche.	6€60
Salade de lardons Salade verte, lardons grillés, œuf poché, tomates, croûtons, ciboulette. <i>la grande salade de lardons contient des champignons</i>	6€30
disponible en grande salade 8€90	
Salade de chèvre chaud Salade verte, tuiles de Flam's chaudes au fromage de chèvre, tomates, noix, basilic. <i>la grande salade de chèvre chaud contient des lardons</i>	6€30
disponible en grande salade 8€90	

### NOS PLATS

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

Spaetzles aux lardons 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.	9€70
Spaetzles au poulet 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.	9€70
«Grumbeerekiechle» Galette de pommes de terre, servies avec une petite salade verte.	9€90

## FLAMMEKUECHE

### LES TRADITIONNELLES

"les classiques alsaciennes"

L'Authentique Traditionnelle Petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	6€50
La Champignons Frais Champignons frais de Paris, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	7€50
La Gratinée Emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	8€30
La Champignons Frais Gratinée Champignons frais de Paris, emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	8€90

### LES BEST-OF

"le choix des Flam'seurs depuis 25 ans"

La Fameuse Chèvre-Miel Fromage de chèvre, filet de miel, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	9€40
La Burger Cheddar râpé, viande hachée de bœuf, tomates fraîches, moutarde à l'ancienne et oignons.	9€20
La Norvégienne Saumon fumé, tomates fraîches, oignons, aneth fraîche et quartier de citron.	10€10
La Munster Munster, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons rouges.	9€60
La Végétarienne Fromage de chèvre, cougettes marinées à l'huile d'olive, tomates fraîches, oignons rouges, sauce pesto et ciboulette.	9€40
La Marinade Émincé de poulet mariné au thym et citron, champignons frais de Paris.	9€80
La Raclette Pommes de terre grillées, fromage à raclette, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	9€90
La Mexico Cheddar, viande hachée de bœuf, poivrons, oignons rouges et épices.	9€20
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.



Toutes nos Flam's sont réalisées à la minute par nos cuisiniers.

### 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	5€10	9€30*
La Flam's chocolat-cookie	5€10	9€30*
La Flam's framboise-chocolat blanc	5€40	9€90*
La Flam's banane-chocolat	5€20	9€80*
La Banoffee Banane, confiture de lait et speculoos.	5€20	9€80*
La Flam's pomme flambée Flambée au calvados	5€40	9€90*
La Flam's du Moment Demandez à votre serveur(se).		

### NOS COUPES GLACÉES

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

2 Boules	3€60	3 Boules	5€10
Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, chocolat blanc, cannelle.			
Sorbets : citron, fraise, framboise, fruit de la passion.			
Banana Split Revisité Glace chocolat, sorbet fruit de la passion, banane, crème fouettée, amandes effilées, touche Monin passion.	6€50		
Coupe Choco Cannelle Glace cannelle, glace chocolat, crème fouettée, speculoos concassé, sauce chocolat, bredele alsacien.	6€40		
Coupe Chocolat Brownie Glace chocolat, glace chocolat blanc, morceaux de brownie, sauce chocolat, crème fouettée.	6€10		
L'inimitable Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, bredele alsacien.	5€80		
Coupe Caramel Maniac Glace caramel beurre salé, glace vanille, confiture de lait, crème fouettée, speculoos concassés.	6€50		
Coupe Arrosée 2 boules de glace au choix, liqueur d'Alsace au choix ou Vodka, bredele alsacien.	6€80		

### NOS GOURMANDISES

"S RUMELT MIR IM MAAWE"  
MON ESTOMAC GRONDE

Fromage Blanc Miel et noix/confiture de lait et speculoos/touche Monin passion ou framboise ou coco ou myrtille	5€30
Crumble Pomme ou Framboise	5€30
Dessert alsacien	6€50
Brownie tiède	5€80

### 1 SALADE EN ACCOMPAGNEMENT ?

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

# NOS BOISSONS

## BIÈRES - BIER

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

### PRESSION

	25cl	50 cl	1,5 l	2,5 l
<b>Kronenbourg</b> <b>TIGRE BOCK</b> 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€50	7€60	22€80	36€10
Bières de spécialité demandez à votre serveur .....	4€50	7€60	22€80	36€10
Panaché, Monaco, Bière + sirop .....	3€10	5€30		

### PICON BIÈRE

PICON BIÈRE .....	3€50	6€00		
-------------------	------	------	--	--

### BOUTEILLE

	33 cl
<b>TIGRE BOCK</b> BRUNE 27,5cl Bière de caractère (6,3°) .....	3€30
Grimbergen Blanche fraîche et fruitée (6°) .....	4€40
<b>GUINNESS</b> 33cl Stout de référence (4,2°) .....	5€80

### PLATEAU DE DÉGUSTATION

4 bières (1,5cl)  
**GRIMBERGEN**  
**PRESSION**  
au choix 7€90

## VINS - WIN

"ES UN TRINK" - MANGE ET BOIS

### ALSACE

	10cl	25cl	50cl	75 cl
<b>Edelzwicker</b> .....	2€90	5€70	10€90	
Frais et fruité aux notes muscatées.				
<b>Riesling</b> .....	3€70	7€20	12€90	
<b>Riesling Réserve</b> .....				17€90
Frais et minéral aux notes d'agrumes.				
<b>Gewurztraminer</b> .....	3€90	7€60	13€90	
<b>Gewurztraminer Réserve</b> .....				19€90
Très aromatique aux arômes de fruits exotiques.				
<b>Pinot gris</b> .....	3€80	7€40	13€40	18€50
Vin ample aux arômes de fruits confits et de miel.				
<b>Pinot noir</b> .....	3€80	7€40	13€40	
<b>Pinot noir Réserve</b> .....				18€50
Frais et équilibré aux notes de petits fruits rouges.				
<b>Crémant Calixte brut</b> .....	4€50			20€70
Fin et élégant aux notes briochées.				

### NOS TROUVAILLES

	14cl	75 cl
<b>JP Charpentier les Cailottes Blancs, IGP Pays d'Oc</b> .....	4€50	19€10
100% vendanges manuelles.		
<b>Ribiera Causse Toujours 2014</b> .....	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

## SANS ALCOOL

"SÜFFIG !" - QUI SE LAISSE BOIRE

	19cl	1l	25cl	1l
<b>Mojito classique</b> .....	5€70	22€20	3€30	11€00
Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron, sucre de canne et eau gazeuse.				
<b>Mojito passion ou framboise</b> .....	5€90	22€50	3€50	11€30
Mojito classique et touche Monin passion ou framboise.				
<b>Vodka Red Soda</b> .....	5€50	21€90	3€50	12€10
Vodka Erstoff, sirop de cerise et Sprite.				
<b>Piña Colada</b> .....	6€00	25€30	3€10	10€80
Rhum Bacardi, jus d'ananas et touche Monin coco.				
<b>Bananarama</b> .....			3€10	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
<b>Nos sodas</b> .....		3€50	5€20	10€70
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light, Oasis, Sprite, Nestea, Fanta, Orangina (25cl).				
<b>Citronnade</b> .....	2€40		4€60	
<b>Sirop à l'eau ou Diabolo</b> .....		2€20	4€00	
Menthe, Citron, Fraise des bois, Grenadine, Pamplemousse, Cerise, Rhum.				
<b>Jus de fruits</b> .....	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

<b>Expresso, expresso décaféiné</b> .....	2€10
<b>Double expresso</b> .....	3€10
<b>Café crème</b> .....	2€30
<b>Café / chocolat viennois (crème fouettée)</b> .....	3€20
<b>Chocolat chaud</b> .....	2€50
<b>Thé / infusion</b> .....	2€50
Thé noir Darjeeling, thé vert citron, infusion fruits rouges, infusion Poibos vanille, infusion du soir	
<b>Café / Thé Flam'sé</b> .....	6€40
1 expresso ou 1 thé + 1 petite Flam's (banane-chocolat et banane-caramel-speculoos)	
<b>Café / Thé Gourmand</b> .....	6€00
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 SCHNÄPS EST LE MEILLEUR DES MÉDICAMENTS

<b>Liqueur de myrtille Meyer (18°)</b> .....	3€50
<b>Liqueur de framboise d'Alsace Meyer (25°)</b> ....	3€50
<b>Schnaps Kirsch d'Alsace Meyer (45°)</b> .....	4€60

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



## NOS EAUX

	33cl	50cl	1l
<b>Evian</b> .....	3€00	4€40	
<b>Badoit</b> .....	3€10	4€50	
<b>Perrier</b> .....	2€60		