

"Willkumme"  
Bienvenue

# FLAM'S

RESTAURANT DE  
FLAMMEKUECHE

## 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 Dessert

16€/p.

+ 1€50 de supplément par Flam's Gourmet

petit flam'sieur

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.

## GRIGNOTAGE À PARTAGER OU PAS !

"FER KLEINE HUNGER!" - POUR LES PETITES FAIM

Flam's en mille morceaux ..... 6€50  
Flam's traditionnelle découpée en petits morceaux.

Paire de knacks ..... 4€50  
servies avec du pain

By Kirm elsassicher traiteur depuis 1904

## NOS ENTRÉES

Salade de chou rouge au cumin ..... 4€90  
Chou rouge, carotte, mayonnaise, cumin.

Salade de céleri maison ..... 4€90  
Céleri, mayonnaise, ciboulette.

Salade d'œufs de Mamama ..... 5€40  
(Œufs, mayonnaise, moutarde, cornichons, salade).

Salade de chèvre chaud ..... 6€30  
Salade verte, tuiles de Flam's chaudes au fromage de chèvre, tomates, noix, basilic.  
(La grande salade de chèvre chaud contient des lardons)

disponible en grande salade 8€90

Salade de lardons ..... 6€30  
Salade verte, lardons grillés, œuf poché, tomates, croûtons, ciboulette.  
(La grande salade de lardons contient des champignons)

disponible en grande salade 8€90

Salade à la Strasbourgeoise ..... 6€70  
Cervelas, emmental râpé, tomates, oignons, salade verte.

disponible en grande salade 8€90

## NOS PLATS

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

Spaetzles aux lardons ..... 9€70  
Recette de pâtes aux œufs accompagnée d'une sauce à la crème, aux lardons et aux champignons, gratinée au four. Servies avec une petite salade verte.

Spaetzles au poulet ..... 9€70  
Recette de pâtes aux œufs accompagnée d'une sauce à la crème, au poulet et aux champignons, gratinée au four. Servies avec une petite salade verte.

«Grumbeerekiechle» ..... 9€90  
Galette de pomme de terre, servies avec une salade verte.

E Gueter!  
Bon appétit!

## NOS FLAM'S SUCRÊES

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

La Flam's pomme-cannelle ..... petite grande  
5€10 ..... 9€30\*

La Flam's framboise chocolat blanc ..... 5€40 ..... 9€90\*

La Flam's banane-chocolat ..... 5€20 ..... 9€80\*

La Flam's pomme flambée ..... 5€40 ..... 9€90\*

**Pimp my Flam's !** ..... 5€40 ..... 9€90\*

Choisis ta base: framboise, pomme ou banane.  
Personnalise la avec les 2 toppings de ton choix.  
(0.50€ pour tout topping supplémentaire)

Eclat de Daim, cookie, spéculoos ou Oréo, coco rapé, fraises tagada, oursins en guimauve, vermicelles, copeaux de chocolat blanc, copeaux de chocolat noir



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

\* n'est pas compris dans la formule Hopla

## FLAMMEKUECHE

"les classiques  
alsaciennes"

### LES TRADITIONNELLES

L'Authentique Traditionnelle ..... 6€50  
Petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons. C'est la véritable  
Flammekueche alsacienne.

La Champignons Frais ..... 7€50  
Champignons frais de Paris, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

La Gratinée ..... 8€30  
Emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

La Champignons Frais Gratinée ..... 8€90  
Champignons frais de Paris, emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre  
et oignons.

### LES BEST-OF

"le choix  
des Flam'seurs  
depuis 25 ans"

La Fameuse Chèvre-Miel ..... 9€40  
Fromage de chèvre, filet de miel, petits lardons fumés au bois de hêtre  
et oignons.

La Munster ..... 9€60  
Munster, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons rouges.

La Raclette ..... 9€90  
Pommes de terre grillées, fromage à raclette, petits lardons fumés au  
bois de hêtre et oignons.

La Burger ..... 9€20  
Cheddar râpé, viande hachée de bœuf, tomates fraîches,  
moutarde à l'ancienne et oignons.

La Mexico ..... 9€20  
Cheddar, viande hachée de bœuf, poivrons et épicés.

La Marinade ..... 9€80  
Emmental de poulet rot, champignons frais de Paris, thym et citron.

La Végétarienne ..... 9€40  
Fromage de chèvre, courgettes marinées à l'huile d'olive, tomates fraîches,  
oignons rouges, sauce pesto et ciboulette.

La Flam's du Moment ..... 9€80  
Demandez à votre serveur(se)

"des recettes  
inédites"

### LES GOURMETS

L'Aromatique ..... 12€60  
Bresaola, sauce pesto, roquette, coriandre, menthe, aneth et ciboulette.

La Saumon ..... 12€90  
Squamon fumé en tranches, câpres, oignons rouges, aneth.

L'Aveyronnaise ..... 11€80  
Poires, roquette, roquefort, noix et miel.

La Green Touch ..... 12€10  
Roquette, champignons frais de Paris, carottes, courgettes, mélange de grains,  
sauce pesto.



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

## 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, cannelle, caramel beurre salé,  
noix de coco, chocolat blanc.

Sorbets: citron, fraise, framboise, fruit de la passion.

Banana split revisité ..... 6€50  
Glace chocolat, sorbet fruit de la passion, banane, crème fouettée,  
amandes effilées, touche Monin passion.

La Tutti Frutti ..... 6€10  
Sorbet passion-coco-citron, crème fouettée, touche Monin mangue.

La Chocolat Brownie ..... 6€10  
Glace chocolat, glace chocolat blanc, morceaux de brownie, sauce chocolat,  
crème fouettée.

Coupe-Choco Cannelle ..... 6€40  
Glace cannelle, glace chocolat, crème fouettée, spéculoos concaassé,  
sauce chocolat, brêdelle alsacien.

**Pimp my Ice Cream !** 2 boules 5€40 3 boules 6€60

Choisis tes parfums: vanille, chocolat, café, caramel beurre salé,  
noix de coco, chocolat blanc, citron, fraise, framboise, fruit de  
la passion. Personnalise les avec les 2 toppings de ton choix.  
(0.50€ pour tout topping supplémentaire)

Eclat de Daim, cookie, spéculoos ou Oréo, coco rapé, fraises tagada, oursins en  
guimauve, vermicelles, copeaux de chocolat blanc, copeaux de chocolat noir.

## NOS GOURMANDISES

"S RUMELT MIR IM MAAWE"  
MON ESTOMAC GRONDE

Fromage Blanc Miel et Noix ou Myrtille ..... 5€30

Crumble Pomme ou Framboise ..... 5€30

Dessert alsacien ..... 6€50

Brownie tiède ..... 5€80

# 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
<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 Elixir aux 3 maïs d'orge, de froment et de seigle (7°).....	4€50	7€60	22€80	36€10
La Bête ambrée puissante et équilibrée (8°).....	4€50	7€60	22€80	36€10
Panaché, Monaco, Bière + sirop.....	3€10	5€30		
<b>PICON</b> BIÈRE.....	3€50	6€00		

### BOUTEILLE

**GUINNESS** Stout de référence (4,2°) 33cl..... 5€80

"S'Gilt"  
santé

## VINS - WIN

"ES UN TRINK" - MANGE ET BOIS

### ALSACE

	10cl	25 cl	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 Caillotes 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 !		
<b>Vincent Bachelet, Bourgogne Blanc Chardonnay 2015</b> .....	6€30	27€50
Une année emblématique, à découvrir vite !		
<b>Château Vignelaure la Source, Côteaux d'Aix en Provence 2015</b> ..	5€30	21€80
Parfait pour les apéros d'été !		

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	18cl	1 l
<b>Mojito classique, passion ou framboise</b> .....	5€70	22€20
Rhum Bacardi, menthe, citron, sucre de canne et eau gazeuse (touche Monin passion ou framboise)		
<b>Vodka Red Soda</b> .....	5€50	21€90
Vodka Erstoff, sirop de cerise, Sprite		
<b>Piña Colada</b> .....	6€00	25€30
Rhum Bacardi, jus d'ananas, touche Monin coco		

## SANS ALCOOL

	25cl	1 l
<b>Virgin Mojito</b> .....	3€30	11€00
Menthe fraîche, citron vert, sirop de rhum, sucre, eau gazeuse		
<b>Virgin Piña Colada</b> .....	3€50	12€10
Jus d'ananas, sirop de rhum, touche Monin coco		
<b>Bananarama</b> .....	3€10	10€80
Nectar de banane, jus de fraise et sirop de citron		

## SOFTS - OHNE ALKOHOOL

"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, 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

Expresso, expresso décaféiné.....	2€10
Double expresso.....	3€10
Café crème.....	2€30
Café / chocolat viennois (crème fouettée).....	3€20
Chocolat chaud.....	2€50
Thé / infusion.....	2€50
Thé noir Darjeeling, thé vert citron, infusion fruits rouges, infusion Rooibos vanille, infusion du soir	
Irish Coffee.....	6€60
Café / Thé Flam'sé.....	6€40
1 expresso ou 1 thé + 1 petite Flam's (banane-chocolat et banane-caramel-spéculos)	
Café / Thé Gourmand.....	6€00
1 expresso ou 1 thé + 1 boule de glace vanille + 1 mini brownie + 1 mini crumble	

## NOS DIGESTIFS

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

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

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€60		