

"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

"Elsassich"

Flam's Traditionnelles
à volonté

10€/p.*

"HOPLA"

Flam's Traditionnelles
et Best-Of à volonté
+ 1 Entrée ou 1 Dessert

15€/p.

+1€50 de supplément par Flam's Gourmet

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

Salade d'œufs de Mamama	5€40
<small>Œufs, mayonnaise, moutarde, cornichons, salade.</small>	
Salade à la Strasbourgeoise	6€70
<small>Cervelas, emmental râpé, tomates, oignons, salade verte.</small>	
Salade au saumon	6€60
<small>Salade verte, saumon fumé, tomates, champignons, aneth fraîche.</small>	
Salade de lardons	6€30
<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	6€30
<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	9€70
<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	9€70
<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»	9€90
<small>Galettes de pommes de terre, servies avec une petite salade verte.</small>	

FLAMMEKUECHE

"les classiques
alsaciennes"

LES TRADITIONNELLES

L'Authentique Traditionnelle	6€50
<small>Petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.</small>	
La Champignons Frais	7€50
<small>Champignons frais de Paris, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.</small>	
La Gratinée	8€30
<small>Emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.</small>	
La Champignons Frais Gratinée	8€90
<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€40
<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 Munster	9€60
<small>Munster, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons rouges.</small>	
La Végétarienne	9€40
<small>Fromage de chèvre, courgettes marinées à l'huile d'olive, tomates fraîches, oignons rouges, sauce pesto et ciboulette.</small>	
La Marinade	9€80
<small>Emincé de poulet mariné au thym et citron, champignons frais de Paris.</small>	
La Raclette	9€90
<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 boeuf, oignons rouges, poivrons et épices.</small>	
La Flam's du Moment	Demandez à votre serveur(se).

"des recettes
inedites"

LES GOURMETS

L'Aromatique	12€60
<small>Bresaola, sauce pesto, roquette, coriandre, menthe, aneth et ciboulette.</small>	
La Saumon	12€90
<small>Saumon fumé en tranches, câpres, oignons rouges, aneth.</small>	
L'Aveyronnaise	11€80
<small>Poires, roquette, roquefort, noix et miel.</small>	
La Green Touch	12€10
<small>Roquette, champignons frais de Paris, carottes, courgettes, mélange de graines, sauce pesto.</small>	



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	5€20	9€80*
<small>Banane, confiture de lait et speculoos.</small>		
La Flam's pomme flambée	5€40	9€90*
<small>Flambée au calvados</small>		
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
<small>Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, chocolat blanc, cannelle. Sorbets : citron, fraise, framboise, fruit de la passion.</small>			
Banana Split Revisité	6€50		
<small>Glace chocolat, sorbet fruit de la passion, banane, crème fouettée, amandes effilées, touche Monin passion.</small>			
Coupe Choco Cannelle	6€40		
<small>Glace cannelle, glace chocolat, crème fouettée, speculoos concassé, sauce chocolat, bredele alsacien.</small>			
Coupe Chocolat Brownie	6€10		
<small>Glace chocolat, glace chocolat blanc, morceaux de brownie, sauce chocolat, crème fouettée.</small>			
L'inimitable Dame Blanche	5€80		
<small>Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, bredele alsacien.</small>			
Coupe Caramel Maniac	6€50		
<small>Glace caramel beurre salé, glace vanille, confiture de lait, crème fouettée, speculoos concassés.</small>			
Coupe Arrosée	6€80		
<small>2 boules de glace au choix, liqueur d'Alsace au choix ou Vodka, bredele 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	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 HOPFESTÜNG"
RAIDE COMME UNE PERCHE À HOUBLON

PRESSION

	25cl	50cl	1,5l	2,5l
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
Panaché, Monaco, Bière + sirop.....	3€10	5€30		
PICON BIÈRE.....	3€50	6€00		

BOUTEILLE

	33cl
Grimbergen Blanche fraîche et fruitée (6°).....	4€40
Grimbergen Ambrée (6,5°).....	4€40
TIGRE BOCK BRUNE 27,5cl Bière de caractère (6,3°).....	3€30

"S'Gilt"
santé

VINS - WIN

"ES UN TRINK" - MANGE ET BOIS

ALSACE

	10cl	25cl	50cl	75cl
Edelzwicker	2€90	5€60	10€30	
Frais et fruité aux notes muscatées.				
Riesling	3€60	6€60	11€90	
Riesling Réserve				17€10
Frais et minéral aux notes d'agrumes.				
Gewurztraminer	3€75	7€30	13€20	
Gewurztraminer Réserve				19€00
Très aromatique aux arômes de fruits exotiques.				
Pinot gris	3€60	7€30	13€20	17€60
Vin ample aux arômes de fruits confits et de miel.				
Pinot noir	3€60	6€70	12€30	
Pinot noir Réserve				17€60
Frais et équilibré aux notes de petits fruits rouges.				
Crémant Calixte brut	4€40			20€70
Fin et élégant aux notes briochées.				

NOS TROUVAILLES

	14cl	75cl
JP Charpentier les Caillotes 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 I" - QUI SE LAISSE BOIRE

	19cl	1l
Mojito classique	5€70	22€20
Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron, sucre de canne et eau gazeuse.		
Mojito passion ou framboise	5€90	22€50
Mojito classique et touche Monin passion ou framboise.		
Vodka Red Soda	5€50	21€90
Vodka Eristoff, sirop de cerise et Sprite.		
Piña Colada	6€00	25€30
Rhum Bacardi, jus d'ananas et touche Monin coco.		

SANS ALCOOL

	25cl	1l
Virgin Mojito	3€30	11€00
Menthe fraîche, citron vert, sirop de rhum, sucre de canne et eau gazeuse.		
Virgin Mojito passion ou framboise	3€50	11€30
Virgin Mojito classique et touche Monin passion ou framboise.		
Virgin Piña Colada	3€50	12€10
Jus d'ananas, sirop de rhum et touche Monin coco.		
Bananarama	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
Nos sodas		3€50	5€20	10€70
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light, Oasis, Sprite, Nestea, Fanta, Orangina (25cl).				
Citronnade	2€40		4€60	
Sirop à l'eau ou Diabolo		2€20	4€00	
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	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	
Café / Thé Flam'sé	6€40
1 expresso ou 1 thé + 1 petite Flam's (banane-chocolat et banane-caramel-speculoos)	
Café / Thé Gourmand	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

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	1l
Evian	3€00		3€70
Badoit	3€10		3€80
Perrier	2€80		