

"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.

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€10
Œufs, mayonnaise, moutarde, cornichons, salade.

Salade à la Strasbourgeoise 6€00
Cervelas, emmental râpé, tomates, oignons, salade verte.

Salade au saumon 6€30
Salade verte, saumon fumé, tomates, champignons, aneth fraîche.

Salade de lardons 5€70
Salade verte, lardons grillés, œuf poché, tomates, croûtons, ciboulette.
(La grande salade de lardons contient des champignons)

disponible en grande salade 8€90

Salade de chèvre chaud 5€60
Salade verte, tuilés 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

NOS PLATS

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

Spaetzles aux lardons 8€20
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.

Spaetzles au poulet 8€20
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.

«Grumbeerekiechle» 8€80
Galettes de pommes de terre, servies avec une petite salade verte.

FLAMMEKUECHE

LES TRADITIONNELLES

"les classiques alsaciennes"

L'Authentique Traditionnelle 6€20
Petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

La Champignons Frais 7€00
Champignons frais de Paris, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

La Gratinée 7€70
Emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

La Champignons Frais Gratinée 8€30
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€20
Fromage de chèvre, filet de miel, 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 Norvégienne 9€80
Saumon fumé, tomates fraîches, oignons, aneth fraîche et quartier de citron.

La Munster 9€30
Munster, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons rouges.

La Flam's d'ici au Maroilles 9€30
Maroilles, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

La Végétarienne 9€20
Fromage de chèvre, courgettes marinées à l'huile d'olive, tomates fraîches, oignons rouges, sauce pesto et ciboulette.

La Marinade 9€50
Emincé de poulet mariné au thym et citron, champignons frais de Paris.

La Raclette 9€30
Pommes de terre grillées, fromage à raclette, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

La Mexico 9€20
Cheddar, viande hachée de bœuf, poivrons, oignons rouges et épices.

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.)



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

NOS FLAM'S SUCRÉES

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

La Flam's pomme-cannelle petite grande
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*
Banane, confiture de lait et speculoos.

La Flam's pomme flambée 4€70 9€20*
Flambée au calvados.

La Flam's du Moment
Demandez à votre serveur(se)

NOS COUPES GLACÉES

"D'LIB 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 5€70
Glace chocolat, sorbet fruit de la passion, banane, crème fouettée, amandes effilées, touche Monin passion.

Coupe Choco Cannelle 5€90
Glace cannelle, glace chocolat, crème fouettée, speculoos concassé, sauce chocolat, bredele alsacien.

Coupe Chocolat Brownie 6€00
Glace chocolat, glace chocolat blanc, morceaux de brownie, sauce chocolat, crème fouettée.

L'inimitable Dame Blanche 5€30
Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée.

Coupe Caramel Maniac 6€00
Glace caramel beurre salé, glace vanille, confiture de lait, crème fouettée, speculoos concassés.

Coupe Arrosée 6€00
2 boules de glace au choix, liqueur d'Alsace au choix ou Vodka, bredele alsacien.

NOS GOURMANDISES

"S RUMELT MIR IM MAAWE"
MON ESTOMAC GRONDE

Fromage Blanc 5€30
Miel et noix/confiture de lait et speculoos/touche Monin passion ou framboise ou coco ou myrtille

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

	25cl	50 cl	1,5l	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	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	75cl
Edelzwicker	2€80	4€90	9€30	
Frais et fruité aux notes muscatées.				
Riesling	3€30	5€60	10€40	
Riesling Réserve				14€80
Frais et minéral aux notes d'agrumes.				
Gewurztraminer	3€50	6€40	12€10	
Gewurztraminer Réserve				17€00
Très aromatique aux arômes de fruits exotiques.				
Pinot gris	3€30	5€80	11€00	15€60
Vin ample aux arômes de fruits confits et de miel.				
Pinot noir	3€30	5€80	11€00	
Pinot noir Réserve				15€60
Frais et équilibré aux notes de petits fruits rouges.				
Crémant Calixte brut	4€20			18€30
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 !" - QUI SE LAISSE BOIRE	19cl	1l
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 Eristoff, sirop de cerise et Sprite.		
Piña Colada	5€90	24€20
Rhum Bacardi, jus d'ananas et touche Monin coco.		

SANS ALCOOL

	25cl	1l
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
Thé 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 SCHNAPS 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	1l
Evian	3€00		3€70
Badoit	3€10		3€80
Perrier	2€80		