

"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€40  
Œufs, mayonnaise, moutarde, cornichons, salade.

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

Salade au saumon ..... 6€60  
Salade verte, saumon fumé, tomates, champignons, aneth fraîche.

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 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€30

### 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. Servi 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. Servi avec une petite salade verte.

«Grumbeerekiechle» ..... 9€90  
Gâlettes de pommes de terre, servies avec une petite salade verte.



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

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

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

Flambée au calvados

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

## FLAMMEKUECHE

### LES TRADITIONNELLES

"les classiques alsaciennes"

L'Authentique Traditionnelle ..... 6€50  
Petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

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

La Norvégienne ..... 10€10  
Saumon fumé, tomates fraîches, oignons, aneth fraîche et quartier de citron.

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

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

La Marinade ..... 9€80  
Emincé de poulet mariné au thym et citron, champignons frais de Paris.

La Raclette ..... 9€90  
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.)

### 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 ..... 6€50

Glace chocolat, sorbet fruit de la passion, banane, crème fouettée, amandes effilées, touche Monin passion.

Coupe Choco Cannelle ..... 6€40

Glace cannelle, glace chocolat, crème fouettée, speculoos concassé, sauce chocolat, bredele alsacien.

Coupe Chocolat Brownie ..... 6€10

Glace chocolat, glace chocolat blanc, morceaux de brownie, sauce chocolat, crème fouettée.

L'inimitable Dame Blanche ..... 5€80

Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée.

Coupe Caramel Maniac ..... 6€50

Glace caramel beurre salé, glace vanille, confiture de lait, crème fouettée, speculoos concassés.

Coupe Arrosée ..... 6€80

2 boules de glace au choix, liqueur d'Absace 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 ..... 6€50

Brownie tiède ..... 5€80

# NOS BOISSONS

## BIÈRES - BIER

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

### PRESSION

	25cl	50cl	1,5l	2,5l
<b>Kronenbourg</b> <b>TIGRE BOCK</b> Blonde de caractère (5,5°).....	2€95	5€30	15€40	24€30
<b>Grimbergen Blonde</b> aux notes d'épices (6,7°).....	4€00	6€90	20€10	32€10
<b>Grimbergen de saison</b> .....	4€00	6€90	20€10	32€10
Panaché, Monaco, Bière + sirop.....	3€10	5€30		
<b>PICON</b> BIÈRE.....	3€50	6€00		

### BOUTEILLE

	33cl
<b>Grimbergen Blanche</b> fraîche et fruitée (6°).....	4€40

"S'Gilt"  
santé

## VINS - WIN

"ES UN TRINK" - MANGE ET BOIS

### ALSACE

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

### NOS TROUVAILLES

	14cl	75cl
<b>JP Charpentier les Caillotes Blancs</b> , IGP Pays d'Oc.....	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

"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 Eristoff, 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>Virgin Mojito</b> .....				11€00
Menthe fraîche, citron vert, sirop de rhum, sucre de canne et eau gazeuse.				
<b>Virgin Mojito passion ou framboise</b> .....				11€30
Virgin Mojito classique et touche Monin passion ou framboise.				
<b>Virgin Piña Colada</b> .....				12€10
Jus d'ananas, sirop de rhum et touche Monin coco.				
<b>Bananarama</b> .....				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

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