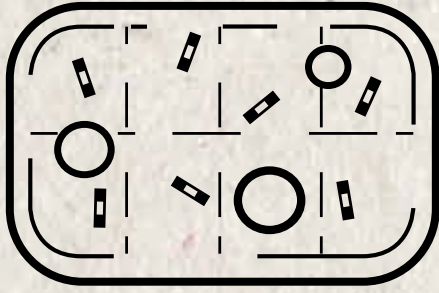


**A GUETER**  
BON APPÉTIT !



*Petit flam'seur*

JUSQU'À 8 ANS

1 Flam'sette  
+ Boisson  
+ Dessert  
**5€50**

..... **NOS FORMULES ILLIMITÉES** .....  
"ICH HAB HUNGER WIE E BAAR !" - J'AI UNE FAIM D'OURS !

**"ELSASSICH"**

Flam's Traditionnelles  
à volonté

**11€40/p.**

**"HOPLA"**


Flam's Traditionnelles  
et Créations à volonté  
+1 Entrée\* ou 1 Dessert

**16€80/p.**

\*en petit format

**NOS ENTRÉES**


"JETZ GEHT'S LOS !"  
MAINTENANT C'EST PARTI !

	petite	grande*
La Saumon.....	6€70	9€90
Salade verte, saumon fumé, tomates, aneth fraîche, oignons rouges, vinaigrette Flam's.		
La Fermière.....	6€30	8€90
Salade verte, lardons grillés, œuf poché, tomates, croûtons, vinaigrette Flam's.		
La Biquette  .....	6€30	9€20
Salade verte, tuiles de Flam's chaudes au fromage de chèvre, tomates, noix, oignons rouges, vinaigrette flam's. <i>(La grande salade Biquette contient des lardons).</i>		
La Cocotte.....	6€40	9€40
Salade verte, émincé de poulet rôti, tomates, fourme d'ambert, croûtons, sauce caesar.		
La Vraie Strasbourgeoise.....	6€70	
Salade verte, cervelas, emmental râpé, oignons, oeufs durs, vinaigrette Flam's.		

Demandez à votre serveur(se) les suggestions du moment.

**NOS PLATS**

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

Spaetzles aux lardons ou poulet.....	9€70
Authentique recette de pâtes aux œufs accompagnées d'une sauce à la crème, aux champignons, gratinées au four, aux lardons ou au poulet. Servi avec une petite salade verte.	
Les Galettes de Papapa  .....	9€90
Galettes de pommes de terre servies avec un délicieux fromage blanc aux herbes et une salade verte. <b>supplément munster +1€</b>	

**NOS FLAMMEKUECHE**

"S RUMELT MIR IM MAAWE"  
MON ESTOMAC GRONDE !



**LES TRADITIONNELLES**

L'Authentique Traditionnelle.....	6€80
Petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons. C'est la véritable Flammekueche alsacienne (la vraie de vrai).	
La Champignons Frais.....	7€80
Champignons frais de Paris, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	
La Gratinée.....	8€50
Emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	
La Champignons Frais Gratinée.....	9€10
Champignons frais de Paris, emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	

**NOS RECETTES CRÉATIONS**

La Fameuse Chèvre-Miel.....	9€60
Fromage de chèvre, délicat filet de miel, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	
La Elsass Burger.....	9€60
Cheddar, viande hachée de bœuf, tomates fraîches, oignons et moutarde à l'ancienne	
La Viking.....	10€10
Saumon fumé, tomates fraîches, oignons, aneth fraîche et quartier de citron.	
La Munsterchef.....	9€80
Munster qui sent bon, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons rouges.	
La Primeur  .....	9€40
Fromage de chèvre, courgettes marinées à l'huile d'olive, tomates fraîches, oignons rouges, touche de pesto et ciboulette.	
La Flam's des Montagnes.....	9€90
Pommes de terre, fromage à raclette bien coulant, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	
La Ay Caramba!.....	9€60
Cheddar, viande hachée de boeuf, oignons rouges, épices et poivrons tricolores.	
La Popeye.....	9€90
Émincé de poulet rôti, pousses d'épinards de gaillard, tomates fraîches, oignons rouges et sauce pesto.	

Demandez à votre serveur(se)  
les suggestions du moment.



**NOS FLAM'S SUCRÉES**

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

	Petite	Grande
La Pomme-cannelle.....	5€10	9€30
La Chocolat-cookie.....	5€10	9€30
La Framboise-chocolat blanc.....	5€40	9€90
La Banane-chocolat.....	5€20	9€80
La Nutella-chocolat blanc.....	4€70	9€40
La Pomme flambée.....	5€40	9€90
Pomme-cannelle flambée au calvados.		

Demandez à votre serveur(se) les suggestions du moment.

**NOS AUTRES DESSERTS**

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

Glace 2 Boules.....	3€60
Glace 3 Boules.....	5€10
<i>Crèmes glacées</i> : vanille, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, chocolat blanc, banane. <i>Sorbets</i> : citron, framboise, fruit de la passion.	
L'Antillaise.....	6€50
Glace coco, glace banane, sorbet fruit de la passion, coulis Monin passion, rhum Bacardi, crème fouettée. Elle vous fera voyager.	
La James Brownie.....	6€20
Glace chocolat, glace chocolat blanc, bons morceaux de brownie, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat «funky» !	
L'Inimitable Dame Blanche.....	5€80
Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.	
La Caramel Maniac.....	6€50
Glace caramel beurre salé, glace vanille, confiture de lait, crème fouettée, speculoos concassés avec amour gloire et beauté.	
Fromage Blanc.....	5€30
Miel et noix ou confiture de lait et speculoos ou coulis monin passion ou coulis framboise ou coco ou myrtille.	
Crumble Pomme ou Framboise et boule de glace vanille.....	5€40
Brownie tiède et boule de glace vanille.....	5€80
Café ou Thé Gourmand.....	5€90
Mini Brownie, mini crumble aux pommes, boule de glace vanille	

Demandez à votre serveur(se) les suggestions du moment.



# S'GILT

SANTÉ !



## NOS P'TITES BIÈRES

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

### PRESSION

	25cl	50cl	1,5l	2,5l
Tigre Bock (5,5°) Blonde de caractère maltée	2€95	5€30	15€40	24€30
Grimbergen blonde (6,7°) Fruits mûrs et épicés	4€00	6€40	20€10	32€10
Grimbergen du moment Demandez à votre serveur(se)	4€30	7€40	21€40	32€90
La Bête (8°) Artisanale brassée dans le nord	4€50	7€60	22€30	34€90
Panaché, Monaco, Bière + sirop	3€10	5€50		
Picon bière	3€50	6€00		

### BOUTEILLE

	33cl
Grimbergen Blanche (6°) Fraîche aux notes d'agrumes	4€40
Grimbergen Ambrée (6,5°) Ambrée, équilibre entre amertume et douceur	4€40



## NOS SOFTS

"ER HET DORCHT WIE E ROSS" - IL A SOIF COMME UN CHEVAL !

	25cl	33cl	50cl	1l
Orangina	3€10			
Citronnade ou Thé Glacé Matcha	2€40		4€60	
Jus de fruits	3€00			
Orange, Ananas, Fraise, Banane, Pomme				
Nos sodas		3€50	4€90	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Oasis, Sprite, Fuztea, Fanta, Tropic				
Sirop à l'eau ou Diabolo		2€50	3€70	
Menthe, Citron, Fraise des bois, Grenadine, Pamplemousse, Cerise				
Perrier	3€00			
Badoit Rouge	2€70			
Badoit		2€70	3€10	4€50
Evian			3€00	4€40

## LA CAVE DES BONS VINS

"ES UN TRINK" - MANGE ET BOIS !

	10cl	25cl	50cl	75cl	1,5l
<b>LES BLANCS</b>					
Edelzwicker d'Alsace	2€90	5€70	10€90		
Riesling d'Alsace	3€70	7€20	12€90	17€90	
Gewurztraminer d'Alsace	3€90	7€60	13€90	19€90	35€90
Pinot gris d'Alsace	3€80	7€40	13€40	18€50	33€20
Kir	4€20				
<b>LES ROUGES</b>					
Pinot noir	3€80	7€40	13€40	18€50	
<b>LES ROSÉS</b>					
Château Vignelaure la Source	3€90	7€80	14€90	21€80	
Rosé Pamplemousse ou Fraise	5€90				
<b>LES FESTIFS</b>					
Kir Royal	4€90				
Crémant Calixte brut	4€50			20€70	



## NOS COCKTAILS

"SÜFFIG !" - QUI SE LAISSE BOIRE !

	19cl	1l
Mojito classique, passion ou framboise	6€50	25€50
Bacardi, citron, menthe, sucre, eau gazeuse (+coulis monin passion ou framboise)		
Mojito royal	7€70	31€70
Bacardi, citron, menthe, sucre, crémant		
Piña Colada	6€50	25€50
Rhum Bacardi, jus d'ananas et coulis Monin coco		
Presqu'On the Beach	6€60	25€60
Vodka Eristoff, crème de pêche, jus de fraise et jus d'orange		

## NOS MOCKTAILS

LE GOÛT DE L'ALCOOL MAIS SANS ALCOOL !

	19cl	1l
Virgin Mojito classique, passion ou framboise	4€30	12€90
Un mojito mais sans alcool		
Virgin Piña Colada	4€30	12€90
Jus d'ananas, sirop de rhum et coulis Monin coco. À commander avec l'accent !		
Bananarama	4€00	12€20
Nectar de banane, jus de fraise et sirop de citron. Combien de «a» dans ce cocktail ?		
Sous les tropiques	4€00	12€20
Nectar de banane, jus d'ananas et coulis Monin passion. Manque plus que le transat !		

## NOS DIGESTIFS

"A CHNAPSELE" UN PETIT SCHNAPS !

Liqueur de myrtille d'Alsace Meyer 3cl (18°)	3€50
Liqueur de framboise d'Alsace Meyer 3cl (25°)	3€70
Schnaps Kirsch d'Alsace Meyer 3cl (45°)	4€60

## NOS BOISSONS CHAUDES

"E GÜETER KÄFFE HILFT VERDAUE" UN BON CAFÉ AIDE À DIGÉRER !

Espresso ou décaféiné	2€10
Double espresso	3€10
Café crème	2€40
Thé ou infusion (Variétés sur demande)	2€50
Café ou Thé Gourmand	5€90
Mini brownie, mini crumble aux pommes, boule de glace vanille	