



FLAM'S



RESTAURANT DE
FLAMMEKUECHE



CARTE DES BOISSONS

LES BIÈRES

PRESSIONS

	25cl	50cl	1,5 litres	2,5 litres
1664 (5,5°).....	3€40	5€90	17€70	28€00
GRIMBERGEN (6,7°).....	4€00	6€90	20€00	31€90
GRIMBERGEN DU MOMENT.....	4€50	7€60	22€80	36€10
Panaché, Monaco, Bière + sirop	3€50	6€30		
PICON BIÈRE	3€90	6€90		

EN BOUTEILLE

	33cl
GRIMBERGEN BLANCHE (6°)	4€50
Bière belge blanche.	
Bête Ambrée (8°)	5€50
Bière du Nord ambrée avec des notes de pain d'épices et de caramel.	
L'Eguzki rosé (4,7°)	5€50
Bière blanche basque à la cerise et une pointe de piment d'Espelette	
Lune Apach (5,5°)	5€90
Bière blonde BIO de la brasserie bordelaise de la lune, notes fruitées.	
Lune Amber (5,5°)	5€90
Bière rousse BIO de la brasserie bordelaise de la lune, notes caramel et noisette.	



LES APÉRITIFS

LES CLASSIQUES

Kir 10cl	3€50
Vin blanc et crème de cassis ou pêche.	
Kir Royal 10cl.....	4€00
Crémant et crème de cassis ou pêche.	
Vodka et jus 19cl	4€80
Whisky soda 19cl.....	4€80
Martini Bianco 4cl.....	3€50
Ricard 2cl.....	3€50

LES COCKTAILS

 Mojito.....	19cl	5€70
Rhum Bacardi, menthe, citron vert, sucre de canne et eau gazeuse.		
Mojito passion ou framboise.....	19cl	5€90
Rhum Bacardi, menthe, citron vert, sucre de canne et eau gazeuse, touche Monin passion ou framboise.		
Vodka Red Soda.....	19cl	5€50
Vodka Eristoff, sirop de cerise, Sprite.		
Piña Colada	19cl	5€90
Rhum Bacardi, jus d'ananas, touche Monin coco.		
 Red Flam's.....	19cl	5€00
Martini Bianco, Sprite, touche Monin framboise.		

SANS ALCOOL

Virgin Mojito.....	25cl	3€50
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.		
Virgin Mojito passion ou framboise ..	25cl	3€70
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.		
Virgin Piña Colada	25cl	3€50
Jus d'ananas, sirop de rhum, touche Monin coco.		
Bananarama	25cl	3€30
Nectar de banane, jus de fraise et sirop de citron.		
Abricot Frappé	25cl	3€30
Jus d'abricot, jus d'ananas et sirop de cerise.		

LES VINS

D'ALSACE

	10cl	50cl	75cl
Edelzwicker	2€90	9€90	
Frais et fruité aux notes muscatées.			
Riesling réserve.....	3€60	11€90	17€10
Frais et minéral aux notes d'agrumes.			
Gewurztraminer réserve.....	3€75	13€20	19€00
Très aromatique aux arômes de fruits exotiques.			
Pinot gris	3€60	13€20	17€60
Vin ample aux arômes de fruits confits et de miel.			
Pinot noir réserve.....	3€60	12€30	17€60
Frais et équilibré aux notes de petits fruits rouges.			
Crémant Calixte brut.....	4€40		20€30
Fin et élégant aux notes briochées.			



TRADITION D'ALSACE

Située à flanc de coteaux, la cave viticole d'Hunawihir a pour philosophie depuis 1954 de vinifier sa production dans le plus pur respect de la richesse et de la diversité de ses terroirs.











DU SUD OUEST

	10cl	50cl	75cl
Bordeaux Iarrivet HAUT BRION (Rouge).....	4€00	14€00	19€00
Rosé Tariquet.....	3€50	11€00	16€00

LES SOFTS

'S GILT!
SANTÉ

 				 ORANGINA (25cl)	33cl 3€50
 Citronnade					2€40
Sirop à l'eau MONIN					2€20
Menthe, citron, fraise des bois, grenadine, pamplemousse, cerise.					
Diabolo MONIN					3€50
Jus de fruits					2€80
Orange, ananas, fraise, banane.					
Jus de pomme BIO 					3€00



LES EAUX

	33cl	50cl	1litre
Evian, Abatilles plates.....	3€10	4€50
badoit, Abatilles gazeuses	3€10	4€50
Perrier.....	3€10		

LES DIGESTIFS

HOPLA GEISS!
ALLEZ HOP!

Eau de vie : Marc de Gewurtz 45°	3cl 4€20
Eau de vie : Mirabelle 40°	4€20

LES BOISSONS CHAUDES


Café / Thé Gourmand	5€50
1 espresso ou 1 thé + 1 boule de glace vanille + 1 mini brownie + 1 mini crème brûlée.	
Expresso, expresso décaféiné	1€80
Double expresso	2€70
Café crème.....	2€10
Chocolat chaud	2€30
Café / Chocolat viennois (crème fouettée)	2€85
Thé / infusion	2€30
Thé noir Darjeeling, thé vert citron, infusion fruits rouges, infusion Rooibos vanille, infusion du soir.	



1 GAUFRE
LIÉGEOISE ?
4€90

FLAMMEKUECHE À PARTAGER

FLAM'S TERROIRS

 **L'Authentique Traditionnelle** : Petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

La Champignons Frais : Champignons frais finement émincés, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

La Gratinée : Emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

La Champignons Frais Gratinée : Champignons frais finement émincés, emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.



FLAM'S CRÉATIONS

 **La fameuse chèvre-miel** : Fromage de chèvre, filet de miel, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

La Tex-mex : Émincé de poulet rôti mariné, poivrons, cheddar et oignons.

L'Alsacienne : Munster, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

La Savoyarde : Pommes de terre, fromage à raclette, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

La Basque (pimentée) : Tomme de brebis, petits lardons fumés, poivrons, oignons, piment fort.

La Burger : Viande hachée de bœuf, cheddar, tomates fraîches, moutarde à l'ancienne et oignons.

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


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

La Française : Camembert, petits lardons fumés au bois de hêtre, oignons, noix, ciboulette.

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



FLAM'S SUCRÉES

 **La pomme flambée au calvados**

La Pomme-Cannelle

La Chocolat-Cookie

La Framboise-Chocolat blanc

La Banoffee