

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.

L'Ail Ciboulette : Petits lardons fumés au bois de hêtre, oignons, ail et ciboulette.

L'Alsacienne : Munster, 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.

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 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.

L'Italienne : Jambon cru, tomates séchées, Grana Padano et pesto.

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 Banane-Chocolat ou Caramel

270x440_carte boisson Bègles_sep22



 www.flams.fr

FLAM'S

RESTAURANT DE
FLAMMEKUECHE

CARTE DES BOISSONS

LES BIÈRES

PRESSIONS

	25cl	50cl	1,5 litres	2,5 litres
TIGRE BOCK (5,5°)	3€50	6€50	19€00	32€00
GRIMBERGEN (6,7°)	4€50	7€60	22€80	36€10
GRIMBERGEN DU MOMENT	4€50	7€60	22€80	36€10
Panaché, Monaco, Bière + sirop	3€60	6€70		
PICON BIÈRE	4€70	7€90		

EN BOUTEILLE

	33cl
1664 (0°)	4€50
GRIMBERGEN BLANCHE (6°)	4€50
Bière belge blanche.	
Bête Ambrée (8°)	5€90
Bière du Nord ambrée avec des notes de pain d'épices et de caramel.	
L'Eguzki rosé (4,7°)	5€90
Bière blanche basque à la cerise et une pointe de piment d'Espelette	



LES APÉRITIFS

LES CLASSIQUES

Kir 10cl	4€40
Vin blanc et crème de cassis, pêche ou mûre.	
Kir Royal 10cl	5€40
Crémant + crème de cassis, pêche ou mûre.	
Vodka et jus 19cl	6€00
Whisky soda 19cl	6€00
Martini Bianco 4cl	4€40
Ricard 2cl	4€40

LES COCKTAILS

 Mojito.....	19cl	6€90
Rhum Bacardi, menthe, citron vert, sucre de canne et eau gazeuse.		
Mojito passion ou framboise.....		7€30
Rhum Bacardi, menthe, citron vert, sucre de canne et eau gazeuse, purée de framboise ou fruit de la passion.		
Gin Tonic		6€90
Gin, citron et Schweppes.		
Spritz		6€90
Apérol, crémant, orange et eau gazeuse.		
Vodka Red Soda		6€90
Vodka, sirop de cerise et limonade.		
Piña Colada		6€90
Rhum, jus d'ananas, lait de coco.		
 Red Flam's.....		6€20
Martini Bianco, limonade et purée de framboise.		

SANS ALCOOL

Virgin Mojito.....	25cl	5€20
Menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.		
Virgin Mojito passion ou framboise ..		5€50
Menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, purée de framboise ou fruit de la passion.		
Virgin Piña Colada		5€20
Jus d'ananas et lait de coco.		
Bananarama		5€20
Nectar de banane, jus de fraise et sirop de citron.		
Abricot Frappé		5€20
Jus d'abricot, jus d'ananas et sirop de cerise.		

LES SOFTS

'S GILT!
SANTÉ

    	33cl	3€90
 Citronnade		3€50
Sirop à l'eau MONIN		2€90
Menthe, citron, fraise, grenadine, pêche, cerise.		
Diabolo MONIN		3€50
Jus de fruits		3€50
Orange, ananas, fraise, banane et abricot.		
Jus de pomme BIO 		3€90

LES EAUX



	33cl	50cl	1litre
Abatilles plate		3€50	4€90
Abatilles gazeuse.....		3€50	4€90
Perrier.....		3€70	

LES VINS D'ALSACE

	10cl	50cl	75 cl
Edelzwicker	4€20	13€50	
Frais et fruité aux notes muscatées.			
Riesling réserve.....	4€90	14€70	20€00
Frais et minéral aux notes d'agrumes.			
Gewurztraminer réserve	5€20	15€90	22€00
Très aromatique aux arômes de fruits exotiques.			
Pinot gris	4€90	14€70	20€00
Vin ample aux arômes de fruits confits et de miel.			
Pinot noir réserve.....	4€90	14€70	20€00
Frais et équilibré aux notes de petits fruits rouges.			
Crémant Calixte brut	5€60		23€00
Fin et élégant aux notes briochées.			
Gewurztraminer grand cru ROSACKER			30€00
Puissance du grand cru aux arômes de rose. C'est un vin tout en dentelle.			



TRADITION D'ALSACE

Située à flanc de coteaux, la cave viticole d'Hunawihr 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	75 cl
Bordeaux Le Louvetier (Rouge).....	6€00	18€00	24€00
Rosé Tariquet.....	5€00	15€00	20€00

LES DIGESTIFS

HOPLA GEISS!
ALLEZ HOP!

Eau de vie : Marc de Gewurtz 45°	3cl	6€00
Eau de vie : Mirabelle 45°		6€00
Get 27 21°		5€00

LES BOISSONS CHAUDES

Café / Thé Gourmand +1€50 formule midi	6€00
1 expresso ou 1 thé + 1 boule de glace vanille + 1 mini brownie + 1 mini crème brûlée.	
Expresso, expresso décaféiné	2€00
Double expresso	3€00
Café crème.....	2€50
Chocolat chaud	3€00
Café / Chocolat viennois (crème fouettée)	3€50
Thé / infusion	2€90
Thé noir Darjeeling, thé vert citron, infusion fruits rouges, infusion Rooibos vanille, infusion du soir.	



1 GAUFRE
LIÉGEOISE ?
6€

"Willkumme"
Bienvenue

FLAM'S

"E Gueter !"
Bon appétit !



RESTAURANT DE
FLAMMEKUECHE



NOS FORMULES ILLIMITÉES

"ICH HAB HUNGER WIE E BAAR !" - J'AI UNE FAIM D'OURS

Proposées pour l'ensemble de la table, nos formules à volonté sont idéales pour déguster à plusieurs, ou tout seul, nos différentes Flam's.
Vous les commandez au fur et à mesure et les partagez toutes chaudes sorties du four, et cela s'arrête quand vous le décidez.
Les formules illimitées sont valables uniquement si toute la table choisit ce type de formule; une formule par personne.

Les Flam's sont à consommer sur place et nous nous réservons le droit d'appliquer 5€ de supplément pour toutes 1/2 Flam's non consommées.

FORMULE ELSASSICH

14€50

Flam's Terroirs À VOLONTÉ

Dégustez une recette Création dans votre formule : sup. 1€50 par Flam's Création

FORMULE HOPLA si vous préférez entrée et dessert +3€

18€90

Toutes les Flam's Terroirs et Création À VOLONTÉ + 1 Entrée ou 1 Dessert au choix parmi les 1/2 Flam's sucrées, les coupes glacées et les gourmandises

formule Petit flams'eur Au choix

7€40

Valable pour les enfants jusqu'à 8 ans

1 demi flam's au choix ou des spaetzles aux lardons ou 1 petit cheeseburger frites + 2€ de supplément
+ 1 Boisson (Coca Cola, Jus de fruit, Ice Tea)
+ 1 Dessert (Glace Pop-Up Smarties, Fromage Blanc framboise ou 1/2 flams'ette sucrée chocolat ou pomme cannelle)

NOS FORMULES MIDI

"ICH HAB HUNGER WIE E BAAR !" - J'AI UNE FAIM D'OURS

Valable du lundi au vendredi midi uniquement de 11h30 à 15h, hors jours fériés.

EXPRESS

11€40

1 Flam's Terroir au choix + 1 Boisson*

* Soft (33cl), Diabolo (33cl), eau (50cl), Verre d'Edelzwicker (10cl), Bière pression Tigre Bock (25cl)

EXPRESS DUO

13€40

1 Entrée + 1 Plat* ou

1 Plat* + 1 Dessert au choix parmi les 1/2 flam's sucrées non alcoolisées, 2 boules de glace ou une gourmandise

supplément pour les coupes glacées, café ou thé gourmand et la Flam's pomme flambée

*1 Flam's ou des Spaetzles au choix ou 1 assiette paysanne (supplément de 2€ pour les autres grandes salades)

OFFRE À EMPORTER

2 FLAM'S ACHETÉES = LA 3ÈME À 1 EURO* !

*valable pour la flam's la moins chères des 3

FLAM'S

RESTAURANT DE
FLAMMEKUECHE

NOS ENTRÉES

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

- La Mixte Alsacienne 7€50
Cervelas, emmental rapé, oignons, salade verte et cornichons.
- Salade Tiède aux lardons 6€90
Salade verte, lardons grillés, oeuf poché, croûtons, ciboulette.
- Salade Landaise 7€50
Salade verte, tomates cerises, gésiers et magret de canard fumés, croûtons, poivrons piquillos. **sup. +1€ en formule midi.**
- Salade au Saumon 7€50
Salade verte, saumon fumé, avocat, tomates cerises, citron et aneth.
- Salade de chèvre chaud 6€90
Salade verte, tuiles de Flam's chaudes au fromage de chèvre, noix, herbes de provence.



FLAMMEKUECHE

"S RUMELT MIR IM MAAWE"
MON ESTOMAC GRONDE

LES TERROIRS

- L'Authentique Traditionnelle 8€40
Petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.
C'est la véritable Flammekueche alsacienne.
- La Champignons Frais 9€40
Champignons frais de Paris, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.
- La Gratinée 9€90
Emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.
- La Champignons Frais Gratinée 10€50
Champignons frais de Paris, emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.
- L'Ail et Ciboulette 8€70
Petits lardons fumés au bois de hêtre, oignons, ail et ciboulette.
- L'Alsacienne 10€90
Munster, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.

NOS RECETTES CRÉATIONS

- La Fameuse Chèvre-Miel 10€90
Fromage de chèvre, filet de miel, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.
- La Française 10€90
Camembert, petits lardons fumés au bois de hêtre, oignons, noix et ciboulette.
- La Norvégienne 11€90
Saumon fumé, tomates fraîches, oignons, aneth fraîche et quartier de citron.
- La Végétarienne 10€50
Fromage de chèvre, courgettes marinées à l'huile d'olive, tomates fraîches, oignons, sauce pesto et ciboulette.
- La Savoyarde 10€90
Pommes de terre grillées, fromage à raclette, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.
- La Tex-mex 10€90
Émincé de poulet rôti mariné, poivrons piquillos, cheddar, oignons
- La Basque (pimenté) 10€90
Tomme de brebis, petits lardons fumés, poivrons piquillos, oignons, piment fort.
- L'Italienne **NOUVEAUTÉ** 10€90
Jambon cru de pays, tomates séchées, Grana Padano et Pesto.
- La Flam's du Moment
Demandez à votre serveur(se).

1 ACCOMPAGNEMENT ?

- 3€20 petite salade (1-2 pers.) 8€ grande salade (6 pers.)
6€ moyenne salade (4 pers.) 3€90 Portion de frites

NOS PLATS

NOS SPAETZLES

- Spaetzles aux lardons 11€90
Recette de pâtes aux œufs accompagnée d'une sauce à la crème, aux lardons et aux champignons, gratinée au four. Servies avec une petite salade verte.
- Spaetzles au saumon 12€40
Recette de pâtes aux œufs accompagnée d'une sauce à la crème, au saumon fumé et aux champignons. Servies avec une petite salade verte.
- Spaetzles au poulet champignons et riesling 11€90
Recette de pâtes aux œufs accompagnée d'une sauce à la crème, au riesling, au poulet aux champignons et persil. Servies avec une petite salade verte.

AUTRES PLATS

- Bacon Cheesburger 15€00
Un burger au boeuf dans la pure tradition New-Yorkaise, servi avec des frites.
- Chicken Crispy 15€00
Un burger au poulet dans la pure tradition New-Yorkaise, servi avec des frites.

NOS GRANDES SALADES

+ 2€ dans les formules midis

- Assiette paysanne 11€90
Salade verte, lardons grillés, oeuf poché, tomates, ciboulette, noix, tuiles de flam's chaudes au fromage de chèvre et vinaigrette au miel.
- Grande salade landaise 13€90
Salade verte, gésiers de canard tièdes, magret de canard fumé, tomates cerises, croûtons, poivrons piquillos.
- Grande salade au saumon 13€90
Salade verte, tuile de flam's, saumon, crème, aneth, tomates cerises, dés d'avocat.
- Grande salade avocado 13€90
Salade verte, Grana Padano, dés d'avocat, tomates cerises et croûtons.
- Grande salade César 13€90
Salade verte, émincé de poulet, bacon caramélisé, Grana Padano, croûtons et sauce César.

NOS FLAM'S SUCRÉES

- | | petite | grande |
|--|--------|--------|
| La Pomme-cannelle 5€50 | 9€90 | |
| La Pomme flambée 6€20 | 10€90 | |
| Pomme-cannelle flambée au Calvados. | | |
| La Chocolat-cookie 5€70 | 10€40 | |
| La Banane chocolat 5€70 | 10€40 | |
| La Framboise chocolat blanc 6€20 | 10€90 | |

NOS COUPES GLACÉES

2 Boules 4€20 3 Boules 5€40

- Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, rhum raisin et café.
Sorbets : citron, fraise, fruit de la passion.
- Le Banana Split revisité 6€90
Glace chocolat, sorbet fruit de la passion, banane, chantilly, amandes effilées, touche Monin passion.
- L'Antillaise 7€20
Glace coco, sorbet fruit de la passion, coulis Monin passion, rhum Bacardi, chantilly.
- Chocolat ou Café liégeois 6€90
Glace vanille, glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café, crème fouettée.
- La Chocolat Brownie 6€90
Glace chocolat, glace vanille, morceaux de brownie, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.
- L'inimitable Dame Blanche 6€90
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly.
- La Caramel Cookie 6€90
Glace caramel beurre salé, glace vanille, confiture de lait, chantilly et cookie.

*Coupes glacées (hors 2 boules et 3 boules) : +1€ dans les formules midis comprenant 1 dessert.

NOS GOURMANDISES

- Fromage Blanc 5€20
Miel et noix / confiture de lait / coulis Monin passion, framboise.
- Brioche perdue 6€40
Avec confiture de lait et boule de glace vanille.
- Crème Brûlée 6€00
- Crumble Pomme ou Framboise 6€00
Servi avec une boule de glace vanille.
- Café ou Thé Gourmand 6€00
1 expresso ou 1 thé + 1 boule de glace vanille + 1 mini brownie + 1 mini crème brûlée et une pointe de chantilly. **sup. +1€50 en formule midi.**
- Brownie tiède et Boule de glace vanille 6€00
- Gaufre liégeoise 6€00
Gaufre, sauce chocolat ou confiture de lait, 1boule de glace au choix, crème chantilly.
- Ananas (ou fraises) au sucre ou chantilly Selon saison 5€20
- Dessert du moment
Demandez à votre serveur(se)