

FLAM'S

RESTAURANT DE
FLAMMEKUECHE

menu enfant « p'tit flam'seur »

1 Flam'sette
+ 1 Boisson enfant*
+ 1 Dessert enfant*

*Parmi une sélection - **JUSQU'À 8 ANS**

7€90



NOS FORMULES À VOLONTÉ

VALABLES POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.
UNE FORMULE PAR PERSONNE.

"ELSASSICH"

Toutes les Flam's
Classiques

13€90

"HOPLA"

Toutes les Flam's
Classiques et Créations
+ 1 Petite Entrée ou 1 Dessert*

19€90

NOS FLAM'S SONT DISPONIBLES SANS VIANDE !

→ Afin d'éviter le gaspillage, 2€ pourront être facturés pour toutes 1/2 Flam's non consommées.
*Tous les desserts ou 1/2 Flam's sucrés.

ENTRÉES



PETITE

GRANDE

Tarte Tatin d'endives braisées Accompagnée d'une petite salade verte.	7€10	
Salade au Chèvre Chaud Salade verte, tuiles de Flam's chaudes au fromage de chèvre, tomates, noix, oignons rouges et vinaigrette.	7€10	10€80
Salade Caesar Salade verte, émincé de poulet rôti, dés de tomates, croûtons, copeaux de Grana Padano et vinaigrette.	7€30	10€90
Salade Tiède aux Lardons Salade verte, lardons grillés, oeuf poché, tomates, croûtons, vinaigrette et ciboulette fraîche.	7€40	11€10
Salade Alsacienne Cervelas, emmental râpé, oignons rouges, salade verte, vinaigrette et ciboulette fraîche.	8€00	11€70
Salade Saumon Salade verte, saumon fumé, tomates, oignons rouges, quartier de citron, vinaigrette et ciboulette fraîche.	8€30	11€90

★ Nouveauté 🌱 Végétarien 🍷 Coup de coeur Prix nets TTC, service compris.



FLAM'S SALÉES FAITES MINUTE, CHAUDES ET SAVOUREUSES !

UNE SALADE VERTE ?
Petite : +4€10
Grande : +5€10

CLASSIQUES

Traditionnelle C'est la véritable Flammekueche Alsacienne ! Lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	7€90
Champignons Frais Lardons fumés au bois de hêtre, oignons et champignons frais de Paris.	9€30
Ail-Ciboulette Lardons fumés au bois de hêtre, oignons rouges, ail et ciboulette fraîche.	9€30
Gratinée Lardons fumés au bois de hêtre, oignons et emmental.	10€20
Champignons Frais Gratinée Lardons fumés au bois de hêtre, oignons, champignons frais de Paris et emmental.	10€90

CRÉATIONS

Végétarienne Courgettes, oignons rouges, tomates fraîches, ail, ciboulette fraîche, champignons frais de Paris et copeaux de Grana Padano.	10€90
Chèvre-Miel Lardons fumés au bois de hêtre, oignons, fromage de chèvre et délicat filet de miel.	11€60
Flam's d'Ici Ravioles, bleu d'Auvergne, emmental et oignons.	11€80
Vegan À base de crème et yaourt de soja assaisonnée, demandez la recette du moment.	11€80
Munster Lardons fumés au bois de hêtre, oignons rouges et Munster.	11€80
Burger Viande hachée de boeuf, oignons, cheddar, tomates fraîches et sauce moutarde à l'ancienne.	11€80
Mexicaine Viande hachée de boeuf, oignons rouges, cheddar, épices et poivrons tricolores.	11€80
Poulet-Champignons Émincé de poulet rôti, champignons frais de Paris, oignons rouges, tomates fraîches et pesto.	11€90
Texane Lardons fumés au bois de hêtre, émincé de poulet rôti, oignons rouges et sauce barbecue.	11€90
Montagnarde Lardons fumés au bois de hêtre, oignons, pommes de terre et fromage à raclette.	12€20
Nordique Saumon fumé, oignons, tomates fraîches, ciboulette fraîche et quartier de citron.	12€50



VINS D'ALSACE AOC

LE VIGNOBLE ALSACIEN À VOTRE TABLE !



LES BLANCS

Le Blanc des Copains (Edelzwicker) Cuvée Flam's x Cave d'Hunawhr - Bouteille de 1L	3€60	6€90	12€80	18€10
Riesling	4€40	8€40	15€10	19€90
Pinot gris	4€50	8€60	15€60	21€10
Gewurztraminer	4€90	8€80	16€40	22€90

LES ROUGES / LES ROSÉS

Pinot noir	4€50	8€60	15€60	21€10
Rosé d'Alsace	4€50	8€60	15€60	21€10

LES BULLES

Crémant Calixte Brut	4€70			23€50
----------------------	------	--	--	-------



GRANDS CRUS D'ALSACE

DES VINS BLANCS DE TERROIRS D'EXCEPTION !



Riesling - Grand Cru Schoenenbourg Un Riesling sec, minéral, racé, offrant une belle tension aux arômes d'agrumes et notes fruitées.	75cl	34€00
Gewurztraminer - Grand Cru Froehn Un Gewurztraminer élégant, aux notes de litchi et de rose offrant une belle complexité aromatique.	75cl	36€00



DIGESTIFS

POUR TOUT AUTRE ALCOOL, ADRESSEZ-VOUS À VOTRE SERVEUR(SE)

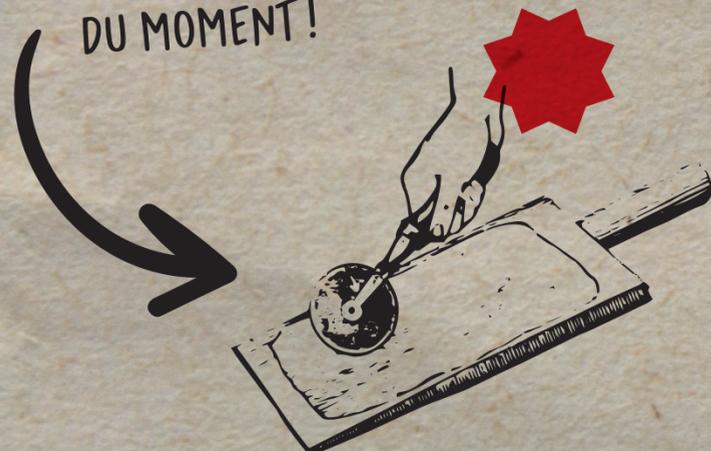
Liqueur de Framboise 3cl (25°)	4€10	Schnaps 3cl (45°)	5€10
Get 27 3cl (17.9°) Liqueur de menthe.	5€00	Chartreuse 3cl (43°)	5€50
Shooter 3cl Vodka, Rhum, Get 27, Vodka Passion Fruit* *Vodka, fruit de la passion, sirop de vanille et jus de citron vert	3€50	Mètre de Shooters 10 verres de Shooters au choix.	32€00



SOFTS & EAUX

Sirop à l'eau Menthe, Citron, Fraise, Grenadine, Pamplemousse, Pêche, Cerise.	2€30	3€90
Diabolo Menthe, Citron, Fraise, Grenadine, Pamplemousse, Pêche, Cerise.	2€70	4€30
Citronnade Concentré de citron, sucre roux, eau et rondelle de citron.	3€50	4€80
Jus et Nectar de fruits	3€00	
Sodas Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Zero, Fanta, Fuzetea, Oasis, Orangina, Sprite.	3€50	4€80
Red Bull Red Bull Classic, Pastèque ou Abricot Fraise.	3€90	
Badoit verte		3€80
Perrier	4€10	5€60

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR(SE)
LES SUGGESTIONS ET NOUVEAUTÉS
DU MOMENT !



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



APÉRITIFS

Ricard 2cl	3€00
Kir 10cl [Ⓜ]	4€00
Vin blanc et crème de cassis ou pêche.	
Kir Royal 10cl	5€10
Crémant d'Alsace et crème de cassis ou pêche.	
Martini 7cl	4€00



BIÈRES

ENTRE DOUCEUR ET CARACTÈRE MALTÉ !

LA MASS **1L**

PRESSION



Tigre Bock Blonde (5°) [Ⓜ]	3€20	5€80	16€60	26€30	11€10
Bière alsacienne de caractère, aux arômes maltés.					
Bière du moment [Ⓜ]	4€50	7€80	21€50	34€50	14€70
Laissez-vous surprendre !					
Picon bière (5.5°)	3€40	6€60	18€60	28€50	12€50

Panaché, Monaco, Bière et Sirop 3€40 6€00

BOUTEILLE

Grimbergen blanche (6°) 5€70

Mousse crémeuse, arômes d'agrumes, de bergamote et d'épices.

Bières de la Brasserie des Cuves de Sassenage [Ⓜ] 5€70

Happy'A (5,8°), WIPA (4,3°), Rousse (5,2°) et Blonde (5,2°)

SANS ALCOOL

1664 (0°) 4€70

Le caractère houblonné et rafraîchissant d'une 1664, sans alcool.

Bières brassées par : Kronenbourg



FLAM'S SUCRÉES

SUCRÉES ET FONDANTES !

	1/2 FLAM'S	1 FLAM'S
Pomme-Cannelle +1€50 flambée au Calvados [Ⓜ]	4€50	8€90
Choco-Cookie [Ⓜ]	4€70	9€30
Banane-Chocolat	5€00	9€90
Banane-Confiture de Lait-Crumble	5€00	9€90
Framboise-Chocolat blanc	5€60	11€10



DESSERTS

UNE GOURMANDISE POUR FINIR ?

Tarte Mirabelle [Ⓜ]	7€10
Servie avec sa boule de glace au choix.	
Brownie	7€10
Servi avec sa boule de glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly.	
Fondant au Chocolat	7€40
Servi avec sa boule de glace caramel beurre salé, confiture de lait et chantilly.	
Crumble Pomme Maison	7€60
Servi avec sa boule de glace vanille.	
Brioche Perdue [Ⓜ]	7€80
Confiture de lait, chantilly et une boule de glace vanille.	
Café ou Thé Gourmand +1€50 en formules Hopla ou Express Gourmande.	8€10
Deux mini-gourmandises + une boule de glace vanille.	

GLACES

	2 BOULES	3 BOULES
Glace/Sorbet 2 ou 3 boules	4€30	6€30
Parfums au choix : Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chocolat blanc, fraise, citron, fruit de la passion.		
Dame Blanche	6€90	
Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly et copeaux de chocolat.		
Caramel Maniac	7€40	
Glace caramel, vanille, confiture de lait, chantilly et éclats de crumble maison.		
Choco Brownie	7€60	
Glace chocolat, chocolat blanc, éclats de brownie, sauce chocolat maison, chantilly et copeaux de chocolat.		
Tutti Frutti +1€ arrosé au Rhum	7€80	
Sorbet citron, passion, fraise, coulis de passion et chantilly.		
Banana Split [Ⓜ]	7€90	
Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat maison, banane et chantilly.		



BOISSONS CHAUDES

Espresso	2€20	Double Espresso	3€30
Café Allongé	2€60	Thé, Infusion	2€90
Cappuccino, Café Viennois			3€80

Nos partenaires :



CHEZ NOUS, C'EST FLAMMEKUECHE À VOLONTÉ !

100% CONVIVIALITÉ !

DEMANDE LA SUIVANTE, PARTAGE-LA ET RÉGALE-TOI !

FLAM'S

RESTAURANT DE FLAMMEKUECHE

www.flams.fr

