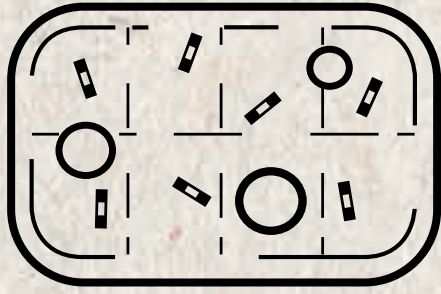


A GUETER
BON APPÉTIT !



Petit flam'seur
JUSQU'À 8 ANS

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

5€50

*inclut 1 soft (33cl) ou 1 eau (50cl) et une flam'sette chocolat ou pomme cannelle ou 1 glace Pop'up Smarties ou fromage blanc.

..... **NOS FORMULES À VOLONTÉ**

„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

Les formules à volonté sont valables uniquement si toute la table choisit ce type de formule; une formule par personne.

NOS ENTRÉES

„JETZ GEHT'S LOS !“
MAINTENANT C'EST PARTI !


	Petite	Grande*
La Saumon	6€70	9€90
Salade verte, saumon fumé, tomates, aneth frais, 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.

*N'est pas inclus dans la formule Hopla

NOS PLATS

„MINER MAAWE GEHT UF ZWELF“
MON ESTOMAC VA SUR DOUZE !

Spaetzles aux lardons ou au poulet	9€70
Authentique recette de pâtes aux œufs accompagnées d'une sauce à la crème, aux champignons, aux lardons ou au poulet, gratinées au four. Servis 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. supplément munster +1€	

NOS FLAMMEKUECHE

„S RUMELT MIR IM MAAWE“
MON ESTOMAC GRONDE !



LES TRADITIONNELLES

L'Authentique Traditionnelle	7€20
Petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons. C'est la véritable Flammekueche alsacienne (la vraie de vrai).	
La Champignons Frais	8€20
Petits lardons fumés au bois de hêtre, oignons et champignons frais de Paris.	
La Gratinée	8€90
Petits lardons fumés au bois de hêtre, oignons et Emmental.	
La Champignons Frais Gratinée	9€50
Petits lardons fumés au bois de hêtre, oignons, champignons frais de Paris et emmental.	

NOS RECETTES CRÉATIONS

La Fameuse Chèvre-Miel	9€90
Petits lardons fumés au bois de hêtre, oignons, fromage de chèvre et délicat filet de miel.	
La Elsass Burger	9€90
Oignons, cheddar, viande hachée de bœuf, tomates fraîches et moutarde à l'ancienne.	
La Viking	10€40
Oignons, saumon fumé, tomates fraîches, aneth frais et quartier de citron.	
La Munsterchef	10€10
Petits lardons fumés au bois de hêtre, oignons rouges et Munster qui sent bon.	
La Primeur 	9€70
Oignons rouges, fromage de chèvre, courgettes marinées à l'huile d'olive, tomates fraîches et touche de pesto et ciboulette fraîche.	
La Flam's des Montagnes	10€20
Petits lardons fumés au bois de hêtre, oignons, pommes de terre et fromage à raclette bien coulant.	
La Ay Caramba!	9€90
Oignons rouges, cheddar, viande hachée de boeuf et épices et poivrons tricolores.	
La Popeye	10€20
Oignons rouges, émincé de poulet rôti, pousses d'épinards de Gaillard, tomates fraîches et sauce pesto.	

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



NOS FLAM'S SUCRÉES

„D'AUWE SINN GREESER ÀSS 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.

*N'est pas inclus dans la formule Hopla

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
Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, chocolat blanc, banane. Sorbets : 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 framboise ou coco ou myrtille.	
Crumble Pomme boule de glace vanille	5€40
Crumble Framboise et boule de glace chocolat blanc	5€40
Brownie tiède et boule de glace vanille	5€80
Café ou Thé Gourmand + 1€50 dans la formule Hopla	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

	25 cl	50 cl	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€90	20€10	32€10
Grimbergen du moment Demandez à votre serveur(se)	4€30	7€40	21€40	32€90
Panaché, Monaco, Bière + sirop	3€10	5€50		
Picon bière	3€50	6€00		

BOUTEILLE

	33 cl
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
Limonade au citron 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, Fuzetea, Fanta, Tropic, Orangina.				
Sirop à l'eau ou Diabolo		2€50	3€70	
Menthe, Citron, Fraise des bois, Grenadine, Pamplemousse, Pêche, Cerise.				
Perrier		3€00		
Badoit Rouge		2€70		
Badoit			3€10	4€50
Evian			3€00	4€40

LA CAVE DES BONS VINS

"ES UN TRINK" - MANGE ET BOIS !

	10 cl	25 cl	50 cl	75 cl	1,5l
LES BLANCS					
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				
LES ROUGES					
Pinot noir	3€80	7€40	13€40	18€50	
LES ROSÉS					
Pinot noir rosé	3€80	7€40	13€40	18€50	
LES FESTIFS					
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
<small>Rhum Bacardi, citron, menthe, sucre, eau gazeuse (+coulis Monin passion ou framboise).</small>		
Mojito royal	7€70	31€70
<small>Rhum Bacardi, citron, menthe, sucre, crémant.</small>		
Piña Colada	6€50	25€50
<small>Rhum Bacardi, jus d'ananas et coulis Monin coco.</small>		
Presqu'On the Beach	6€60	25€60
<small>Vodka Eristoff, crème de pêche, jus de fraise et jus d'orange.</small>		

NOS MOCKTAILS

LE GOÛT DE L'ALCOOL MAIS SANS ALCOOL !

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

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
<small>Mini brownie, mini crumble aux pommes, boule de glace vanille.</small>	