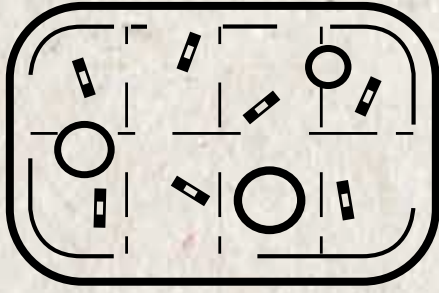


A GUETER
BON APPÉTIT !



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..... Salade verte, saumon fumé, tomates, aneth fraîche, oignons rouges, vinaigrette Flam's.	6€30.....	9€50
La Fermière..... Salade verte, lardons grillés, œuf poché, tomates, croûtons, vinaigrette Flam's.	5€70.....	8€60
La Biquette  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>	5€70.....	8€90
La Cocotte..... Salade verte, émincé de poulet rôti, tomates, fourme d'ambert, croûtons, sauce caesar.	5€90.....	9€20
La Vraie Strasbourgeoise..... Salade verte, cervelas, emmental râpé, oignons, oeufs durs, vinaigrette Flam's.	6€30	

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..... 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.	8€60
Les Galettes de Papapa  Galettes de pommes de terre servies avec un délicieux fromage blanc aux herbes et une salade verte. supplément munster +1€	9€50

NOS FLAMMEKUECHE

"S RUMELT MIR IM MAAWE"
MON ESTOMAC GRONDE !



LES TRADITIONNELLES

L'Authentique Traditionnelle..... Petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons. C'est la véritable Flammekueche alsacienne (la vraie de vrai).	6€30
La Champignons Frais..... Champignons frais de Paris, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	7€10
La Gratinée..... Emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	7€80
La Champignons Frais Gratinée..... Champignons frais de Paris, emmental, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons.	8€40

NOS RECETTES CRÉATIONS

La Fameuse Chèvre-Miel..... Fromage de chèvre, délicat filet de miel, oignons et petits lardons fumés au bois de hêtre.	9€40
La Elsass Burger..... Cheddar, viande hachée de bœuf, tomates fraîches, oignons et moutarde à l'ancienne.	9€40
La Viking..... Saumon fumé, tomates fraîches, oignons, aneth fraîche et quartier de citron.	9€90
La Munsterchef..... Munster qui sent bon, petits lardons fumés au bois de hêtre et oignons rouges.	9€60
La Primeur  Fromage de chèvre, courgettes marinées à l'huile d'olive, tomates fraîches, oignons rouges, touche de pesto et ciboulette.	9€20
La Flam's des Montagnes..... Pommes de terre, fromage à raclette bien coulant, oignons et petits lardons fumés au bois de hêtre.	9€60
La Ay Caramba!..... Cheddar, viande hachée de boeuf, oignons rouges, épices et poivrons tricolores.	9€30
La Popeye..... Émincé de poulet rôti, pousses d'épinards de gaillard, tomates fraîches, oignons rouges et sauce pesto.	9€40

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.....	4€50.....	8€70
La Chocolat-cookie.....	4€50.....	8€70
La Framboise-chocolat blanc.....	4€90.....	9€40
La Banane-chocolat.....	4€70.....	9€20
La Nutella-chocolat blanc.....	4€50.....	8€90
La Pomme flambée..... Pomme-cannelle flambée au calvados.	4€90.....	9€40

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..... <i>Crèmes glacées</i> : vanille, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, chocolat blanc, banane. <i>Sorbets</i> : citron, framboise, fruit de la passion.	5€10
L'Antillaise..... Glace coco, glace banane, sorbet fruit de la passion, coulis Monin passion, rhum Bacardi, crème fouettée. Elle vous fera voyager.	6€20
La James Brownie..... Glace chocolat, glace chocolat blanc, bons morceaux de brownie, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat «funky» !	6€00
L'Inimitable Dame Blanche..... Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.	5€50
La Caramel Maniac..... Glace caramel beurre salé, glace vanille, confiture de lait, crème fouettée, speculoos concassés avec amour gloire et beauté.	6€00
Fromage Blanc..... Miel et noix ou confiture de lait et speculoos ou coulis monin passion ou coulis framboise ou coco ou myrtille.	5€10
Crumble Pomme ou Framboise et boule de glace vanille.....	5€30
Brownie tiède et boule de glace vanille.....	5€50
Café ou Thé Gourmand..... Mini Brownie, mini crumble aux pommes, boule de glace vanille	5€90

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€90	20€10	32€10
Grimbergen du moment Demandez à votre serveur(se).	4€00	6€90	20€10	32€10
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		
Guinness (33cl)		5€80		

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	2€90			
Orange, Ananas, Fraise, Banane, Pomme				
Nos sodas		3€50	4€80	
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
LES BLANCS					
Edelzwicker d'Alsace	2€80	5€40	9€90		
Riesling d'Alsace	3€40	6€50	11€90	15€50	
Gewurztraminer d'Alsace	3€70	6€90	12€90	17€90	32€10
Pinot gris d'Alsace	3€50	6€70	12€20	16€50	29€50
Kir	3€70				
LES ROUGES					
Pinot noir	3€50	6€70	12€20	16€50	
LES ROSÉS					
Château Vignelaure la Source	3€90	7€80	14€90	21€80	
Rosé Pamplemousse ou Fraise	5€50				
LES FESTIFS					
Kir Royal	4€80				
Crémant Calixte brut	4€30			18€30	



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€30
Liqueur de framboise d'Alsace Meyer 3cl (25°)	3€50
Schnaps Kirsch d'Alsace Meyer 3cl (45°)	4€40

NOS BOISSONS CHAUDES

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

Expresso ou décaféiné	1€80
Double expresso	2€80
Café crème	2€10
Thé ou infusion (Variétés sur demande)	2€10
Café ou Thé Gourmand	5€90
Mini brownie, mini crumble aux pommes, boule de glace vanille.	