

Pour la petite histoire ...

A la campagne, dans les fermes, on garde le souvenir nostalgique des grands repas familiaux où l'on servait la tarte flambée. C'était toujours une petite fête gourmande et chaleureuse.

La fermière préparait la ration hebdomadaire de pain. La chauffe du four demandait plusieurs heures et une quantité importante de bois. C'était l'occasion de déguster la flammeckueche.

Lorsque la sole du four était chaude, la tarte posée sur une pelle en bois était introduite dans le four et léchée par les flammes (d'où son nom). Quand la tarte était cuite et découpée, chacun se servait un morceau pour le manger avec les mains. On l'accompagnait d'un vin blanc en pichet ou d'une bière et d'une rasade de schnaps.

Lorsque tout le monde était rassasié, d'énormes miches rondes étaient alors enfournées. Ce pain gardait sa fraîcheur et son moelleux pendant près d'une semaine. Bien souvent on en profitait pour cuire quelques kougelhops ou des biscuits.

la base de nos tartes flambées est crème et oignon

FLAM' TERROIR

TRADITIONNELLE lardon	8€50
GRATINEE lardon, emmental	9€50
CHAMPIGNON lardon, champignon	9€
CHAMPIGNON GRATINEE	10€

FLAM' GOURMANDES

MUNSTER lardon, munster	10€20
MARAICHERE lardon, salade, vinaigrette, jambon cru, champignon, croûton, noix, sésame et persil	14€00
MOITIE-MOITIE deux moitiés de flam' au choix	13€50
CHÈVRE lardon, chèvre, noix	10€50
RACLETTE lardon, raclette, jambon cru, pdt risolé	10€80
BOMBAY émincé de poulet au curry, poivron, maïs	9€60
ESCARGOT lardon, escargot, beurre maître d'hôtel	12€
FERMIERE jambon, œuf, emmental	10€
ROQUEFORT lardon, roquefort	9€70

FLAM' SUCRÉES

POMME CANNELLE	8€50
POMME CALVADOS	9€50
BANANE CHOCOLAT	8€50