

**Le règlement se fait à table**  
Merci de demander votre addition  
L'encaissement se fait à table

## SUGGESTIONS

-Sprite 3.00

-Riesling Grand cru Wineck Schlossberg, Cave Spannagel

Vin blanc, belle complexité en bouche, yuzu confituré, citron vert vif. Belle longueur

Verre : 5.60

### **A PARTAGER À L'APÉRO**

- Escargots au beurre ail et persil « fait maison » les 6- 6.90 les 12- 12.90
- Tarte flambée traditionnelle, crème, oignon et lardon 8.70

-**Mercredi 12H30, Vignoble Pujol**, Minervois rouge AOC

Grenache 30%, Syrah 30%, Carignan 20%, Cinsault 15%, Mourvèdre 5%

Couleur rubis, notes de caramel beurre salé, fruits, épices, eucalyptus et baies noires. Belle complexité en bouche avec une finale sur des tanins subtilement enrobés

Verre : 4.80 25CL : 8.90 50CL : 17.80 La Bouteille : 26.00

VELOUTÉ aux légumes Maison 4.00

SPAETZIFLETTE : spaetzlé maison, Munster fermier, lardons, oignons, accompagné d'une salade verte 15.80

FLAM' ASPERGE : crème, oignon, asperge, jambon blanc, jambon cru d'Alsace, mayonnaise à l'œuf maison 15.00

PIZZA ASPERGE : crème, asperge, jambon blanc, jambon cru d'Alsace, mayonnaise à l'œuf maison 15.00

« Accord met vin avec un verre de Riesling Grand Cru »

FRAISES MELBA : 2 boules de glace vanille artisanale, fraises françaises, coulis de fruits rouges, chantilly au siphon 7.80

**L'équipe de la Flam's Gourmandes vous souhaite un excellent appétit**

*Sabrina, Cyril, Poerani, Céline*