

## **Le règlement se fait à table**

Merci de demander votre addition  
L'encaissement se fait également à table

## **SUGGESTIONS**

-Crémant à la Clémentine et au Basilic, servi avec des glaçons 5.50  
-Sprite 3.00

### **A PARTAGER À L'APÉRO**

- Escargots au beurre ail et persil « fait maison » les 6- 6.90 les 12- 11.90
- Tarte flambée traditionnelle, crème, oignon et lardon 8.70

### **VIN :**

-**Le Petit Grain**, Collines de la Moure IGP Bio 2022

Merlot 25% Grenache 50%, Syrah 25%

Vin rouge fruité et gourmand sur des notes de petits fruits rouges et de garrigue

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

-**Riesling Grand cru** Wineck Schlossberg, Cave Spannagel

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

Verre : 4.80

VELOUTÉ aux légumes Maison 4.00

SPAGHETTI à la Truffe 9.90

FLAM' VERDURA : crème, oignon, roquette, tomate cerise, parmesan, truffe 12.90

FLAM' SAUMON : crème, oignon, câpres, saumon fumé, citron et persil 13.90

PIZZA SAUMON :

base crème, mozzarella, oignon, saumon fumé, câpres, citron et persil 13.90

PIZZA CHÈVRE MIEL : base crème, mozzarella, chèvre, jambon, crème et miel 12.00

Filet de Julienne frais, sauce au beurre blanc, servi avec du riz au haricot vert 18.00

NAVARIN D'AGNEAU aux petits légumes et pomme de terre 18.00

(disponible à partir de samedi 30 mars)

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

*Sabrina, Cyril, Poerani, Céline*