

Flam' Gourmandes

03 89 30 47 32

www.flamgourmandes.fr

f Flams Gourmandes

i Flamgourmandesstosswihr

APÉRITIFS ET BOISSONS

Apérol spritz	18cl	5€80
Apéritif maison	12cl	4€30
Verre de Gewurztraminer	12cl	4€30
Coupe de Crémant d'Alsace	12cl	3€90
Kir au vin blanc d'Alsace	12cl	3€20
Amer bière	25cl	3€20
Picon bière	25cl	3€50
Ricard, pastis	2cl	2€90
Porto, Martini, Suze	5cl	3€50
Sangria	12cl	3€80
Gin Tonic	4cl+25cl	6€50
Whisky coca	4cl+33cl	6€50
Vodka pomme	4cl+25cl	6€50
Pils pression	25cl	3€
	50cl	5€50
Bière de saison pression	25cl	3€30
Cocktail sans alcool	25cl	4€20
Coca cola, zéro	33cl	3€
Orangina, Schweppes Tonic ou agrumes, Ice tea	25cl	3€
Jus de fruits : orange, pomme, tomate, ananas	25cl	3€
Sirop à l'eau : grenadine, menthe, pêche, citron, fraise	33cl	1€90
Limonade	33cl	2€60
Perrier rondelle	33cl	3€50
Carola plate, légère, gazeuse	50cl	3€
	1L	5€

FLAM' GOURMANDES

Base : crème, oignons

MARAÎCHÈRE lardons, salade, jambon cru, champignons, croûtons, noix	13€	DU CHEF lardons, salade, jambon cru, champignons, croûtons, noix, sésame, persil	13€
MUNSTER lardons, munster	9€50	ANNA poulet au curry, maïs, poivrons	9€40
FERMIÈRE jambon, œuf, emmental	9€	HUGO jambon, champignons	8€50
MOITIÉ-MOITIÉ deux moitiés de flam' au choix	13€	ORIENTALE viande hachée de bœuf, merguez, poivrons, olives, oignons rouges	11€90
RACLETTE lardons, raclette, jambon cru, pommes de terre rissolées	10€50	4 SAISONS artichauts, chorizo, olives, champignons	9€50
BOMBAY poulet au curry, poivrons, maïs	9€60	4 FROMAGES munster, roquefort, chèvre, emmental	9€50
CHÈVRE lardons, chèvre, noix	9€80	PINOCCHIO jambon	8€
ESCARGOTS lardons, escargots, beurre maître d'hôtel	11€50	CALZONE jambon, œuf en chausson	9€
ROQUEFORT lardons, roquefort	9€70	STROMBOLI merguez	9€00
		ROMANA anchois, olives	8€80
POMME Cannelle	8€50	FRUITS DE MER	9€20
POMME Calvados	9€50	TARENTELLA sauce tomate, mozzarella	7€50
BANANE Chocolat	8€50	PAYSANNE lardons, oignons, champignons	8€90
Supp. glace	1€90	SAMARA jambon, ananas	8€50
		CANNIBALE viande hachée de bœuf, oignon, œuf	9€20
			1,00€ par produit supplémentaire

Vente à emporter

Plats pour LES PETITS...5€50

Petite Bolognaise

Jambon frites

Petite pizza jambon ou jambon-champignons

Petite Flam' Terroir

FLAM' TERROIR

Base : crème, lardons, oignons

TRADITIONNELLE	7€90
GRATINÉE (emmental)	8€50
CHAMPIGNONS	8€50
CHAMPIGNONS GRATINÉE	9€00

PIZZAS

Fait maison

Base : sauce tomate cuisinée, mozzarella 100%

MENU DECOUVERTE... 19€

Salade de la vallée
ou
Salade campagnarde
+
Une Flam' Terroir au choix
(supplément d'1€50 pour la Flam' Munster)
+
Deux boules de glace
ou
Île flottante

Menu non modifiable

OUVERT 7 JOURS SUR 7

VIANDES (origine France)

Escalope de veau à la crème et champignons	17€
Faux-Filet de bœuf beurre maître d'hôtel (sauce crème et champignons +2€50) accompagné de frites, salade	18€50
Tartare de Bœuf au couteau, frites le double	16€ 21€
Jarret de porc sur choucroute ou frites	16€
Lasagne à bolognaise salade verte	9€50

VINS AU VERRE

	Verre	Pichet 25cl	Pichet 50cl
Edelzwicker (Assemblage)	2€20	4€20	8€
Riesling (Sec)	2€90	5€60	10€50
Pinot gris (Doux)	3€10	6€20	12€
Pinot noir	3€20	6€20	12€
Côte du Rhône	2€40	4€80	9€20
Rosé	2€20	4€30	8€20

VINS D'ALSACE 75cl

Cave Paul Spannagel Katzenthal vigneron indépendant	
Riesling	19€50
Pinot noir	19€90
Pinot gris	19€90
Gewurztraminer	25€40

VIN BOUTEILLE

	37.5cl	75cl
Côtes du Rhône, Vacqueyras	15€60	26€50
Vieux Clocher «Amoux»		
Insolito, vin Portugais		18€00
Caladoc Méditerranée		18€00
Lambrusco	10€00	13€40
Rosé Alsace		18€50
Rosé Corse, San Pieru		18€00

LES DESSERTS

Coupe de Glace / Sorbet Artisanale	5€50
3 parfums au choix : vanille, chocolat, café, fraise, citron, poire, quetsche, coco caramel, framboise	
Supp. chantilly	0€80
Banana Split	7€
Meringue Glacée, 2 boules	6€
Kougelhopf Glacé	6€50
arrosé de Marc de Gewurztraminer	7€50
Sorbet arrosé citron, framboise, poire ou quetsche	6€80
Nougat glacé maison	6€80
Tiramisu du Chef	5€80
Moelleux au chocolat	6€50
Crème Brûlée	5€80
Île flottante	5€50
Irish coffee	6€90
Café Gourmand	6€
Café Gourmand arrosé	7€50
Portion de Munster	4€