

# MENU — 19.90€

## DU MIDI

Hors week-ends et jours fériés

### Une boisson au choix

Pelforth Blonde en pression (33cl)

Ou verre de Coca, Limonade ou Jus d'Orange (33cl)

Ou verre de vin de pichet rouge, rosé ou blanc (12cl)

Ou ½ Vittel, ½ San Pellegrino

### Un plat au choix

#### FLAM Chèvre

Crème fraîche, chèvre, emmental, miel

#### FLAM Gratinée

Crème fraîche, lardons, oignons, emmental

#### BROCHETTE de poulet

Frites maison et salade

#### CAMEMBERT au four

Toasts, frites maison et salade

#### BAVETTE de boeuf (+ 2.00€)

220 Gr, Frites maison et salade

#### SALADE Complète

Salade, tomates, feta, croûtons, lardons, poulet grillé, maïs, oeuf dur



# LES ENTRÉES

## A PARTAGER

### BURRATA

Burrata, roquette, tomates, parmesan, pesto

16.90€

### TAPAS

Camembert pané, frites de comté, croquettes mozzarella/lardons, aiguillettes de poulet, sauce gribiche

16.90€

### ASSIETTE DE FROMAGES

Comté, chèvre, camembert, reblochon, toasts et beurre

12.90€

### SAUMON fumé

Toast, condiments et beurre

16.90€

### JAMBON Serrano

Toats, condiments et beurre

16.90€

### DUO fromages et charcuterie

Comté, camembert, jambon Serrano, rosette, toasts et beurre

16.90€

### FLAM apéro gratinée

Lardons, oignons, emmental

16.90€

la demie : 9.50€

### FLAM apéro poulet

Poulet, emmental, oignons, pesto

16.90€

la demie : 9.50€

### FLAM apéro fromage

Raclette, reblochon, emmental

16.90€

la demie : 9.50€



# PAUSE FRAICHEUR

## Les Salades

### LA COMPLETE

Salade, tomates, feta, croûtons, lardons, poulet grillé, maïs, œuf dur

18.90€

### LA CHEVRETTE

Salade, briques de chèvre, feta, tomates séchées, jambon Serrano, pesto

18.90€

### L'ALSACIENNE

Salade, tomates, croûtons, lardons, saucisse, oignons grillés, pommes de terre, crème fraîche, œuf dur

18.90€

## Les Tartares de boeuf

### TARTARE TRADITIONNEL

Echalote, cornichon, câpres, sauce cocktail, frites maison et salade

21.90€

### TARTARE ITALIEN

Parmesan Reggiano, tomates séchées, pesto, ciboulette, frites maison, salade

23.90€

## Les Carpaccios de boeuf

### CARPACCIO TRADITIONNEL

Parmesan Reggiano, pesto, roquette, oignons rouges, câpres, salade et frites maison

19.90€

### CARPACCIO BURRATA

Parmesan Reggiano, pesto, roquette, salade et frites maison

23.90€





# LES FLAMMEKUECHES

<b>Traditionnelle</b> Crème fraîche, lardons, oignons	15.90€
<b>Gratinée</b> Crème fraîche, lardons, oignons, emmental	16.90€
<b>Chèvre miel</b> Crème fraîche, emmental, chèvre, miel	17.90€
<b>Végétarienne</b> Fondue de poivrons, champignons frais, œufs au plat, tomates, pommes de terre, crème fraîche, oignons rouges, emmental	17.90€
<b>4 fromages</b> Crème fraîche, emmental, roquefort, chèvre, raclette, pommes de terre	18.90€
<b>Fermière</b> Crème fraîche, sauce tomate, oignons, fondue de poivrons, emmental, oeuf, poulet, pommes de terre	18.90€
<b>Complète</b> Crème fraîche, jambon blanc, champignons frais, emmental, œuf	18.90€
<b>Burrata</b> Crème fraîche, sauce tomate, burrata, tomates, roquette, parmesan Reggiano	20.90€
<b>Américaine</b> Crème fraîche, sauce tomate, steak haché, cheddar, oignons rouges, œuf, pommes de terre, emmental	21.90€
<b>Di Parma</b> Crème fraîche, tomates, burrata, parmesan Reggiano, jambon Serrano, tomates séchées, pommes de terre	21.90€
<b>Montagnarde</b> Crème fraîche, raclette, reblochon, jambon Serrano, tomates séchées, pommes de terre	21.90€
<b>Norvégienne</b> Crème fraîche, emmental, oignons rouges, tomates séchées, câpres, saumon fumé	22.90€



# LES VIANDES

## Les Grillades\*

\*Servies uniquement les soirs, le samedi midi et le dimanche midi

<b>GRILLADE de Bœuf Haché</b> 250 Gr, frites maison et salade	<b>18.90€</b>
<b>GRILLADE de Poulet</b> 250 Gr, frites maison et salade	<b>20.90€</b>
<b>GRILLADE 2 Viandes</b> 250 Gr, Rumsteck et poulet, frites maison et salade	<b>22.90€</b>
<b>GRILLADE de Rumsteck</b> 250 Gr, frites maison et salade	<b>24.90€</b>
<b>GRILLADE Gourmande</b> 350 Gr, Rumsteck, poulet et steak haché, frites maison et salade	<b>25.90€</b>
<b>GRILLADE DUO (Pour 2 pers)</b> Rumsteck et poulet, au choix 1/2 reblochon ou camembert entier, frites maison et salade	<b>25.90€</b> <i>PRIX PAR PERS</i>

## Les Pièces du Boucher

<b>STEAK HACHE FRAIS 170 Gr</b>	<b>15.90€</b>
<b>TAGLIATA DE BOEUF 250 Gr</b> Emincé de poire de boeuf, servi sur un lit de roquette, tomates tricolores, tomates séchées, tuiles de parmesan Reggiano, frites maison	<b>25.90€</b>
<b>BAVETTE DE BOEUF 220 Gr</b>	<b>22.90€</b>
<b>POIRE DE BOEUF 250 Gr</b>	<b>24.90€</b>
<b>ONGLET DE BOEUF 250 Gr</b>	<b>27.90€</b>
<b>ENTRECOTE 250 Gr</b>	<b>29.90€</b>
<b>FONDUE VIGNERONNE</b> <i>uniquement le soir</i> <b>Au vin rouge (pour 2 personnes)</b> Rumsteck et poulet, frites maison et salade	<b>20.90€</b> <i>par pers.</i>



# Les Burgers

## CHEESE BURGER

20.90€

Steak haché frais 170 Gr, oignons caramélisés, tomate, cheddar, sauce gribiche, pain burger

## CHICKEN BURGER

19.90€

Filet de poulet 200 Gr, oignons caramélisés, tomate, cheddar, sauce gribiche, pain burger

## CHEVRETTE BURGER

20.90€

Steak haché frais 170 Gr, chèvre, miel, tomate, pain burger

## L'ALPA BURGER

21.90€

Steak haché frais 170 Gr, oignons caramélisés, fromage à raclette, tomate, galette de pommes de terre

## MONTAGNARD BURGER

22.90€

Steak haché frais 170 Gr, oignons caramélisés, reblochon, lard fumé, tomate, galette de pomme de terre

## BURGER VEGETARIEN

17.90€

Steak végétarien, oignons caramélisés, cheddar, tomate, sauce gribiche, pain burger

## Accompagnements au choix

Frites maison, Purée de légumes, Linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive, Pommes de terre grillées au beurre

Sauces maison : Poivre, Crème Champignon, Roquefort, Echalotes





## Les Plats à base de Poulet

### EMINCES DE POULET

19.90€

Sauce crème champignons

### BROCHETTE DE POULET MARINE

19.90€

250 Gr, frites maison et salade

### LINGUINES AU POULET

19.90€

Sauce crème champignons

### CORDON BLEU REVISITE

22.90€

Poulet, reblochon, lard grillé, sauce crème champignons

### TAGLIATA DE POULET

21.90€

Emincé de poulet, servi sur un lit de roquette, tomates tricolores, tomates séchées, tuiles de parmesan Reggiano, frites maison

## Les Plats à base de Cochon

### ESCALOPE PANEE

19.90€

### ESCALOPE A LA SAVOYARDE

22.90€

Lard grillé, raclette, sauce crème champignons

## Poisson

### DOS DE LIEU NOIR

21.90€

Sauce beurre blanc à la sauge, frites maison, salade



# LES FROMAGES

## Les Spécialités\*

\*Servies uniquement les soirs, le samedi midi et le dimanche midi

### RACLETTE\*

Charcuteries, fromage à raclette, pommes de terre, salade

21.90€

### RACLETTE MIXTE\*

Charcuteries, fromage morbier, fromage à raclette, pommes de terre, salade

23.90€

### FONDUE SAVOYARDE\*

Aux 2 fromages (beaufort, emmental)

Charcuteries, pommes de terre, salade

23.90€

### FONDUE FRANC COMTOISE\*

Au comté, emmental et morbier

Charcuteries, pommes de terre, salade

23.90€

## Les Gratinés

### CAMEMBERT AU FOUR

Camembert entier, cuit au four, frites maison et salade

18.90€

### TARTIFLETTE

Pommes de terre, lardons, crème, reblochon, oignons, salade

19.90€

### MORBIFLETTE

Pommes de terre, lardons, crème, morbier, oignons, salade

21.90€

### CROZIFLETTE

Crozets, lardons, crème, reblochon, oignons, salade

23.90€

### CAMEMBERT ou MUNSTER PANE

Charcuteries, pommes de terre, salade

23.90€

### MONT D'OR (Pour 2 pers.)

Charcuteries, pommes de terre, salade

24.90€

PRIX PAR PERSONNE





# LE MENU ENFANT\* 13.90€

\*Jusqu'à 12 ans



## Une boisson au choix

1/4 Vittel Sirop

Ou verre : Coca, Limonade ou Jus d'Orange (33cl)

## Un Plat au choix

\*Servie uniquement les soirs, le samedi midi et le dimanche midi

**RACLETTE\***

**AIGUILLETES DE POULET**

**MINI FLAM GRATINEE**

**MINI FLAM POULET**

**MINI BURGER**

## **Accompagnements au choix**

Frites maison, Purée de potimarron, Linguines  
sauce tomate ou à l'huile d'olive

## Un dessert

Mini moelleux au Nutella

Ou 1 boule de glace



# LES DESSERTS

## Les desserts maison

<b>CAFE GOURMAND ou THE GOURMAND</b> Tiramisu, moelleux au Nutella, crumble	8.50€
<b>CRUMBLE AUX FRUITS</b> Sorbet poire	8.50€
<b>TIRAMISU</b>	8.50€
<b>CREME BRULEE</b> Sorbet framboise	8.90€
<b>PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD</b>	10.90€
<b>CHEESE CAKE</b> Caramel beurre salé et spéculos	9.90€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> Crème anglaise, glace vanille	10.90€
<b>MONT BLANC ENTREMETS</b> Meringue, crème de marron, chocolat	10.90€

## Les coupes glacées

<b>DAME BLANCHE</b> Glace vanille, meringue, coulis de chocolat, chantilly maison	9.50€
<b>CHOCOLAT LIEGEOIS</b> Glace chocolat, coulis de chocolat, chantilly maison	9.50€
<b>CAFE LIEGEOIS</b> Glace café, café, chantilly maison	9.50€
<b>COLONEL</b> Sorbet citron, vodka	11.90€
<b>COUPE 2 BOULES, CHANTILLY MAISON</b>	6.00€
<b>COUPES 3 BOULES, CHANTILLY MAISON</b>	8.90€

### Parfums de glace au choix

Glaces : café, pistache, vanille, chocolat, noix de coco, caramel  
beurre salé, menthe chocolat

Sorbet : citron, framboise, fraise, poire



# LES BOISSONS

## Les eaux

	1/4 L	1/2 L	1 L
VITTEL	3.10€	3.90€	4.90€
SAN PELLEGRINO		4.50€	5.50€

## Les softs

COCA-COLA 33cl	4.50€
COCA-COLA ZERO 33cl	4.50€
COCA-COLA CHERRY 33cl	4.50€
VITTEL SIROP 25cl	3.70€
FUZE TEA 25cl	4.50€
DIABOLO 33cl	4.50€
PERRIER 33cl	4.50€
SCHWEPES TONIC, AGRUMES 25cl	4.50€
JUS DE FRUITS 25cl	4.50€
Tomate, orange, abricot, pomme, ananas, fraise	
SPRITE, FANTA ORANGE 25cl	4.50€
ORANGINA 25cl	4.50€
RED BULL 25cl	5.90€
SUPPLEMENT SIROP 2cl	0.60€
Fraise, grenadine, cerise, citron, pêche, menthe, caramel, violette, coco, kiwi, orgeat, pamplemousse, melon	

## Les boissons chaudes

EXPRESSO	2.80€
RISTRETTO	2.80€
DECAFEINE	2.80€
CAFE CREME	3.10€
CAFE ALLONGE	3.10€
CHOCOLAT	3.90€
DOUBLE EXPRESSO	4.50€
CAPPUCCINO	4.90€
Crème ou chantilly	
IRISH COFFEE	9.90€
THE, INFUSION	3.90€





## Les bières pression

	33 cl	50 cl
PELFORTH BLONDE 5,5°	6.50€	8.50€
AFFLIGEM BLONDE 6,7°	7.50€	9.90€
HAPKIN 8,5°	7.50€	9.90€
LAGUNITAS IPA 6,2°	7.50€	9.90€
MORT SUBITE WITTE 5,5°	7.50€	9.90€
MORT SUBITE KRIEK 4,5°	7.50€	9.90€
BIERE DU MOMENT	7.50€	9.90€
PICON BIÈRE	6.90€	9.90€
PANACHE	5.90€	8.50€
MONACO	5.90€	8.50€

## Les bières bouteille

PELFORTH BRUNE 33cl 5,8°	6.90€
MONT BLANC Rousse ambrée 33cl 6,5°	6.90€
MONT BLANC Verte au Génépi 33cl 5,5°	6.90€
MONT BLANC Bleue fruitée 33cl 5,8°	6.90€
TIMUT de Clémery blonde 33cl 4,0°	6.90€
DESPERADOS 33cl 5,9°	5.90€
1664 Zéro alcool 33cl	5.90€

## Les apéritifs

KIR vin blanc 12 cl	4.50€
PORTO BLANC 4cl	4.90€
PORTO ROUGE 4cl	4.90€
SUZE 4cl	4.90€
RICARD 2cl	4.90€
PASTIS 51 2cl	4.90€
MAURESQUE, PERROQUET, TOMATE 2cl	4.90€
CAMPARI 4cl	4.90€
MARTINI, Rouge ou blanc 4cl	4.90€
CHAMPAGNE 12cl	12.00€
KIR ROYAL 12 cl	13.00€



## Les alcools

	4 cl	70 cl (Bille)
WYBOROWA	8.90€	75.00€
VODKA BELVEDERE		100.00€
GIN	8.90€	80.00€
TEQUILA	8.90€	80.00€
MALIBU	8.90€	80.00€
RHUM BACARDI	8.90€	80.00€
HAVANA CLUB 3 Ans	8.90€	90.00€
HAVANA CLUB 7 Ans	9.90€	110.00€
JACK DANIEL'S	9.50€	90.00€
CHIVAS 12 Ans	9.90€	110.00€
ABERLOUR 10 Ans	10.50€	130.00€

## Les digestifs

	4 cl	70 cl (Bille)
AMARETTO	5.90€	70.00€
LIMONCELLO	5.90€	70.00€
GENEPI	6.90€	70.00€
GET 27	7.90€	80.00€
BAILEY'S	7.90€	80.00€
COINTREAU	7.90€	80.00€
COGNAC	9.90€	90.00€
CALVADOS	9.90€	90.00€
ARMAGNAC	9.90€	90.00€
FRAMBOISE, MIRABELLE, POIRE	9.90€	90.00€
MARC DE GEWÜRZTRAMINER	9.90€	90.00€
DON PAPA	9.90€	90.00€
DIPLOMATICO	9.90€	90.00€
KRAKEN	9.90€	90.00€



## Les cocktails avec alcool

### L'ALPA SIGNATURE

Gin, martini rosso, génépi, fumé aux copeaux de bois

12.90 

### APEROL SPRITZ

Apérol  cl, prosecco, Perrier

8.90 

### MOJITO

Havana 3 Ans  cl, sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, Perrier, Angustura

9.90 

### MOJITO RED BULL

Havana 3 Ans  cl, sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, Red Bull

11.00 

### CUBA LIBRE

Havana 7 ans  cl, citron vert, Coca-Cola

9.90 

### PINA COLADA

Rhum blanc  cl, jus d'ananas, crème de coco

9.90 

### EXPRESSO MARTINI

Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne, poudre de cacao

9.90 

### BLUE LAGOON

Vodka, curacao bleu, sucre de canne, soda

9.90 

### GIN FIZZ

Gin, jus de citron, sucre de canne, soda

9.90 

### MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer

9.90 

### SEX ON THE BEACH

Vodka, jus d'ananas, jus de canberry, sirop de melon

9.90 

### CA PIRINA

Cacha a, jus de citron vert, sucre de canne

9.90 

### HUGO

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe

10.90 

## Les cocktails sans alcool

### ZENITH

Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de fraise

8.90 

### BOREAL

Jus de banane, jus d'ananas, sirop de kiwi

8.90 

### SUNSET

Jus d'abricot, jus d'orange, sirop de cerise

8.90 

### VIRGIN MOJITO

Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, perrier

8.90 

### VIRGIN PINA COLADA

Jus d'ananas, crème de coco

8.90 





# VINS ROUGES

## Bordeaux

### MOUTON CADET

"Cuvée Héritage"

### LALANDE DE POMEROL

Château des Baraillots

### SAINT ESTEPHE

Château German Marbuzet

### PAUILLAC

Château Plantey

### MARGAUX

Jacques Boyd

Verre  
12 cl

75cl (Bille)

6.90€

34.00€

6.90€

39.00€

65.00€

79.00€

89.00€

## Vallée du Rhône

### COTE DU RHONE

Domaine des Violettes

### CROZES HERMITAGE

Domaine Chapoutier

### SAINT JOSEPH

Maison les Alexandrins

### CHATEAUNEUF DU PAPE

Les Sinards - Famille Perrin

### COTE-ROTIE

Madinière - Yves Cuilleron

Verre  
12 cl

75cl (Bille)

5.90€

34.00€

8.90€

49.00€

69.00€

99.00€

149.00€

## Bourgogne

### HAUTES COTES DE NUITS

Les «Roncières» BIO - J.M.Aujoux

### HAUTE COTES DE BEAUNE

Belena

### GIVRY

Céline et Romain Poulet

### MERCUREY

Louis Jadot

### SAVIGNY-LES-BEAUNE

«Serrignyssime» - Domaine Serrigny

### MARANGES 1er CRU

«La Fussière» - Maison Chanzy

Verre  
12 cl

75cl (Bille)

8.90€

49.00€

8.90€

49.00€

59.00€

59.00€

79.00€

99.00€

## Alsace

### PINOT NOIR

Cave de Ribeauvillé

Verre  
12 cl

75cl (Bille)

6.90€

35.00€



# VINS BLANCS

## Alsace

• Cave de Ribeauvillé

**RIESLING**

**PINOT GRIS**

**GEWURTZTRAMINER**

**PINOT GRIS**

Vendanges tardives

## Bourgogne

**PETIT CHABLIS**

Domaine des Chaumes

**SAINT VERAN**

Terre Secrètes - Les Préludes

**POUILLY-FUISSE**

Jacques Dépaigneux

**MEURSAULT**

Domaine Serrigny

## Sud

**COTES DE GASCogne**

Villa Chambre D'amour - Lionel Osmin

**COTES DE GASCogne**

Uby N°3

# VINS ROSES

## Sud

**MOUTON CADET**

"Cuvée Mathilde"



**COTES DE PROVENCE "R" DE ROUBINE**

Château Roubine

**LA VIE EN ROSE**

Château Roubine

# CHAMPAGNES

**MAISON FLORENT VIARD**

"Cuvée blanc de blanc"

**RUINART**

Blanc de Blanc

Verre 12 cl 50cl (Bille) 75cl (Bille)

29.00€

5.90€

35.00€

35.00€

50.00€

Verre 12 cl

75cl (Bille)

7.90€

45.00€

7.90€

45.00€

59.00€

149.00€

Verre 12 cl

75cl (Bille)

6.90€

39.00€

5.90€

35.00€

Verre 12 cl

75cl (Bille)

5.50€

26.00€

6.90€

35.00€

39.00€

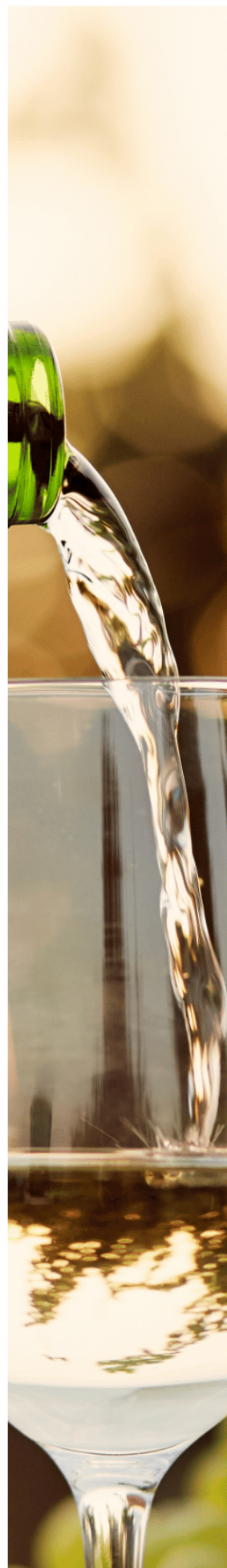
Coupe 12 cl

75cl (Bille)

13.00€

70.00€

180.00€



## DEGRES D'ALCOOL DE NOS BIERES

MORT SUBITE KRIEK	4.5 DEGRÉS
HAPKIN	8.3 DEGRÉS
MORT SUBITE WITTE	5.5 DEGRÉS
PELFORTH Bonde	5.5 DEGRÉS
LAGUNITAS IPA	6.2 DEGRÉS
AFFLIGEM Blonde	6.7 DEGRÉS
PELFORTH Brune	6.5 DEGRÉS
MONT BLANC Ambrée	6.5 DEGRÉS
MONT BLANC Au Génépi	5.9 DEGRÉS
MONT BLANC Fruitée	5.8 DEGRÉS
TIMUT de Clémery blonde	4.0 DEGRÉS

## PROVENANCE DE NOS VIANDES

BAVETTE	IRLANDE
ENTRECOTE	POLOGNE
RUMSTEAK Grillade	LUXEMBOURG
ONGLET DE BOEUF	FRANCE
STEAK HACHE	LUXEMBOURG
STEAK TARTARE & CARPACCIO	FRANCE
ESCALOPE DE COCHON	BELGIQUE
POULET	POLOGNE
POIRE DE BOEUF	LUXEMBOURG
MIEL	UNION EUROPEENNE

