



BAR RESTAURANT

Menu du midi
hors week-ends et jours fériés

19,90€

Un plat au choix

FLAM Chèvre

Crème fraîche, chèvre, miel

FLAM Gratinée

Crème fraîche, lardons, oignons, emmental

BROCHETTE de poulet

Frites maison et salade

CAMEMBERT au four

Toasts, frites maison et salade

ONGLET de boeuf

Onglet de boeuf (180 grs), frites maison et salade

SALADE Maison

Salade verte, tomates, féta, croûtons, lardons, filets de poulet grillés, maïs, crème ciboulette, œuf

Une boisson au choix

Heineken Pression (33cl)

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

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

Ou ½ Vittel, ½ San Pellegrino





Pour débiter

Assiette Burrata à partager

Burrata, roquette, tomates

15,90 €



Assiette Tapas

Camembert pané, beignets de calamars, croquettes mozzarella lardons, wings, sauce gribiche

15,90 €



Flam apéro gratinée

Lardons, oignons, emmental,

15,90 €

la demie : 8,90 €

Flam apéro poulet

Poulet, emmental, oignons, pistou

15,90 €

la demie : 8,90 €

Flam apéro fromage

Fromage raclette, reblochon

15,90 €

la demie : 8,90 €



Tous nos plats sont susceptibles de contenir de allergènes.
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à vous rapprocher de notre service salle



Pour débiter

Assiette fromages

Reblochon, chèvre, camembert
Servie avec toasts et beurre

10,90€



Assiette saumon

Servie avec toasts, condiments
et beurre

13,90 €



Assiette jambon Serrano

Servie avec toasts, condiments
et beurre

13,90 €

Assiette duo

Fromage, charcuterie,
servie avec toasts, beurre et condiments

15,90 €





Salades géantes



Salades géantes

LA MAISON

17,90 €

Salade verte, tomates, fêta, croûtons, lardons, filets de poulet grillés, maïs, crème ciboulette, oeuf au plat

LA BERGÈRE

17,90 €

Brique de chèvre, fêta, tomates séchées, jambon Serrano pistou, crème ciboulette, salade verte

LA VOSGIENNE

17,90 €

Salade verte, tomates, croûtons, lardons, saucisse, oignons grillés, pommes de terre, crème ciboulette

Tartares

TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL - frites maison, salade verte

19,90 €

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

22,90 €

Parmesan Reggiano, tomates séchées, pistou, ciboulette, frites maison, salade verte

Carpaccios

CARPACCIO DE BŒUF TRADITIONNEL

19,90 €

Parmesan Reggiano, roquette, salade verte, oignons rouges, câpres, frites maison

CARPACCIO DE BŒUF BURRATA

22,90 €

Parmesan Reggiano, frites maison, roquette, salade verte



FLAM TRADITIONNELLE Crème fraîche, lardons, oignons	15,90 €	FLAM BURRATA Crème fraîche, sauce tomate, burrata tomates, roquette, parmesan Reggiano	18,90 €
FLAM GRATINÉE Crème fraîche, lardons, oignons, emmental	16,90 €	FLAM AMÉRICAINE Crème fraîche, sauce tomate, steak haché, cheddar, oignons rouges, oeuf, pommes de terre, emmental	18,90 €
FLAM CHÈVRE Crème fraîche, emmental, chèvre, miel	17,90 €	FLAM DI PARMA Crème fraîche, tomates, mozzarella Buffalo, parmesan Reggiano, jambon Serrano, tomates séchées, pommes de terre	19,90 €
FLAM VÉGÉTARIENNE Fondue de poivrons, champignons frais, 2 œufs, tomates, pommes de terre, crème fraîche, oignons rouge, emmental	17,90 €	FLAM MONTAGNARDE Crème fraîche, raclette, reblochon, jambon Serrano, tomates séchées, pommes de terre	19,90 €
FLAM 4 FROMAGES Crème fraîche, emmental, roquefort, chèvre, raclette, pommes de terre	17,90 €	FLAM NORVÉGIENNE Crème fraîche, emmental, saumon frais, oignons rouges, tomates séchées, câpres	19,90 €
FLAM FERMIÈRE Crème fraîche, sauce tomate, oignons, purée de poivrons, emmental, oeuf, blancs de poulet, pommes de terre	17,90 €	FLAM MUNSTER Crème fraîche, emmental, pommes de terre, munster, cumin	19,90 €

Jambon Serrano : 16 mois d'affinage



Spécialités du T'CHIZ



Viandes *Servies uniquement le soir, samedi midi et dimanche midi*

PIERRADE DE BOEUF HACHÉ (250 g)	18,90 €
PIERRADE DE POULET (250 g)	19,90 €
PIERRADE 2 VIANDES (250 g) <i>Rumsteak, poulet</i>	21,90 €
PIERRADE DE RUMSTEAK (250 g)	21,90 €
PIERRADE GOURMANDE (350 g) <i>Rumsteak, boeuf haché, poulet</i>	22,90 €
PIERRADE DUO (pour 2 pers.) <i>Rumsteak, poulet, 1/2 reblochon de Savoie, frites maison, salade verte</i>	24,90 € par personne

Accompagnements :
frites maison ou purée ou linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive

Fromages

CAMEMBERT AU FOUR <i>Camembert entier 240g environ, cuit au four, frites maison, salade verte</i>	18,90 €
TARTIFLETTE - <i>pommes de terre, lardons, crème, reblochon, salade verte</i>	19,90 €
CROZIFLETTE - <i>crozets, lardons, crème, reblochon, salade verte</i>	21,90 €
CAMEMBERT PANÉ <i>Charcuteries, pommes de terre, salade verte</i>	21,90 €
MONT D'OR (pour 2 pers.) <i>Charcuteries, pommes de terre, salade verte</i>	23,90 € par personne
MORBIFLETTE - <i>pommes de terre, lardons, crème, morbier, salade verte</i>	21,90 €

Servies uniquement le soir, samedi midi et dimanche midi

RACLETTE <i>Charcuteries, fromage à raclette, pommes de terre, salade verte</i>	21,90 €
FONDUE SAVOYARDE - Beaufort des Frères Marchands <i>Charcuteries, pommes de terre, salade verte</i>	21,90 €
RACLETTE MIXTE <i>Charcuteries, fromage morbier, fromage à raclette, pommes de terre, salade verte</i>	23,90 €



Les plats



Boeuf

TAGLIATA DE BŒUF	21,90 €
<i>Emincé de rumsteack grillé, servi sur un lit de roquette, tomates noires de Crimée, tomates cerises confites, parmesan Regianno et frites maison</i>	

Poulet

EMINCÉ DE POULET sauce crème champignons	17,90 €
LINGUINES POULET sauce crème champignons	17,90 €
CORDON BLEU REVISITÉ	19,90 €
<i>Poulet, reblochon, jambon Serrano, sauce crème champignons</i>	
TAGLIATA DE POULET	19,90 €
<i>Emincé de poulet, servi sur un lit de roquette, tomates noires de Crimée, tomates cerises confites, parmesan Regianno et frites maison</i>	

Veau

ESCALOPE DE VEAU sauce crème champignons	21,90 €
ESCALOPE DE VEAU PANÉE	21,90 €
ESCALOPE SAVOYARDE jambon Serrano, raclette, sauce crème champignons	24,90 €

Poissons

FILET DE SAUMON FRAIS	21,90 €
------------------------------	----------------

*Accompagnements : frites maison ou purée ou linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive
Sauces : crème champignons, poivre, béarnaise, roquefort*



Viandes

viande cuite à la plancha



Viandes

STEAK HACHÉ FRAIS 250 g	15,90 €
BROCHETTE DE POULET MARINÉ 250 g	17,90 €
ONGLET DE BŒUF 250 g (Irlandais)	21,90 €
CŒUR DE RUMSTEAK 250 g (Argentine)	23,90 €
ENTRECÔTE 250 g (Argentine)	26,90 €
SABRE FLAMME (250 g)	26,90 €

Filet de rumsteak d'Argentine piqué sur une épée suspendue au dessus d'un chariot de flamme, frites maison, salade verte

Burgers

T'CHIZ BURGER	18,90 €
<i>Steak haché frais 200 g, oignons caramélisés, tomates, cheddar, galettes de pommes de terre, sauce gribiche</i>	
CHICKEN T'CHIZ BURGER	18,90 €
<i>Filet de poulet 200 g, pain burger aux céréales, oignons caramélisés, tomates, cheddar, sauce gribiche</i>	
BURGER DU BERGER	18,90 €
<i>Steak haché frais 200 g, chèvre, miel, dés de tomates, galettes de pommes de terre</i>	
SAVOYARD BURGER	19,90 €
<i>Steak haché frais 200 g, oignons caramélisés, fromage à raclette, tomate, galettes de pommes de terre</i>	
BURGER VÉGÉTARIEN	17,90 €
<i>Steak végétarien, oignons caramélisés, cheddar, tomate, sauce gribiche, pain burger aux céréales</i>	

Accompagnements : frites maison ou purée ou linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive
Sauces : crème champignons, poivre, béarnaise, roquefort



Menu enfant jusqu'à 12 ans



1 verre de Coca cola ou de jus d'orange
Plat

Aiguillettes de poulet
ou **mini flam gratinée**
ou **mini flam au poulet**
ou **mini burger**
ou **raclette enfant**



Dessert

1 boule de glace
ou
1 mini moëlleux au Nutella

13,90 €



**Le dimanche midi, le T'CHIZ s'occupe de tout,
même de vos enfants !**

**Une animatrice qualifiée propose des activités
ludiques et variées dans un espace aménagé.**





Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

CAFÉ GOURMAND <i>(Tiramisu, moelleux au Nutella, crumble)</i>	7,90 €
THÉ GOURMAND <i>(Tiramisu, moelleux au Nutella, crumble)</i>	7,90 €
CRUMBLE AUX FRUITS <i>glace caramel beurre salé</i>	8,50 €
TIRAMISU	8,50 €
CRÈME BRÛLÉE <i>sorbet framboise</i>	8,50 €
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD	8,50 €
TCHIZ CAKE <i>caramel beurre salé et spéculos</i>	8,90 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>crème anglaise, glace vanille</i>	8,90 €

Coupes glacées

DAME BLANCHE <i>(glace vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	7,50 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS <i>(glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)</i>	7,50 €
CAFÉ LIÉGEOIS <i>(glace café, café chaud, chantilly)</i>	7,50 €
COLONEL <i>(sorbet citron, Vodka)</i>	8,00 €
COUPE 2 BOULES, CHANTILLY	6,00 €
COUPE 3 BOULES, CHANTILLY	7,50 €

Parfums de glace

Glaces : café, fraise, pistache, vanille, chocolat, noix de coco, caramel beurre salé
Sorbetes : citron, framboise



Boissons



Eaux

	1/4 l	1/2 l	1 litre
VITTEL	2,90 €	3,90 €	4,90 €
SAN PELLEGRINO		3,90 €	4,90 €

Boissons sans alcool

<i>Coca-Cola</i> <i>Coca-Cola</i> (33 cl) <small>zero</small>	3,50 €
VITTEL SIROP (25 cl)	3,50 €
DIABOLO (33 cl)	3,90 €
LIPTON ICE-TEA, MAY TEA (25 cl)	3,90 €
PERRIER (33 cl)	3,90 €
SCHWEPES TONIC, AGRUMES (25 cl)	3,90 €
JUS DE FRUITS (20 cl) tomate, orange, abricot, pomme, ananas, fraise	3,90 €
SPRITE, FANTA ORANGE (33 cl)	3,90 €
ORANGINA (25 cl)	3,90 €
RED BULL (25 cl)	5,50 €
SUPPLÉMENT SIROP : fraise, grenadine, cerise, citron, pêche, menthe, caramel, violette, coco, kiwi, orgeat, fruit de la passion, anis, melon	0,20 €

Boissons chaudes

EXPRESSO	2,50 €
RISTRETTO	2,50 €
DECAFÉINÉ	2,50 €
CAFÉ CRÈME	2,70 €
CAFÉ ALLONGÉ	2,90 €
CHOCOLAT	3,90 €
DOUBLE EXPRESSO	4,50 €
LATTÉ MACCHIATO	4,90 €
CAPPUCCINO crème ou chantilly	4,90 €
IRISH COFFEE	8,90 €
THÉ, INFUSION	3,90 €





Boissons alcoolisées



Bières pression

	33 cl	50 cl
HEINEKEN	5,50 €	7,50 €
PANACHÉ	5,50 €	7,50 €
MONACO	5,50 €	7,50 €
LAGUNITAS IPA	5,90 €	9,90 €
MORT SUBITE WITTE	5,90 €	9,90 €
AFFLIGEM BLONDE	5,90 €	9,90 €
MORT SUBITE KRIEK	5,90 €	9,90 €

Bières bouteille

PELFORTH BRUNE	5,90 €
GALLIA EAST IPA (33 cl)	5,90 €
GALLIA CHAMP LIBRE BLONDE (33 cl)	5,90 €
GALLIA FOLLAMOUR BIO (33 cl)	5,90 €
DESPERADOS (33 cl)	5,90 €
CUBANISTO (33 cl)	5,90 €
1664 zéro alcool	5,90 €

Apéritifs

KIR (12 cl) vin blanc	3,90 €	CAMPARI (4 cl)	4,50 €
PORTO BLANC (4 cl)	4,50 €	MARTINI (ROUGE, BLANC) (4 cl)	4,50 €
PORTO ROUGE (4 cl)	4,50 €	BITTER SAN PELLEGRINO (20 cl)	4,50 €
SUZE (4 cl)	4,50 €	PICON BIÈRE (33 cl)	5,90 €
RICARD (3 cl)	4,50 €	PICON BIÈRE (50 cl)	9,90 €
MAURESQUE (3 cl)	4,50 €	COUPE CHAMPAGNE (12 cl)	11,90 €
TOMATE, PERROQUET (3 cl)	4,50 €	KIR ROYAL (12 cl)	12,90 €
PASTIS (3 cl)	4,50 €		

Alcools

	4 cl	70 cl (btle)
WYBOROWA	8,90 €	75 €
VODKA BELVÈDÈRE		100 €
GIN	8,90 €	80 €
TÉQUILA	8,90 €	80 €
MALIBU	8,90 €	80 €
RHUM BACARDI	8,90 €	80 €
HAVANA CLUB (3 ans)	8,90 €	90 €
HAVANA CLUB (7 ans)	9,90 €	110 €
JACK DANIEL'S	9,50 €	90 €
CHIVAS (12 ans)	9,90 €	110 €
ABERLOUR (10 ans)	10,50 €	130 €

Digestifs

	4 cl	70 cl (btle)
MANZANA	4,90 €	70 €
AMARETTO	4,90 €	70 €
LIMONCELLO	5,90 €	70 €
GENEPI	5,90 €	70 €
GET 27	6,90 €	80 €
BAILEY'S	6,90 €	80 €
COINTREAU	6,90 €	80 €
COGNAC	9,90 €	90 €
CALVADOS	9,90 €	90 €
ARMAGNAC	9,90 €	90 €
FRAMBOISE, MIRABELLE, POIRE	9,90 €	90 €
MARC DE GEWÜRZTRAMINER	9,90 €	90 €
DON PAPA	9,90 €	90 €
DIPLOMATICO	9,90 €	90 €
PACTO NAVIO	9,90 €	90 €

Photos non contractuelles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Cocktails



Les cocktails avec alcool

JESUS Rosé, sirop de pamplemousse, citron vert, menthe fraîche	7,90 €	BLUE LAGOON Vodka ou gin, curaçao bleu, sucre de canne, soda	9,90 €
APÉROL SPRITZ Apérol, prosecco, Perrier	8,50 €	GIN FIZZ Gin, jus de citron, sucre de canne, soda	9,90 €
MOJITO Havana 3 ans (6cl), sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, soda	9,90 €	MARGHARITA Téquila, triple sec, Cointreau, jus de citron, sucre de canne	9,90 €
MOJITO RED BULL Havana 3 ans (6cl), sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, Red Bull	11,00 €	SEX ON THE BEACH Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de melon	9,90 €
MOJITO CHAMPAGNE Havana 3 ans (6cl), sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, champagne	15,00 €	COSMOPOLITAIN Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron	9,90 €
CUBA LIBRE Havana 7 ans, citron vert, Coca-Cola	9,90 €	CAÏPIRINA Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne	9,90 €
PINA COLADA Rhum blanc, ananas, lait, sirop de coco	9,90 €	PISCINE CHAMPAGNE Champagne, glace	13,00 €
TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange, sirop grenadine	9,90 €	PISCINE RED BULL Champagne, Red Bull, glace	14,00 €

Les cocktails sans alcool

LE PINKI'Z Jus d'orange, jus de citron, jus de pamplemousse, sirop de fraise	8,90 €
VIRGIN MOJITO Sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, soda	8,90 €
VIRGIN PINACOLADA Jus d'ananas, sirop de coco, lait	8,90 €
LE KIWI'Z Banane, ananas, sirop de kiwi	8,90 €
ABRICOT FRAPPÉ Jus d'abricot, orange, citron, sirop de cerise	8,90 €

PRIX NETS



Vins rouges



Vins de Bordeaux

	Verre (12 cl)	1/2 btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
MONTAGNE SAINT EMILION, Vieux Château Négrit	5,90 €		28,00 €
LALANDE DE POMEROL Croix de Pomerus	6,50 €		35,00 €
HAUT MEDOC			45,00 €
SAINT ESTEPHE			49,00 €

Vallée du Rhône Gabriel Meffre

	Verre (12 cl)	1/2 btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
CÔTES DU RHONE Terre de galets	5,90 €	13,90 €	26,00 €
CROZES HERMITAGE Calunas	6,50 €		35,00 €
SAINT JOSEPH			49,00 €
CÔTE RÔTIE			79,00 €
CHATEAUNEUF DU PAPE			79,00 €

Vins de Bourgogne

	Verre (12 cl)	1/2 btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
MERCUREY, André Ducal	6,50 €		34,00 €
PINOT NOIR	6,50 €		37,00 €
HAUTES COTES DE NUITS			49,00 €
NUITS SAINT GEORGES			89,00 €
GEVREY CHAMBERTIN			89,00 €
POMMARD			99,00 €

Vin d'Alsace

	Verre (12 cl)	1/2 btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
PINOT NOIR, Cave de Ribeauvillé	6,50 €	18,00 €	33,00 €

Vins Italiens

	Btle (75 cl)
LAMBRUSCO	19,00 €

Pichet

	25 cl	50 cl	100 cl
VIN DE PAYS	5,90 €	9,90 €	18,90 €



Vins rosés



Le grand sud

	Verre (12 cl)	1/2 Btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)	Mgm (150 cl)	Jbm (300 cl)
CHATEAU ROUBINE, Sainte Béatrice	5,50 €		29,00 €		
CHATEAU ROUBINE, La vie en rose			32,00 €	59,00 €	99,00 €
CHATEAU DE BERNES Terres de Bernes	5,90 €		35,00 €		
CHATEAU ROUBINE BIO CRU CLASSE Lion et dragon			42,00 €		

Pichet

	1/4 l	1/2 l	1 l
VIN DE PAYS	5,90 €	9,90 €	18,90 €



Vins blancs



Vins d'Alsace Cave de Ribeauvillé

	Verre (12 cl)	1/2 Btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
RIESLING	5,90 €	18,00 €	29,00 €
PINOT GRIS		18,00 €	30,00 €
GEWURZTRAMINER		19,00 €	35,00 €
PINOT GRIS Vendanges Tardives	8,90 €		51,00 € (50 cl)

Vins de Bourgogne

	Verre (12 cl)	1/2 Btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
SAINT VERAN	6,50 €	22,00 €	40,00 €
PETIT CHABLIS, Domaine Brocard	6,50 €		36,00 €

Le grand sud Domaine Lionel Osmin

	Verre (12 cl)	1/2 Btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
VILLA CHAMBRE D'AMOUR Gros Manseng (moelleux)	5,90 €		29,00 €
PLAGE BLANCHE Gros Manseng (sec)			29,00 €

Pichet

	25 cl	50 cl	100 cl
VIN DE PAYS	5,90 €	9,90 €	18,90 €



Champagnes



	Verre (12 cl)	Btle (75 cl)	Mgm (150 cl)	Jbm (300 cl)
BERNARD LONCLAS, Brut	11,90 €	60,00 €		
BERNARD LONCLAS, Blanc de Blanc		80,00 €	160,00 €	290,00 €
MUMM Brut		80,00 €		
BERNARD LONCLAS ROSE		90,00 €		
MUMM de crémant		100,00 €		
RUINART Blanc de Blanc		150,00 €		



Le T'Chiz organise des repas entreprises et réunions.

**Possibilité de privatiser le restaurant pour les entreprises
lors d'événement particulier, uniquement sur devis :**

tchiz54000@gmail.com