# MENU — 19.90€

## DU MIDI

**NOVEMBRE 2026**

**Hors week-ends et jours fériés**



## Une boisson au choix

Pelforth Blonde en pression (33cl)

Ou verre de Coca, Limonade ou Jus d'Orange (25cl)

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

**PLAT DU MOIS DE NOVEMBRE**

### CORDON BLEU Revisité
Poulet, reblochon, lard grillé, sauce crème champignons, Frites maison et salade

# LES ENTRÉES

## A PARTAGER

### TAPAS — 17.90€
Camembert pané, frites de comté, croquettes mozzarella/lardons, aiguillettes de poulet, sauce gribiche

### ASSIETTE DE FROMAGES — 13.90€
Comté, chèvre, camembert, reblochon, toasts et beurre

### SAUMON fumé — 17.90€
Toast, condiments et beurre

### JAMBON Serrano — 16.90€
Toats, condiments et beurre

### DUO fromages et charcuterie — 17.90€
Comté, camembert, jambon Serrano, rosette, toasts et beurre

### FLAM apéro gratinée — 16.90€ / la demie : 9.50€
Lardons, oignons, emmental

### FLAM apéro poulet — 16.90€ / la demie : 9.50€
Poulet, emmental, oignons, pesto

### FLAM apéro fromage — 16.90€ / la demie : 9.50€
Raclette, reblochon, emmental



# PAUSE FRAICHEUR



## Les Salades

**LA COMPLETE** 18.90€
Salade, tomates, feta, croûtons, lardons, poulet grillé, maïs, œuf dur

**L'ALSACIENNE** 18.90€
Salade, tomates, croûtons, lardons, saucisse, oignons grillés, pommes de terre, crème fraîche, oeuf dur

## Les Tartares de boeuf

**TARTARE TRADITIONNEL** 21.90€
Echalote, cornichon, câpres, sauce cocktail, frites maison et salade

**TARTARE ITALIEN** 23.90€
Parmesan Reggiano, tomates séchées, pesto, ciboulette, frites maison, salade

## Les Carpaccios de boeuf

**CARPACCIO TRADITIONNEL** 19.90€
Parmesan Reggiano, pesto, roquette, oignons rouges, câpres, salade et frites maison

# LES FLAMMEKUECHES

**Traditionnelle** — 15.90€
Crème fraîche, lardons, oignons

**Gratinée** — 16.90€
Crème fraîche, lardons, oignons, emmental

**Chèvre miel** — 17.90€
Crème fraîche, emmental, chèvre, miel

**Végétarienne** — 17.90€
Fondue de poivrons, champignons frais, tomates, pommes de terre, crème fraîche, oignons rouges, emmental

**4 fromages** — 18.90€
Crème fraîche, emmental, roquefort, chèvre, raclette

**Fermière** — 18.90€
Crème fraîche, sauce tomate, oignons, fondue de poivrons, emmental, poulet, pommes de terre

**Complète** — 18.90€
Crème fraîche, jambon blanc, champignons frais, emmental

**Rustique** — 19.90€
Crème fraîche, morbier, emmental, lardons, oignons

**Américaine** — 21.90€
Crème fraîche, sauce tomate, steak haché, cheddar, oignons rouges, pommes de terre, emmental

**Montagnarde** — 21.90€
Crème fraîche, raclette, reblochon, jambon Serrano, tomates séchées, pommes de terre

**Norvégienne** — 22.90€
Crème fraîche, emmental, oignons rouges, tomates séchées, câpres, saumon fumé



# LES VIANDES

## Les Grillades*

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

**GRILLADE de Bœuf Haché** — 18.90€
250 Gr, frites maison et salade

**GRILLADE de Poulet** — 20.90€
250 Gr, frites maison et salade

**GRILLADE 2 Viandes** — 22.90€
250 Gr, Rumsteck et poulet, frites maison et salade

**GRILLADE de Rumsteck** — 24.90€
250 Gr, frites maison et salade

**GRILLADE Gourmande** — 26.90€
350 Gr, Rumsteck, poulet et steak haché, frites maison et salade

**GRILLADE DUO (Pour 2 pers)** — 25.90€ *PRIX PAR PERS*
Rumsteck et poulet, au choix 1/2 reblochon ou camembert entier, frites maison et salade

## Les Pièces du Boucher

**STEAK HACHE FRAIS 170 Gr** — 15.90€

**TAGLIATA DE BOEUF 250 Gr** — 25.90€
Emincé de rumsteck de boeuf, servi sur un lit de roquette, tomates tricolores, tomates séchées, tuiles de parmesan Reggiano, frites maison

**BAVETTE DE BOEUF 220 Gr** — 23.90€

**COEUR RUMSTECK DE BOEUF 250 Gr** — 26.90€

**ONGLET DE BOEUF 250 Gr** — 27.90€

**FONDUE VIGNERONNE** *uniquement le soir* — 20.90€ *par pers.*
**Au vin rouge *(pour 2 personnes)***
Rumsteck et poulet, frites maison et salade



# 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 — 22.90€
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, Légumes, Linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive, Pommes de terre grillées au beurre

Sauces maison : Poivre, Crème Champignons, 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

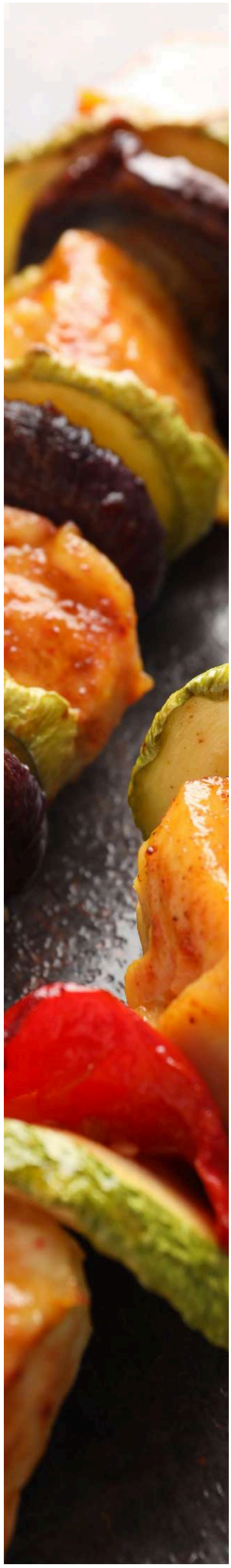
# Les Plats à base de Cochon

**ESCALOPE PANEE** — 19.90€

**ESCALOPE A LA SAVOYARDE** — 22.90€
Lard grillé, raclette, sauce crème champignons

# Poisson

**PAVE DE SAUMON FRAIS** — 23.90€



# LES FROMAGES



## Les Spécialités*

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

**RACLETTE*** — **21.90€**
Charcuteries, fromage à raclette, pommes de terre, salade

**RACLETTE MIXTE*** — **23.90€**
Charcuteries, fromage morbier, fromage à raclette, pommes de terre, salade

**FONDUE SAVOYARDE*** — **23.90€**
**Aux 2 fromages (beaufort, emmental)**
Charcuteries, pommes de terre, salade

**FONDUE FRANC COMTOISE*** — **23.90€**
**Au comté, emmental et morbier**
Charcuteries, pommes de terre, salade

## Les Gratinés

**CAMEMBERT AU FOUR** — **18.90€**
Camembert entier, cuit au four, frites maison et salade

**TARTIFLETTE** — **19.90€**
Pommes de terre, lardons, crème, reblochon, oignons, salade

**MORBIFLETTE** — **21.90€**
Pommes de terre, lardons, crème, morbier, oignons, salade

**CROZIFLETTE** — **23.90€**
Crozets, lardons, crème, reblochon, oignons, salade

**CAMEMBERT PANE** — **23.90€**
Charcuteries, pommes de terre, salade

**MONT D'OR (Pour 2 pers.)** — **24.90€**
*PRIX PAR PERSONNE*
Charcuteries, pommes de terre, salade

# 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***

**AIGUILETTES DE POULET**

**MINI FLAM GRATINEE**

**MINI FLAM POULET**

**MINI BURGER**

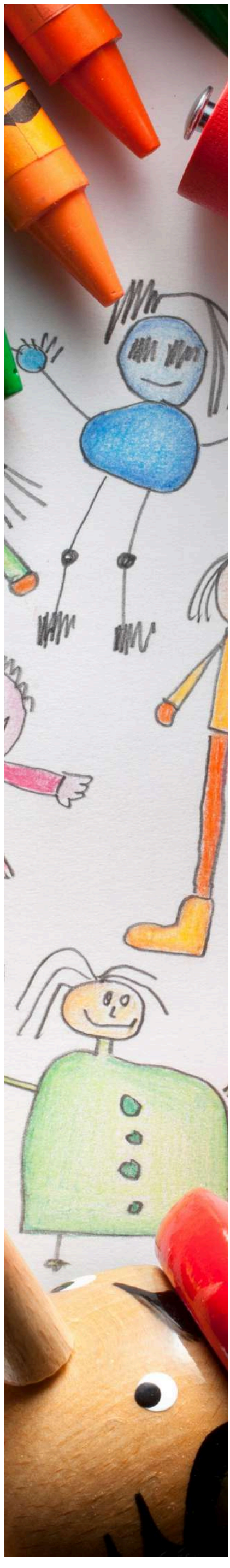
### Accompagnements au choix

Frites maison, Légumes, Linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive

## Un dessert

Mini mousse au chocolat

Ou 1 boule de glace



# LES DESSERTS

## Les desserts maison

**CAFE GOURMAND ou THE GOURMAND** 8.90€
Tiramisu, mousse au chocolat, crumble

**CRUMBLE AUX POMMES** 8.50€

**TIRAMISU** 8.50€

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 8.90€

**PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD** 10.90€

**CHEESE CAKE** 9.90€
Caramel beurre salé et spéculos

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 10.90€
Crème anglaise, glace vanille

**MONT BLANC ENTREMETS** 10.90€
Meringue, crème de marron, chocolat

## Les coupes glacées

**DAME BLANCHE** 9.50€
Glace vanille, meringue, coulis de chocolat, chantilly maison

**CHOCOLAT LIEGEOIS** 9.50€
Glace chocolat, coulis de chocolat, chantilly maison

**CAFE LIEGEOIS** 9.50€
Glace café, café, chantilly maison

**COLONEL** 11.90€
Sorbet citron, vodka

**COUPE 2 BOULES, CHANTILLY MAISON** 6.00€

**COUPES 3 BOULES, CHANTILLY MAISON** 8.90€

### Parfums de glace au choix

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

Sorbet : citron, framboise, fraise



# 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€ |
| SCHWEPPES TONIC, AGRUMES *25cl* | 4.50€ |
| JUS DE FRUITS *25cl*<br>Tomate, orange, abricot, pomme, ananas, fraise | 4.50€ |
| SPRITE, FANTA ORANGE *25cl* | 4.50€ |
| ORANGINA *25cl* | 4.50€ |
| RED BULL *25cl* | 5.90€ |
| SUPPLEMENT SIROP *2cl*<br>Fraise, grenadine, cerise, citron, pêche, menthe, caramel, violette, coco, kiwi, orgeat, pamplemousse, melon | 0.60€ |

## 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 | Crème ou chantilly | 4.90€ |
| 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 BIERE | 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€ |
| HAZY RIDER de Happy road *33cl* *6,4°* | 6.90€ |
| CORONA *33cl* *5,9°* | 5.90€ |
| CORONA 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* | 13.00€ |
| KIR ROYAL *12 cl* | 13.00€ |



# Les alcools

| | 4 cl | 70 cl (Btlle) |
|---|---|---|
| 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 (Btlle) |
|---|---|---|
| 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€ |
| CHARTREUSE Verte | 12.90€ | |



# Les cocktails avec alcool

**L'ALPA** *SIGNATURE* — **12.90€**
Gin, martini rosso, génépi, fumé aux copeaux de bois

**APEROL SPRITZ** — **9.50€**
Apérol 6cl, prosecco, Perrier

**MOJITO** — **10.90€**
Havana 3 Ans 6cl, sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, Perrier, Angustura

**MOJITO RED BULL** — **12.00€**
Havana 3 Ans 6cl, sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, Red Bull

**CUBA LIBRE** — **9.90€**
Havana 7 ans 6cl, citron vert, Coca-Cola

**PINA COLADA** — **9.90€**
Rhum blanc 6cl, jus d'ananas, crème de coco

**EXPRESSO MARTINI** — **10.90€**
Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne, poudre de cacao

**AMERICANO** — **9.90€**
Campari 3cl, martini rouge 3cl, soda

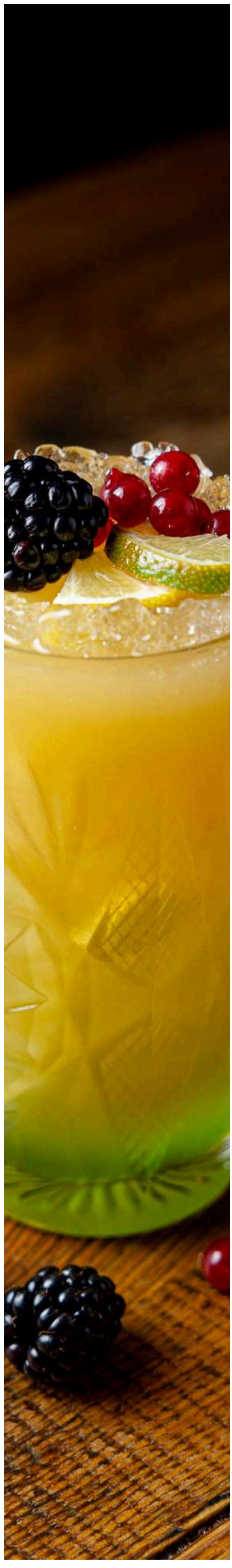
**GIN FIZZ** — **9.90€**
Gin, jus de citron, sucre de canne, soda

**MOSCOW MULE** — **10.90€**
Vodka, citron vert, ginger beer

**SEX ON THE BEACH** — **9.90€**
Vodka, jus d'ananas, jus de canberry, sirop de melon

**CAÏPIRINA** — **9.90€**
Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne

**HUGO** — **10.90€**
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe



# Les cocktails sans alcool

**ZENITH** — **8.90€**
Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de fraise

**BOREAL** — **8.90€**
Jus de banane, jus d'ananas, sirop de kiwi

**SUNSET** — **8.90€**
Jus d'abricot, jus d'orange, sirop de cerise

**VIRGIN MOJITO** — **8.90€**
Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, perrier

**VIRGIN PINA COLADA** — **8.90€**
Jus d'ananas, crème de coco

# VINS ROUGES

## Bordeaux

| | Verre 12 cl | 75cl (Btlle) |
|---|---|---|
| **MOUTON CADET**<br>"Cuvée Héritage" | 6.90€ | 34.00€ |
| **LALANDE DE POMEROL**<br>Château des Baraillots | 6.90€ | 39.00€ |
| **SAINT ESTEPHE**<br>Château German Marbuzet | | 65.00€ |
| **PAUILLAC**<br>Château Plantey | | 79.00€ |
| **MARGAUX**<br>Jacques Boyd | | 89.00€ |

## Vallée du Rhône

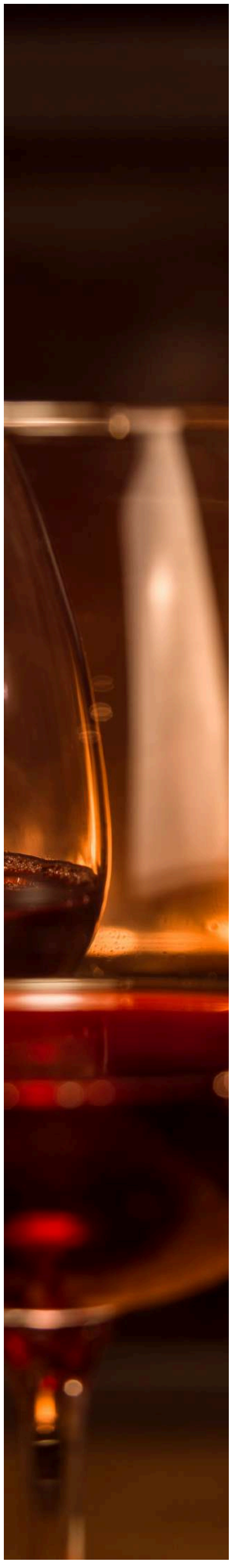
| | Verre 12 cl | 75cl (Btlle) |
|---|---|---|
| **COTE DU RHONE**<br>Domaine des Violettes | 5.90€ | 34.00€ |
| **CROZES HERMITAGE**<br>Domaine Chapoutier | 8.90€ | 49.00€ |
| **SAINT JOSEPH**<br>Maison les Alexandrins | | 69.00€ |
| **CHATEAUNEUF DU PAPE**<br>Les Sinards - Famille Perrin | | 99.00€ |
| **COTE-ROTIE**<br>Madinière - Yves Cuilleron | | 149.00€ |

## Bourgogne

| | Verre 12 cl | 75cl (Btlle) |
|---|---|---|
| **HAUTES COTES DE NUITS**<br>Les «Roncières» BIO - J.M.Aujoux | 8.90€ | 49.00€ |
| **HAUTE COTES DE BEAUNE**<br>Belena | 8.90€ | 49.00€ |
| **GIVRY**<br>Céline et Romain Poullet | | 59.00€ |
| **MERCUREY**<br>Louis Jadot | | 59.00€ |
| **SAVIGNY-LES-BEAUNE**<br>«Serrignyssime» - Domaine Serrigny | | 79.00€ |
| **MARANGES 1er CRU**<br>«La Fussière» - Maison Chanzy | | 99.00€ |

## Alsace

| | Verre 12 cl | 75cl (Btlle) |
|---|---|---|
| **PINOT NOIR**<br>Cave de Ribeauvillé | 6.90€ | 35.00€ |



# VINS BLANCS

## Alsace • Cave de Ribeauvillé

| | Verre 12 cl | 75cl (Btlle) |
|---|---|---|
| **RIESLING** | | 29.00€ |
| **PINOT GRIS** | 5.90€ | 35.00€ |
| **GEWURTZTRAMINER** | | 35.00€ |

## Bourgogne

| | Verre 12 cl | 75cl (Btlle) |
|---|---|---|
| **PETIT CHABLIS**<br>Domaine des Chaumes | 7.90€ | 45.00€ |
| **SAINT VERAN**<br>Terre Secrètes - Les Préludes | 7.90€ | 45.00€ |
| **POUILLY-FUISSE**<br>Jacques Dépagneux | | 59.00€ |
| **MEURSAULT**<br>Domaine Serrigny | | 149.00€ |

## Savoie

| | Verre 12 cl | 75cl (Btlle) |
|---|---|---|
| **APREMONT**<br>Domaine des Aphllantes | 6.90€ | 39.00€ |

## Sud

| | Verre 12 cl | 75cl (Btlle) |
|---|---|---|
| **COTES DE GASCOGNE**<br>Villa Chambre D'amour - Lionel Osmin | 6.90€ | 39.00€ |

# VINS ROSES

## Sud

| | Verre 12 cl | 75cl (Btlle) |
|---|---|---|
| **MOUTON CADET**<br>"Cuvée Mathilde" BIO | 5.50€ | 26.00€ |
| **COTES DE PROVENCE "R" DE ROUBINE**<br>Château Roubine | 6.90€ | 35.00€ |
| **LA VIE EN ROSE**<br>Château Roubine | | 39.00€ |

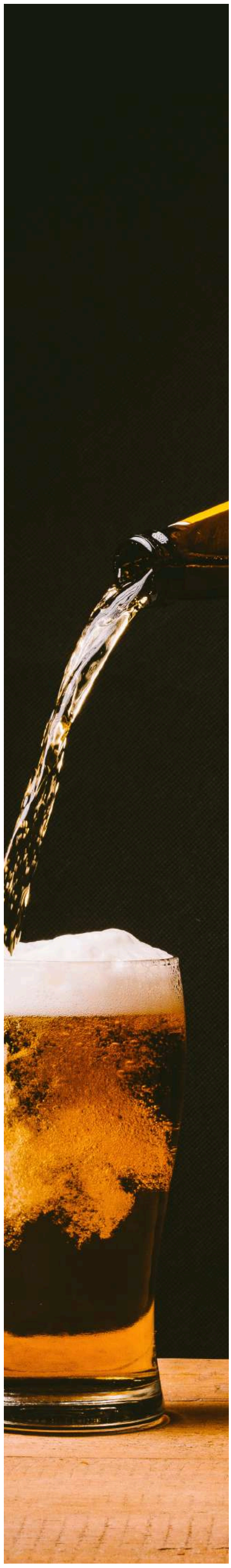
# CHAMPAGNES

| | Coupe 12 cl | 75cl (Btlle) |
|---|---|---|
| **MAISON FLORENT VIARD**<br>"Cuvée blanc de blanc" | 13.00€ | 70.00€ |
| **RUINART**<br>Blanc de Blanc | | 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 |
| HAZY RIDER de Hoppy road | 6.4 DEGRÉS |



# PROVENANCE DE NOS VIANDES

| | |
|---|---|
| BAVETTE | IRLANDE |
| RUMSTEAK Grillade | LUXEMBOURG |
| ONGLET DE BOEUF | FRANCE |
| STEAK HACHE | LUXEMBOURG |
| STEAK TARTARE & CARPACCIO | FRANCE |
| ESCALOPE DE COCHON | BELGIQUE |
| POULET | POLOGNE |
| COEUR RUMSTECK DE BOEUF | ARGENTINE |
| MIEL | UNION EUROPEENNE |