

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 MEDITERRANEENNE 18.90€

Salade, poivrons marinés, feta, concombre, olives noires, oignons rouges, sauce tzatziki

LA CHEVRETTE 18.90€

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

L'ALSACIENNE 18.90€

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

LA COMPLETE 18.90€

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

LA CESAR 19.90€

Salade, tomates, tomates cerises, poulet pané, croûtons, parmesan Reggiano, lardons, oeufer dur, olives noires, sauce césar

LA CAPRESE 20.90€

Salade, tomates, burrata, jambon serrano, melon, pesto

Les Tartares de boeuf

TARTARE TRADITIONNEL 21.90€

Frites maison et salade

TARTARE ITALIEN 23.90€

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

TARTARE DE SAUMON 22.90€

Citron, câpres, tomates séchées, aneth

Les Carpaccios de boeuf

CARPACCIO TRADITIONNEL 19.90€

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

CARPACCIO BURRATA 23.90€

Parmesan Reggiano, roquette, frites maison et salade



LES FLAMMEKUECHES

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



LES VIANDES

Les Grillades *

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

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

Les Pièces du Boucher

STEAK HACHE FRAIS 170 Gr	15.90€
TAGLIATA DE BOEUF 250 Gr Emincé de poire de boeuf, servi sur un lit de roquette, tomates tricolores, tomates séchées, tuiles de parmesan Reggiano, frites maison	25.90€
BAVETTE DE BOEUF 220 Gr	22.90€
ONGLET DE BOEUF 250 Gr	24.90€
POIRE DE BOEUF 250 Gr	25.90€
ENTRECOTE 250 Gr	29.90€



Les Burgers

CHEESE BURGER

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

18.90€

CHICKEN BURGER

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

19.90€

CHEVRETTE BURGER

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

19.90€

L'ALPA BURGER

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

20.90€

BURGER VEGETARIEN

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

17.90€

Accompagnements au choix

Frites maison, Haricots verts, 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 Sauce crème champignons	19.90€
BROCHETTE DE POULET MARINE 250 Gr, frites maison et salade	19.90€
LINGUINES AU POULET Sauce crème champignons	19.90€
CORDON BLEU REVISITE Poulet, reblochon, lard grillé, sauce crème champignons	22.90€
TAGLIATA DE POULET Emincé de poulet, servi sur un lit de roquette, tomates tricolores, tomates séchées, tuiles de parmesan Reggiano, frites maison	21.90€

Les Plats à base de Cochon

ESCALOPE PANEE A LA MILANAISE	19.90€
ESCALOPE A LA SAVOYARDE Lard grillé, raclette, sauce crème champignons	22.90€

Poisson

PAVE DE SAUMON FRAIS	23.90€
-----------------------------	--------



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€

FONDUE VIGNERONNE*

Au vin rouge (pour 2 personnes)

Rumsteck et poulet, frites maison et salade

20.90€
par pers.

FONDUE SAVOYARDE*

Aux 2 fromages (beaufort et emmental)

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, salade

19.90€



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, Haricots verts, 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

CAFE GOURMAND ou THE GOURMAND Tiramisu, moelleux au Nutella, salade de fruits	8.50€
SALADE DE FRUITS	8.50€
CRUMBLE POMME - FRAMBOISE Façon rocher coco	8.50€
TIRAMISU	8.50€
CREME BRULEE Sorbet framboise	8.90€
COUPE FRAISES CHANTILLY	8.90€
TARTE CITRON MERINGUEE	8.90€
MOUSSE AU CHOCOLAT	8.90€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD	10.90€
MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise, glace vanille	10.90€

Les coupes glacées

DAME BLANCHE Glace vanille, meringue, coulis de chocolat, chantilly maison	9.50€
CHOCOLAT LIEGEOIS Glace chocolat, coulis de chocolat, chantilly maison	9.50€
CAFE LIEGEOIS Glace café, café, chantilly maison	9.50€
COLONEL Sorbet citron, vodka	11.90€
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, mangue

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 20cl	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	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 BIERE	6.90€	9.90€
PANACHE	5.90€	8.50€
MONACO	5.90€	8.50€

Les bières bouteille

	33 cl
PELFORTH BRUNE 5,8°	6.90€
MONT BLANC Rousse ambrée 6,5°	6.90€
MONT BLANC Verte au Génépi 5,5°	6.90€
MONT BLANC Bleue fruitée 5,8°	6.90€
TIMUT de Clémery blonde 4,0°	6.90€
DESPERADOS 33cl	5.90€
CUBANISTO 33cl	5.90€
1664 Zéro alcool	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 (Bottle)
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 (Bottle)
AMARETTO	4.90€	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

APEROL SPRITZ ou SARTI SPRITZ ou LIMONCELLO SPRITZ 8.90€
Apérol 6cl ou Sarti ou Limoncello, prosecco, Perrier

MOJITO 9.90€
Havana 3 Ans 6cl, sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, Perrier, Angustura

MOJITO RED BULL 11.00€
Havana 3 Ans 6cl, sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, Red Bull

MOJITO CHAMPAGNE 15.00€
Havana 3 Ans 6cl, sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, champagne

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 9.90€
Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne

BLUE LAGOON 9.90€
Vodka, curaçao bleu, sucre de canne, soda

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

MOSCOW MULE 9.90€
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

	Verre 12 cl	75cl (Bille)
Bordeaux		
MOUTON CADET "Cuvée Héritage"	6.90€	34.00€
LALANDE DE POMEROL Château des Baraillots	6.90€	39.00€
SAINT ESTEPHE Château German Marbuzet		65.00€
PAUILLAC Château Plantey		79.00€
MARGAUX Jacques Boyd		89.00€
Vallée du Rhône	Verre 12 cl	75cl (Bille)
COTE DU RHONE Domaine des Violettes	5.90€	34.00€
CROZES HERMITAGE Domaine Chapoutier	8.90€	49.00€
SAINT JOSEPH Maison les Alexandrins		69.00€
CHATEAUNEUF DU PAPE Les Sinards - Famille Perrin		99.00€
COTE-ROTIE Madinière - Yves Cuilleron		149.00€
Bourgogne	Verre 12 cl	75cl (Bille)
HAUTES COTES DE NUITS Les «Roncières» BIO - J.M.Aujoux	8.90€	49.00€
HAUTE COTES DE BEAUNE Belena	8.90€	49.00€
GIVRY Céline et Romain Poulet		59.00€
MERCUREY Louis Jadot		59.00€
SAVIGNY-LES-BEAUNE «Serrignyssime» - Domaine Serrigny		79.00€
MARANGES 1er CRU «La Fussière» - Maison Chanzy		99.00€
Alsace	Verre 12 cl	75cl (Bille)
PINOT NOIR Cave de Ribeauvillé	6.90€	35.00€



VINS BLANCS

Alsace

• Cave de Ribeauvillé

RIESLING

PINOT GRIS

GEWURTZTRAMINER

PINOT GRIS

Vendanges tardives

Verre 12 cl 50cl (Bottle) 75cl (Bottle)

29.00€

5.90€

35.00€

5.90€

35.00€

50.00€

Bourgogne

PETIT CHABLIS

Domaine des Chaumes

SAINT VERAN

Terre Secrètes - Les Préludes

POUILLY-FUISSE

Jacques Dépaigneux

MEURSAULT

Domaine Serrigny

Verre 12 cl

75cl (Bottle)

7.90€

45.00€

7.90€

45.00€

59.00€

149.00€

Sud

COTES DE GASCOGNE

Villa Chambre D'amour - Lionel Osmin

COTES DE GASCOGNE

Uby N°3

Verre 12 cl

75cl (Bottle)

6.90€

39.00€

5.90€

35.00€

VINS ROSES

Sud

MOUTON CADET

"Cuvée Mathilde"



COTES DE PROVENCE "R" DE ROUBINE

Château Roubine

LA VIE EN ROSE

Château Roubine

Verre 12 cl

75cl (Bottle)

5.50€

26.00€

6.90€

35.00€

39.00€

CHAMPAGNES

MAISON FLORENT VIARD

"Cuvée blanc de blanc"

RUINART

Brut

RUINART

Blanc de Blanc

Coupe 12 cl

75cl (Bottle)

13.00€

70.00€

100.00€

150.00€



DEGRES D'ALCOOL DE NOS BIERES

MORT SUBITE KRIEK	4.5 DEGRÉS
HEINEKEN	5.0 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	IRLANDE
STEAK HACHE	LUXEMBOURG
STEAK TARTARE & CARPACCIO	FRANCE
ESCALOPE DE COCHON	BELGIQUE
POULET	POLOGNE
POIRE DE BOEUF	LUXEMBOURG
MIEL	UNION EUROPEENNE

