

# 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

17.90€

### ASSIETTE DE FROMAGES

Comté, chèvre, camembert, reblochon, toasts et beurre

13.90€

### SAUMON fumé

Toast, condiments et beurre

17.90€

### JAMBON Serrano

Toasts, condiments et beurre

16.90€

### DUO fromages et charcuterie

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

17.90€

### 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 19.90€

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

### L'ALSACIENNE 18.90€

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

### LA COMPLETE 18.90€

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

### LA CESAR 19.90€

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

### LA CAPRESE 20.90€

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

## Les Tartares

### 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

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

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>GRILLADE de Bœuf Haché</b>  | <b>18.90€</b>        |
| 250 Gr, frites maison et salade  |                      |
| <b>GRILLADE de Poulet</b>  | <b>20.90€</b>        |
| 250 Gr, frites maison et salade  |                      |
| <b>GRILLADE 2 Viandes</b>  | <b>22.90€</b>        |
| 250 Gr, Rumsteck et poulet, frites maison et salade  |                      |
| <b>GRILLADE de Rumsteck</b>  | <b>24.90€</b>        |
| 250 Gr, frites maison et salade  |                      |
| <b>GRILLADE Gourmande</b>  | <b>25.90€</b>        |
| 350 Gr, Rumsteck, poulet et steak haché, frites maison et salade                           |                      |
| <b>GRILLADE DUO (Pour 2 pers)</b>  | <b>25.90€</b>        |
| Rumsteck et poulet, au choix 1/2 reblochon<br>ou camembert entier, frites maison et salade | <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>   | <b>25.90€</b>    |
| Emincé de poire de boeuf, servi sur un lit de roquette, tomates tricolores, tomates séchées, tuiles de parmesan Reggiano, frites maison |                  |
| <b>BAVETTE DE BOEUF 220 Gr</b>  | <b>22.90€</b>    |
| <b>POIRE DE BOEUF 250 Gr</b>  | <b>25.90€</b>    |
| <b>ONGLET DE BOEUF 250 Gr</b>   | <b>27.90€</b>    |
| <b>SABRE FLAMME 250 Gr</b> à la poire de boeuf  | <b>28.90€</b>    |
| <b>ENTRECOTE 250 Gr</b>   | <b>29.90€</b>    |
| <b>FONDUE VIGNERONNE</b> <i>uniquement le soir</i>  | <b>20.90€</b>    |
| <b>Au vin rouge (pour 2 personnes)</b>  | <i>par pers.</i> |
| Rumsteck et poulet, frites maison et salade   |                  |



# Les Burgers

## CHEESE BURGER

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

20.90€

## 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

20.90€

## L'ALPA BURGER

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

22.90€

## 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

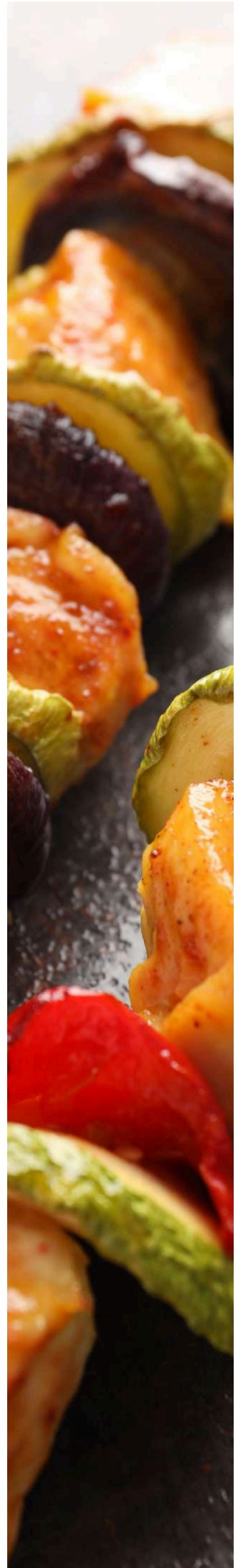
|   |               |
|---|---------------|
| <b>EMINCES DE POULET</b>  | <b>19.90€</b> |
| Sauce crème champignons   |               |
| <b>BROCHETTE DE POULET MARINE</b>   | <b>19.90€</b> |
| 250 Gr, frites maison et salade   |               |
| <b>LINGUINES AU POULET</b>  | <b>19.90€</b> |
| Sauce crème champignons   |               |
| <b>CORDON BLEU REVISITE</b>   | <b>22.90€</b> |
| Poulet, reblochon, lard grillé, sauce crème champignons   |               |
| <b>TAGLIATA DE POULET</b>   | <b>21.90€</b> |
| 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

|  |               |
|--|---------------|
| <b>ESCALOPE PANEE</b>                          | <b>19.90€</b> |
| <b>ESCALOPE A LA SAVOYARDE</b>                 | <b>22.90€</b> |
| Lard grillé, raclette, sauce crème champignons |               |

## Poisson

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| <b>PAVE DE SAUMON FRAIS</b> | <b>23.90€</b> |
|-----------------------------|---------------|



# 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 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

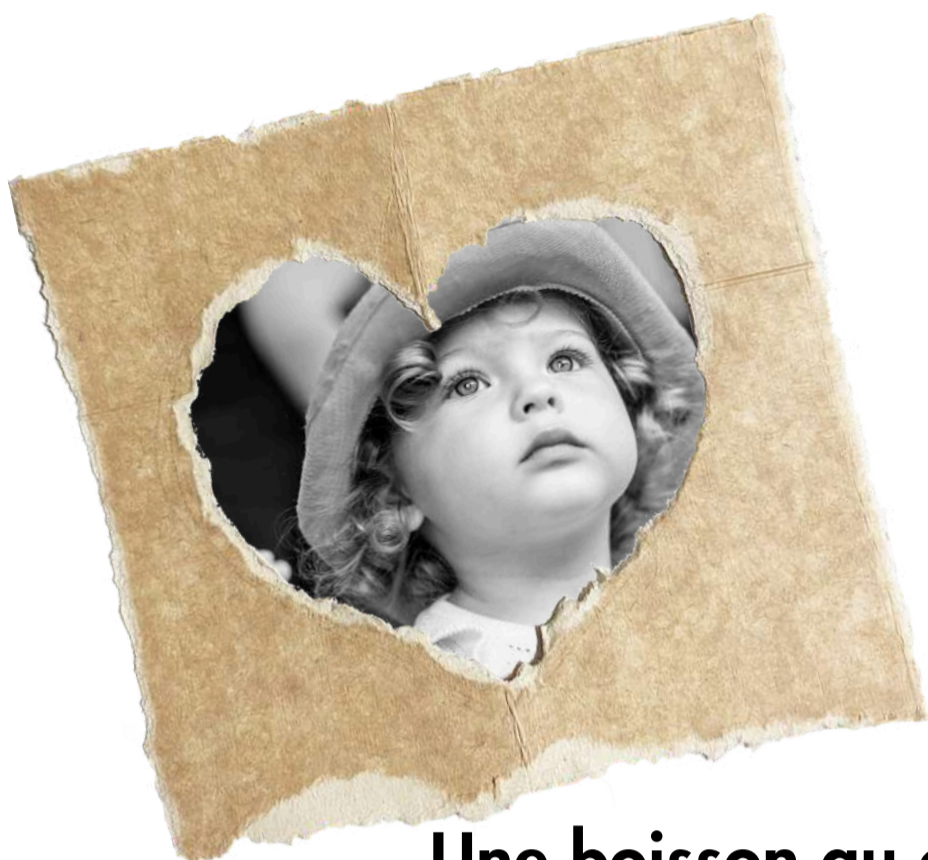
Pommes de terre, lardons, crème, reblochon, salade

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

|   |        |
|---|--------|
| <b>CAFE GOURMAND ou THE GOURMAND</b><br>Tiramisu, moelleux au Nutella, verrine de fraises | 8.90€  |
| <b>TIRAMISU</b>   | 8.50€  |
| <b>CREME BRULEE</b> Sorbet framboise  | 8.90€  |
| <b>COUPE FRAISES CHANTILLY</b>  | 8.90€  |
| <b>TARTE CITRON MERINGUEE</b>   | 8.90€  |
| <b>TARTELETTE AUX MYRTILLES</b>   | 8.90€  |
| <b>PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD</b>   | 10.90€ |
| <b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b><br>Crème anglaise, glace vanille                              | 10.90€ |

## Les coupes glacées

|  |        |
|--|--------|
| <b>DAME BLANCHE</b><br>Glace vanille, meringue, coulis de chocolat, chantilly maison | 9.50€  |
| <b>CHOCOLAT LIEGEOIS</b><br>Glace chocolat, coulis de chocolat, chantilly maison     | 9.50€  |
| <b>CAFE LIEGEOIS</b><br>Glace café, café, chantilly maison                           | 9.50€  |
| <b>COLONEL</b><br>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



# 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€ |
| SCHWEPPE 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      | Crème ou chantilly | 4.90€ |
| IRISH COFFEE    |                    | 9.90€ |
| THE, INFUSION   |                    | 3.90€ |



## Les bières pression

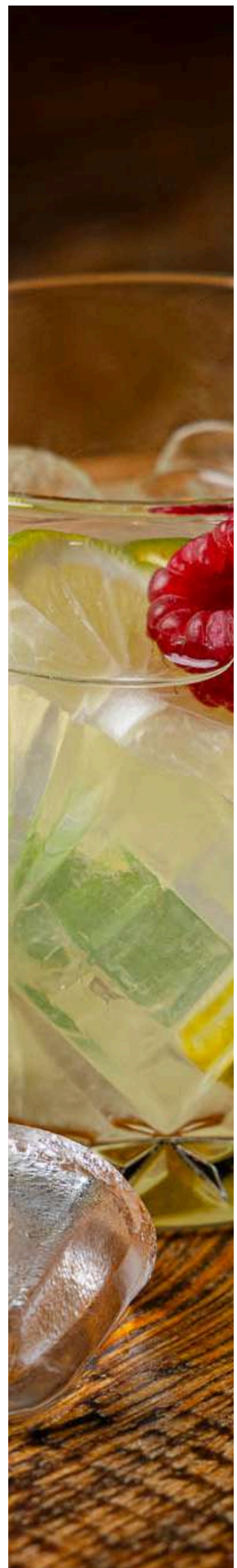
|                        | 33 cl | 50 cl |
|------------------------|-------|-------|
| PELFORTH BLONDE 5,5°   | 6.50€ | 8.50€ |
| AFFLIGEM BLONDE 6,7°   | 7.50€ | 9.90€ |
| HAPKIN 8,5°            | 7.50€ | 9.90€ |
| LAGUNITAS IPA 6,2°     | 7.50€ | 9.90€ |
| MORT SUBITE WITTE 5,5° | 7.50€ | 9.90€ |
| 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€ |
| TIMUT de Clémery blonde 33cl 4,0°    | 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<br>(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<br>(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€ |                  |

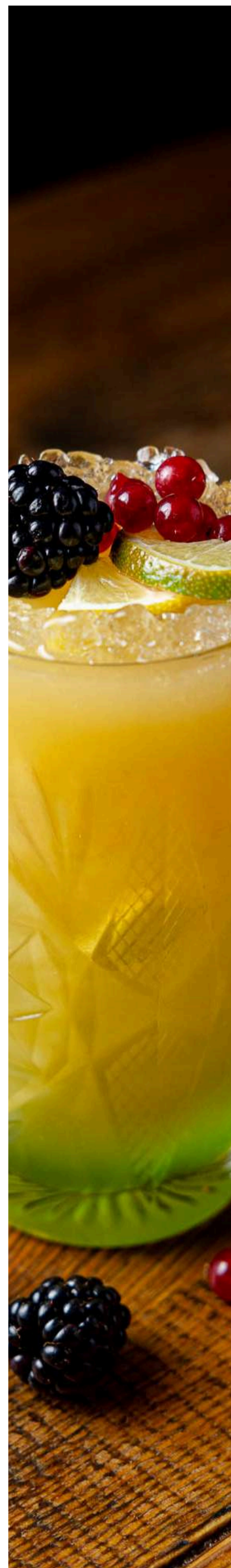


## Les cocktails avec alcool

|   |        |
|---|--------|
| <b>L'ALPA SIGNATURE</b><br>Gin, martini rosso, génépi, fumé aux copeaux de bois                                   | 12.90€ |
| <b>APEROL SPRITZ ou SARTI SPRITZ ou LIMONCELLO SPRITZ</b><br>Apérol 6cl ou Sarti ou Limoncello, prosecco, Perrier | 8.90€  |
| <b>MOJITO</b><br>Havana 3 Ans 6cl, sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, Perrier, Angustura | 10.90€ |
| <b>MOJITO RED BULL</b><br>Havana 3 Ans 6cl, sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, Red Bull  | 12.00€ |
| <b>CUBA LIBRE</b><br>Havana 7 ans 6cl, citron vert, Coca-Cola   | 9.90€  |
| <b>PINA COLADA</b><br>Rhum blanc 6cl, jus d'ananas, crème de coco   | 9.90€  |
| <b>EXPRESSO MARTINI</b><br>Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne, poudre de cacao                          | 10.90€ |
| <b>AMERICANO</b><br>Campari 3cl, martini rouge 3cl, soda  | 9.90€  |
| <b>GIN FIZZ</b><br>Gin, jus de citron, sucre de canne, soda   | 9.90€  |
| <b>MOSCOW MULE</b><br>Vodka, citron vert, ginger beer   | 10.90€ |
| <b>SEX ON THE BEACH</b><br>Vodka, jus d'ananas, jus de canberry, sirop de melon                                   | 9.90€  |
| <b>CAÏPIRINA</b><br>Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne   | 9.90€  |
| <b>HUGO</b><br>Liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe   | 10.90€ |

## Les cocktails sans alcool

|  |       |
|--|-------|
| <b>ZENITH</b><br>Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de fraise          | 8.90€ |
| <b>BOREAL</b><br>Jus de banane, jus d'ananas, sirop de kiwi                  | 8.90€ |
| <b>SUNSET</b><br>Jus d'abricot, jus d'orange, sirop de cerise                | 8.90€ |
| <b>VIRGIN MOJITO</b><br>Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, perrier | 8.90€ |
| <b>VIRGIN PINA COLADA</b><br>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 (Btlle)

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 (Btlle)

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 Poullet

### MERCUREY

Louis Jadot

### SAVIGNY-LES-BEAUNE

«Serrignyssime» - Domaine Serrigny

### MARANGES 1er CRU

«La Fussièrre» - Maison Chanzy

Verre  
12 cl

75cl (Btlle)

8.90€

49.00€

8.90€

49.00€

59.00€

59.00€

79.00€

99.00€

## Alsace

### PINOT NOIR

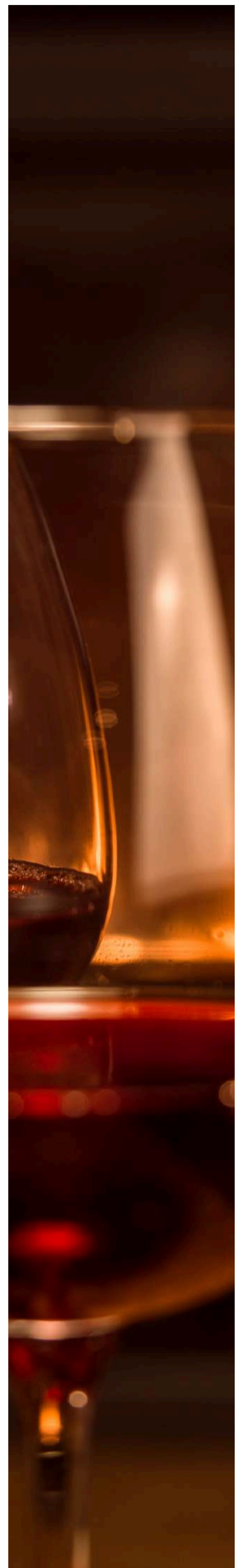
Cave de Ribeauvillé

Verre  
12 cl

75cl (Btlle)

6.90€

35.00€



# VINS BLANCS

## Alsace • Cave de Ribeauvillé

RIESLING

PINOT GRIS

GEWURTZTRAMINER

## Bourgogne

PETIT CHABLIS  
Domaine des Chaumes

SAINT VERAN  
Terre Secrètes - Les Préludes

POUILLY-FUISSE  
Jacques Dépaigneux

MEURSAULT  
Domaine Serrigny

## Savoie

APREMONT  
Domaine des Aphllantes

## Sud

COTES DE GASCOGNE  
Villa Chambre D'amour - Lionel Osmin

Verre 12 cl 50cl (Btlle) 75cl (Btlle)

29.00€

5.90€ 35.00€

35.00€

Verre 12 cl 75cl (Btlle)

7.90€ 45.00€

7.90€ 45.00€

59.00€

149.00€

Verre 12 cl 75cl (Btlle)

6.90€ 39.00€

Verre 12 cl 75cl (Btlle)

6.90€ 39.00€

# 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 (Btlle)

5.50€ 26.00€

6.90€ 35.00€

39.00€

# CHAMPAGNES

MAISON FLORENT VIARD  
"Cuvée blanc de blanc"

RUINART  
Blanc de Blanc

Coupe 12 cl 75cl (Btlle)

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 |

