

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, lardons, tomates, feta, croûtons, 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

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	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	25.90€
350 Gr, Rumsteck, poulet et steak haché, frites maison et salade	
GRILLADE DUO (Pour 2 pers)	25.90€
Rumsteck et poulet, au choix 1/2 reblochon ou camembert entier, frites maison et salade	<i>PRIX PAR PERS</i>

Les Pièces du Boucher

STEAK HACHE FRAIS 170 Gr	15.90€
TAGLIATA DE BOEUF 250 Gr	25.90€
Emincé de poire de boeuf, servi sur un lit de roquette, tomates tricolores, tomates séchées, tuiles de parmesan Reggiano, frites maison	
BAVETTE DE BOEUF 220 Gr	22.90€
POIRE DE BOEUF 250 Gr	25.90€
ONGLET DE BOEUF 250 Gr	27.90€
SABRE FLAMME 250 Gr à la poire de boeuf	28.90€
ENTRECOTE 250 Gr	29.90€
FONDUE VIGNERONNE <i>uniquement le soir</i>	20.90€
Au vin rouge (pour 2 personnes)	<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

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*

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

CAFE GOURMAND ou THE GOURMAND Tiramisu, moelleux au Nutella, verrine de fraises	8.90€
TIRAMISU	8.50€
CREME BRULEE Sorbet framboise	8.90€
COUPE FRAISES CHANTILLY	8.90€
TARTE CITRON MERINGUEE	8.90€
TARTELETTE AUX MYRTILLES	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

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

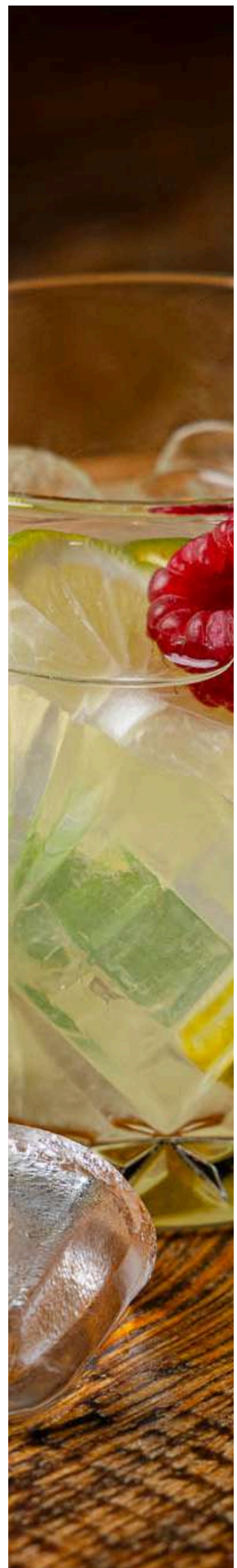
	33 cl	50 cl
PELFORTH BLONDE 5,5°	6.50€	8.50€
AFFLIGEM BLONDE 6,7°	7.50€	9.90€
HAPKIN 8,5°	7.50€	9.90€
LAGUNITAS IPA 6,2°	7.50€	9.90€
MORT SUBITE WITTE 5,5°	7.50€	9.90€
MORT SUBITE KRIEK 4,5°	7.50€	9.90€
BIERE DU MOMENT	7.50€	9.90€
PICON BIERE	6.90€	9.90€
PANACHE	5.90€	8.50€
MONACO	5.90€	8.50€

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 Cl�mery 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 (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€	

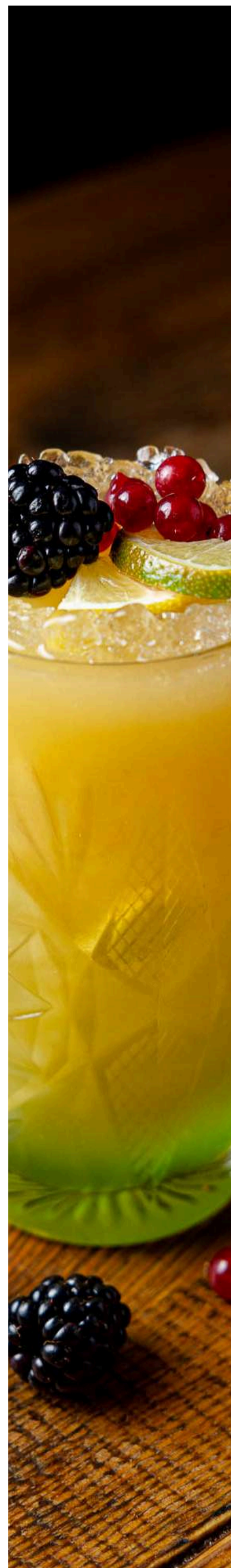


Les cocktails avec alcool

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

	Verre 12 cl	75cl (Bille)
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

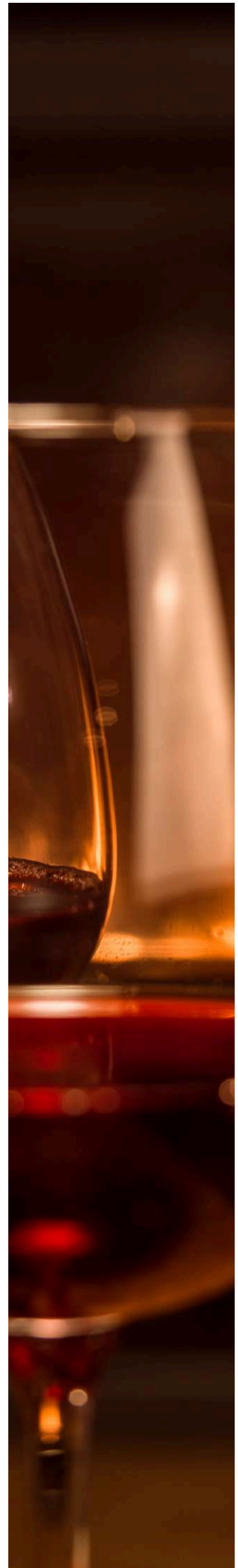
	Verre 12 cl	75cl (Bille)
COTE DU RHONE Domaine des Violettes	5.90€	34.00€
CROZES HERMITAGE Domaine Chapoutier	8.90€	49.00€
SAINT JOSEPH Maison les Alexandrins		69.00€
CHATEAUNEUF DU PAPE Les Sinards - Famille Perrin		99.00€
COTE-ROTIE Madinière - Yves Cuilleron		149.00€

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 Poullet		59.00€
MERCUREY Louis Jadot		59.00€
SAVIGNY-LES-BEAUNE «Serrignyssime» - Domaine Serrigny		79.00€
MARANGES 1er CRU «La Fussièrre» - 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

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

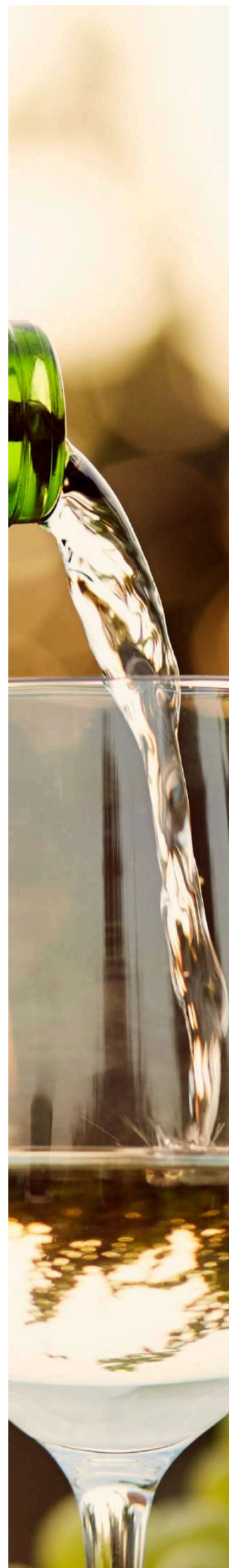
MAISON FLORENT VIARD
"Cuvée blanc de blanc"

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

