

MENU — 19.90€

DU MIDI

Hors week-ends et jours fériés

Une boisson au choix

Heineken Pression (33cl)

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

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

Ou ½ Vittel, ½ San Pellegrino

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

180 Gr, frites maison et salade

SALADE Complète

Salade, tomates, féta, croûtons, lardons, filets de poulets grillés, maïs, oeuf au plat



LES ENTRÉES

A PARTAGER

BURRATA

Burrata, roquette, tomates, parmesan, pesto

16.90€

TAPAS

Camembert pané, frites de beaufort, croquettes mozzarella/lardons, aiguillettes de poulet, sauce gribiche

16.90€

ASSIETTE DE FROMAGES

Reblochon, chèvre, camembert, toasts et beurre

12.90€

SAUMON fumé

Toast, condiments et beurre

15.90€

JAMBON Serrano

Toats, condiments et beurre

15.90€

DUO fromages et charcuterie

Reblochon, chèvre, camembert, toasts et beurre

16.90€

FLAM apéro gratinée

Lardons, oignons, emmental

16.90€

la demie : 8.90€

FLAM apéro poulet

Poulet, emmental, oignons, pesto

16.90€

la demie : 8.90€

FLAM apéro fromage

Raclette, reblochon, emmental

16.90€

la demie : 8.90€



PAUSE FRAICHEUR

Les Salades

LA COMPLETE

18.90€

Salade, tomates, féta, croûtons, lardons, filets de poulet grillés, maïs, œuf au plat

LA CHEVRETTE

18.90€

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

L'ALSACIENNE

18.90€

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

Les Tartares de boeuf

TARTARE TRADITIONNEL

19.90€

Frites et salade

TARTARE ITALIEN

22.90€

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

Les Carpaccios de boeuf

CARPACCIO TRADITIONNEL

19.90€

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

CARPACCIO BURRATA

23.90€

Parmesan Reggiano, roquette, frites 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, purée de poivrons, emmental, oeuf, poulet, pommes de terre	17.90€
Complète Crème fraîche, jambon blanc, champignons frais, emmental, œuf	17.90€
Burrata Crème fraîche, sauce tomate, burrata, tomates, roquette, parmesan Reggiano	19.90€
Américaine Crème fraîche, sauce tomate, steak haché, cheddar, oignons rouges, œuf, pommes de terre, emmental	19.90€
Di Parma Crème fraîche, tomates, burrata, parmesan Reggiano, jambon Serrano, tomates séchées, pommes de terre	20.90€
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€
Munster Crème fraîche, emmental, pommes de terre, munster, cumin	19.90€



LES VIANDES

Les Grillades *

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

GRILLADE de Bœuf Haché 250 Gr, frites et salade	18.90€
GRILLADE de Poulet 250 Gr, frites et salade	19.90€
GRILLADE 2 Viandes 250 Gr, Rumsteak et poulet, frites et salade	21.90€
GRILLADE de Rumsteak 250 Gr, frites et salade	22.90€
GRILLADE Gourmande 350 Gr, Rumsteak, poulet et steak haché, frites et salade	24.90€
GRILLADE DUO (Pour 2 pers) Rumsteak et poulet, au choix 1/2 reblochon ou camembert entier, frites et salade	24.90€ PRIX PAR PERSONNE

Les Pièces du Boucher

STEAK HACHE FRAIS 170 Gr	15.90€
TAGLIATA DE BOEUF 250 Gr Emincé de rumsteak grillé, servi sur un lit de roquette, tomates noires de Crimée, tomates séchées, tuiles de parmesan Reggiano, frites	24.90€
ONGLET DE BOEUF 250 Gr	23.90€
COEUR DE RUMSTEAK 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€

MONTAGNARD BURGER

Steak haché frais 170 Gr, oignons caramélisés, reblochon, lard fumé, tomate, galette de pomme de terre

21.90€

BURGER VEGETARIEN

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

17.90€

Accompagnements au choix

Frites maison, Purée de potimarron, Linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive

Sauces maison : Poivre, Crème Champignon, Roquefort



Les Plats à base de Poulet

EMINCES DE POULET	19.90€
Sauce crème champignons	
BROCHETTE DE POULET MARINE	18.90€
250 Gr, frites et salade	
LINGUINES AU POULET	19.90€
Sauce crème champignons	
CORDON BLEU REVISITE	21.90€
Poulet, reblochon, lard grillé, sauce crème champignons	
TAGLIATA DE POULET	19.90€
Emincé de poulet, servi sur un lit de roquette, tomates noires de Crimée, tomates séchées, tuiles de parmesan Reggiano, frites	

Les Plats à base de Veau

ESCALOPE DE VEAU	23.90€
Sauce crème champignons	
ESCALOPE DE VEAU PANEE	24.90€
ESCALOPE SAVOYARDE	26.90€
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€
RACLETTE MIXTE* Charcuteries, fromage morbier, fromage à raclette, pommes de terre, salade	23.90€
FONDUE SAVOYARDE* Aux 3 fromages (comté, beaufort, emmental) Charcuteries, pommes de terre, salade	22.90€

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€
CROZIFLETTE Crozets, lardons, crème, reblochon, oignons, salade	21.90€
MORBIFLETTE Pommes de terre, lardons, crème, morbier, salade	21.90€
CAMEMBERT PANEE Charcuteries, pommes de terre, salade	21.90€
MONT D'OR (Pour 2 pers.) Charcuteries, pommes de terre, salade	23.90€

PRIX PAR PERSONNE



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, Purée de potimarron, 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 Tiramisu, moelleux au Nutella, crumble	8.50€
THE GOURMAND Tiramisu, moelleux au Nutella, crumble	8.50€
CRUMBLE AUX FRUITS Sorbet poire	8.50€
TIRAMISU	8.50€
CREME BRULEE Sorbet framboise	8.90€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD	10.90€
CHEESE CAKE Camarel beurre salé et spéculos	9.90€
MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise, glace vanille	10.90€
MONT BLANC ENTREMETS Meringue, crème de marron, chocolat	9.90€

Les coupes glacées

DAME BLANCHE Glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly	9.50€
CHOCOLAT LIEGEOIS Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	9.50€
CAFE LIEGEOIS Glace café, café, chantilly	9.50€
COLONEL Sorbet citron, vodka	11.90€
COUPE 2 BOULES, CHANTILLY	6.00€
COUPES 3 BOULES, CHANTILLY	8.90€

Parfums de glace au choix

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

Sorbet : citron, framboise, fraise, poire



LES BOISSONS

Les eaux

	1/4 L	1/2 L	1 L
VITTEL	3.10€	3.90€	4.90€
SAN PELLEGRINO		3.90€	4.90€

Les softs

COCA-COLA 33cl	4.10€
COCA-COLA ZERO 33cl	4.10€
VITTEL SIROP 25cl	3.70€
DIABOLO 33cl	4.10€
LIPTON ICE-TEA 25cl	4.10€
PERRIER 33cl	4.10€
SCHWEPPE TONIC, AGRUMES 25cl	4.10€
JUS DE FRUITS 20cl	4.10€
Tomate, orange, abricot, pomme, ananas, fraise	
SPRITE, FANTA ORANGE 25cl	4.10€
ORANGINA 25cl	4.10€
RED BULL 25cl	5.90€
SUPPLEMENT SIROP	0.60€

Fraise, grenadine, cerise, citron, pêche, menthe, caramel, violette, coco, kiwi, orgeat, fruit de la passion, anis, melon

Les boissons chaudes

EXPRESSO	2.50€
RISTRETTO	2.50€
DECAFEINE	2.50€
CAFE CREME	2.70€
CAFE ALLONGE	2.90€
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
HEINEKEN	5.90€	8.50€
PELFORTH BLONDE	5.90€	8.50€
PANACHE	5.90€	8.50€
MONACO	5.90€	8.50€
LANGUNITAS IPA	6.90€	9.90€
MORT SUBITE WITTE	6.90€	9.90€
MORT SUBITE KRIEK	6.90€	9.90€
AFFLIGEM BLONDE	6.90€	9.90€
PICON BIÈRE	6.50€	9.90€

Les bières bouteille

PELFORTH BRUNE	6.90€
MONT BLANC Rousse ambrée	6.90€
MONT BLANC Verte au Génépi	6.90€
MONT BLANC Bleu fruitée	6.90€
TIMUT de Clemery blonde	6.90€
DESPERADOS 33cl	5.90€
CUBANISTO 33cl	5.90€
1664 Zéro alcool	5.90€

Les apéritifs

KIR 12 cl Vin blanc	4.50€
PORTO BLANC 4cl	4.90€
PORTO ROUGE 4cl	4.90€
SUZE 4cl	4.90€
RICARD 3cl	4.90€
MAURESQUE 3cl	4.90€
TOMATE, PERROQUET 3cl	4.90€
PASTIS 3cl	4.90€
CAMPARI 4cl	4.90€
MARTINI, Rouge ou blanc	4.90€
CHAMPAGNE	12.00€
KIR ROYAL	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)
MANZANA	4.90€	70.00€
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 Apérol, prosecco, Perrier	8.50€
MOJITO Havana 3 Ans 6cl, sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, Perrier, Angustura	9.90€
MOJITO RED BULL Havana 3 Ans 6cl, sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, Red Bull	11.00€
MOJITO CHAMPAGNE Havana 3 Ans 6cl, sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, champagne	15.00€
CUBA LIBRE Havana 7 ans, citron vert, Coca-Cola	9.90€
PINA COLADA Rhum blanc, ananas, lait, sirop de coco	9.90€
EXPRESSO MARTINI Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne	9.90€
BLUE LAGOON Vodka ou gin, curaçao bleu, sucre de canne, soda	9.90€
GIN FIZZ Gin, jus de citron, sucre de canne, soda	9.90€
MOSCOW MULE Vodka, citron vert, ginger beer	9.90€
SEX ON THE BEACH Vodka, jus d'ananas, jus de camberry, 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 citron, 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, citron, sirop de cerise	8.90€
VIRGIN MOJITO Sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, perrier	8.90€
VIRGIN PINA COLADA Jus d'ananas, sirop de coco, lait	8.90€



VINS ROUGES

Bordeaux

	Verre 12 cl	75 cl (Btlle)
AOC DOURTHE N°1	5.90€	34.00€
AOC LALANDE DE POMEROL Plaisir de Siaurac	6.90€	39.00€
AOC SAINT ESTEPHE Héritage de Le Boscq		55.00€
AOC SAINT JULIEN Grand Cru Château Talbot 2015		190.00€
AOC PAUILLAC Grand Cru Château Pontet Canet 2019		250.00€

Vallée du Rhône

	Verre 12 cl	75 cl (Btlle)
AOC COTE DU RHONE Les abeilles	5.90€	34.00€
AOC CROZES HERMITAGE Domaine Combier	8.90€	59.00€
AOC SAINT JOSEPH «Les Lauves» Jean Luc Colombo		65.00€
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE Clos Saint Jean		79.00€
AOC COTE ROTIE «La Germine» Domaine Duclaux		89.00€

Bourgogne

	Verre 12 cl	75 cl (Btlle)
AOC COTEAUX BOURGUIGNONS Albert Bichot	5.90€	34.00€
AOC HAUTE COTES DE BEAUNE Kundrat	7.90€	49.00€
AOC MERCUREY «En Pierre Milley» Albert Bichot		59.00€
AOC GEVREY CHAMBERTIN Domaine Tortochot		89.00€
AOC POMMARD Clos des Ursulines Albert Bichot		99.00€
AOC CORTON GRAND CRU «Les Maréchaudes» Albert Bichot 2019		275.00€

Alsace

	Verre 12 cl	75 cl (Btlle)
PINOT NOIR Lorentz	5.90€	35.00€



VINS BLANCS

Alsace

AOC RIESLING

AOC PINOT GRIS

AOC GEWURTZTRAMINER

AOC PINOT GRIS

Vendanges tardives

Bourgogne

AOC CHABLIS

Domaine Saint Martin Laroche

AOC SAINT VERAN

AOC MEURSAULT

Vieille Vignes Vincent Girardin 2020

AOC PULLIGNY MONTRACHET

Henri Boillot 2021

Sud

IGP COTES DE GASCOGNE

Villa Chambre D'amour

IGP COTES DE GASCOGNE

Villa Plage Blanche

VINS ROSES

Sud

IGP COTES DE PROVENCE

Vignerons de Saint Tropez

IGP COTES DE PROVENCE

Elixir

AOP M de Minuty

CHAMPAGNES

CANARD DUCHENE

«Cuvée Léonie»

RUINART

Brut

RUINART

Blanc de Blanc

Verre
12 cl

75 cl
(Btlle)

29.00€

5.00€

32.00€

32.00€

9.90€

55.00€

Verre
12 cl

75 cl
(Btlle)

5.90€

36.00€

7.90€

45.00€

110.00€

180.00€

Verre
12 cl

75 cl
(Btlle)

5.90€

35.00€

35.00€

Verre
12 cl

75 cl
(Btlle)

150 cl
(Mgm)

5.50€

26.00€

6.90€

37.00€

87.00€

7.90€

46.00€

Coupe
12 cl

75 cl
(Btlle)

150 cl
(Mgm)

12.00€

70.00€

135.00€

100.00€

150.00€

