

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, 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 (+ 2.00€)

180 Gr, Frites maison et salade

SALADE Complète

Salade, tomates, fêta, 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 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

15.90€

JAMBON Serrano

Toasts, condiments et beurre

15.90€

DUO fromages et charcuterie

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

16.90€

FLAM apéro gratinée

Lardons, oignons, emmental

16.90€

la demie : 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, fondue de poivrons, emmental, œuf, 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

18.90€

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

19.90€

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

L'ALPA BURGER

20.90€

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

MONTAGNARD BURGER

21.90€

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, Purée de potimarron, Linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive, Pommes de terre grillées au beurre

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 PANÉE

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 2 fromages (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, 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, 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€
COCA-COLA CHERRY 33cl	4.10€
VITTEL SIROP 25cl	3.70€
FUZE TEA 25cl	4.10€
DIABOLO 33cl	4.10€
PERRIER 33cl	4.10€
SCHWEPPES 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	2.70€
RISTRETTO	2.70€
DECAFEINE	2.70€
CAFE CREME	2.90€
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 BIERE	6.50€	9.90€
BIERE DU MOMENT	6.90€	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)
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, jus d'ananas, crème 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 (Bille)
MOUTON CADET	6.90€	34.00€
LALANDE DE POMEROL Château des Baraillots	6.90€	39.00€
SAINT ESTEPHE Château German Marbuzet		55.00€
PAUILLAC Château Plantey		79.00€
MARGAUX Jacques Boyd		89.00€

Vallée du Rhône

	Verre 12 cl	75 cl (Bille)
COTE DU RHONE Domaine des Violettes	5.90€	34.00€
CROZES HERMITAGE Domaine Chapoutier	7.90€	45.00€
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	75 cl (Bille)
HAUTES COTES DE NUITS Les «Roncières» BIO - J.M.Aujoux	7.90€	49.00€
HAUTE COTES DE BEAUNE Belena	7.90€	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 Fussièr» - Maison Chanzy		99.00€

Alsace

	Verre 12 cl	75 cl (Bille)
PINOT NOIR Cave de Ribeauvillé	6.90€	35.00€



VINS BLANCS

Alsace • Cave de Ribeauvillé

RIESLING

Verre
12 cl

75 cl
(Bille)

5.90€

29.00€

PINOT GRIS

35.00€

GEWURTZTRAMINER

35.00€

PINOT GRIS (50cl)

9.90€

55.00€

Vendanges tardives

Bourgogne

Verre
12 cl

75 cl
(Bille)

PETIT CHABLIS

7.90€

45.00€

Domaine des Chaumes

SAINT VERAN

7.90€

45.00€

Terre Secrètes - Les Préludes

POUILLY-FUISSE

59.00€

Jacques Dépaigneux

MEURSAULT

149.00€

Domaine Serrigny

Sud

Verre
12 cl

75 cl
(Bille)

COTES DE GASCogne

6.90€

39.00€

Villa Chambre D'amour - Lionel Osmin

COTES DE GASCogne

5.90€

35.00€

Uby N°3

VINS ROSES

Sud

Verre
12 cl

75 cl
(Bille)

MOUTON CADET

5.50€

26.00€

COTES DE PROVENCE «R» DE ROUBINE

6.90€

35.00€

Château Roubine

LA VIE EN ROSE

39.00€

Château Roubine

CHAMPAGNES

Coupe
12 cl

75 cl
(Bille)

150 cl
(Mgm)

CANARD DUCHENE

12.00€

70.00€

135.00€

«Cuvée Léonie»

RUINART

100.00€

Brut

RUINART

150.00€

Blanc de Blanc

