



NOTRE CHARTE QUALITE

Afin d'obtenir des tartes flammées d'une grande qualité gustative, nous avons sélectionné pour vous des produits frais haut de gamme.

Yoan, Pierre et leur équipe sont heureux de vous accueillir au Flamme & Co et vous souhaitent une bonne dégustation.

Flamme & Co à Kaysersberg 4 rue du Général De Gaulle.

www.flammeandco.fr +33(0)3 89 47 16 16.

3 LES ANTIFLAMMES

Les antifiammes du moment...

Pour commencer le repas, les antifiammes sont fraîches, savoureuses et équilibrées...Un grand sourire auprès de votre serveur et vous serez conseillé.

4 LES FLAMMEES VEGETARIENNES

Flammée estivale / 13.90€

Fromage blanc fermier au basilic, ratatouille provençale, tomates cerises, billes de mozzarella et roquette.

Flammée salade d'herbes fraîches / 14.30€

7 herbes fraîches, copeaux de vieux parmesan, & tomates confites.

1 LES FLAMMEES CLASSIQUES

Nature / 9.30€

Oignons et lard paysan alsacien fumé.

Gratinée / 10.00€

Oignons, lard paysan alsacien fumé et fromage rapé.

Munster / 11.00€

Oignons, munster fermier d'Orbey lard paysan alsacien fumé, pommes grenailles et jeunes pousses.

2 LES FLAMMEES POISSON

Flammée saumon / 15.20€

Fromage blanc fermier à l'aneth, saumon mariné aux agrumes, julienne de légumes et sauce beurre blanc.

Flammée noix de St-Jacques / 17.80€

Fromage blanc fermier au pesto, noix de St-Jacques, ratatouille provençale et jeunes pousses.

5 LES FLAMMEES VIANDE

Flammée Wrap / 14.80€

Filet de poulet tranché et mariné aux épices douces, poivrons, maïs, oignons rouges et salade.

Flammée Burrata / 18.50€

Fromage blanc fermier au pesto, tomates cerises confites, burrata, jambon blanc truffé, copeaux de vieux parmesan et pignons de pin torréfiés.

Flammée jambon cru / 16.90€

7 herbes fraîches, copeaux de vieux parmesan, tomates confites & jambon cru.

Flammée Filet de bœuf / 17.90€

Rôti de filet de bœuf tranché froid, frites maison et sauce béarnaise.

Flammée entrecôte / 18.90€

Entrecôte affinée (origine France), beurre de ciboulette, salade d'herbes fraîches et copeaux de vieux parmesan.

Taxes & Service compris

6 LES VIANDES MATUREES

Entrecôte Française affinée / 40.00€ (350g)

Selon arrivage (origine France), frites maison, salade et duo de sauces.

Entrecôte Etrangère affinée / 52.00€ (350g)

Selon arrivage, (origine Allemagne, UK), frites maison, salade et duo de sauces.

Côte de Bœuf Française affinée / 95.00€ (1 kg)

Selon arrivage, (origine France), frites maison, salade et duo de sauces.

7 LE MENU DEGUSTATION

Menu Dégustation / 25.90€ pers

Assortiment de 6 petites tartes flammées.

Flammée nature, flammée estivale, flammée au saumon, flammée filet de bœuf, flammée munster et flammée aux fruits du moment.

8 MENU ENFANT Le menu / 10.20€

1 petite flammée nature ou gratinée

1 petite flammée banane Nutella ou 1 petite flammée pomme carambar.

9 LES FLAMMEES SUCREES

Petite flammée pomme / 6.90€

Pommes rouges et vertes à la cannelle, ou Flambées au Calvados 7.90€.

Petite flammée banane / 6.90€

Banane, sauce Nutella et cookies aux noix "maison".

Petite flammée crème brûlée / 7,00€

Crème brûlée glacée à la vanille sur une flammée croustillante.

Petite flammée au citron / 6,90€

Appareil au citron meringue à l'italienne.

10 LES DESSERTS

Café gourmand / 7.50€ ou Thé gourmand / 8.50€

Boisson chaude & quatre petites douceurs.

Choco coulant / 9.50€

Cœur coulant au chocolat cuit au feu de bois et boule de glace vanille maison

Ice Cup / 6.00€

Glace maison, gourmandises et nappage du moment.