



NOTRE CHARTE QUALITE

Afin d'obtenir des tartes flammées d'une grande qualité gustative, nous avons sélectionné pour vous des producteurs locaux vous garantissant 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.

1 LES FLAMMEES CLASSIQUES

Nature / 9.30€

Oignons et lard paysan fumé.

Gratinée / 10.00€

Oignons, lard paysan fumé et fromage râpé.

Munster / 11.00€

Oignons, munster fermier, lard paysan, rôtis et salade.

2 LES FLAMMEES POISSON

Flammée saumon / 14.90€

Saumon frais, compotée de fenouil et crème aigrette à l'aneth.

Flammée noix de St-Jacques / 16.30€

Noix de St-Jacques, poireaux au curry, huile d'olive et jeunes pousses.

3 LES ANTIFLAMMES

Les antiinflammes du moment...

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

4 LES FLAMMES VEGETARIENNES

Flammée Biquette / 13.50€

Fromage de chèvre frais, fromage blanc au pesto rouge, thym et jeunes pousses.

Flammée salade d'herbes fraîches / 14.30€

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

5 LES FLAMMES VIANDE

Flammée tacos / 14.80€

Filet de poulet tranché et mariné au curry, dés d'ananas, coriandre et mayonnaise au wasabi.

Flammée Pluma Ibérique / 17.90€

Base tomatée, Pluma de Porc Ibérique, chorizo, poivrons et jus de viande corsé.

Flammée jambon cru / 16.90€

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

Flammée cochonne / 14.60€

Lard snacké, choucroute, sauce thaï, gingembre et jeunes pousses de moutarde.

Flammée entrecôte / 18.50€

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

6 LES VIANDES D'EXCEPTIONS

Entrecôte Française affinée / 40.00€ (350g)

Selon arrivage (origine France), pommes de terre et lardons paysans dorés au four, salade et sauce béarnaise.

Entrecôte D'ailleurs affinée / 52.00€ (350g)

Selon arrivage, (origine Allemagne, UK), pommes de terre et lardons paysans dorés au four, salade et sauce béarnaise.

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

Selon arrivage, (origine France), pommes de terre et lardons paysans dorés au four, salade et sauce béarnaise

7 LE MENU DEGUSTATION

Menu Dégustation / 24.90€ pers

Assortiment de 5 petites tartes flammées. Flammée nature, flammée aux herbes fraîches, flammée au saumon, flammée cochonne et flammée aux fruits du moment

8 LE MENU ENFANT Menu 10.20€

1 petite flammée nature

1 petite flammée banane Nutella ou 2 boules de glace au choix

9 LES FLAMMES SUCREES

Petite flammée pomme / 6.80€

Pommes rouges et vertes à la cannelle, ou Flambées au Calvados 7.80€.

Petite flammée banane / 6.80€

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 / 6.80€

Appareil au citron meringue à l'italienne.

10 LES DESSERTS

Café gourmand / 6.50€

Boisson chaude & quatre petites douceurs.

Choco coulant / 9.50€

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

NOS SUGGESTIONS

Flammée escargots / 17,50€

Escargots du Val d'Orbey, lard paysan alsacien, beurre aux herbes et jeunes pousses.

Flammée foie gras maison / 16,80€

Foie gras de canard maison en terrine, chutney pomme / poire / ananas, chips de brioche et jeunes pousses.

Flammée Duck / 17,50€

Magret de canard grillé au feu de bois, taboulé de céréales gourmandes à la menthe et sauce framboise.

Taxes & Service compris