



NOTRE CHARTRE QUALITE

Afin d'obtenir des tartes flammées d'une grande qualité gustative, nous avons sélectionné pour vous des produits frais haut de gamme et, pour la plupart, de producteurs locaux. Yoan, Pierre et leur équipe sont heureux de vous accueillir au Flamme & Co et vous souhaitent une bonne dégustation.

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

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

1 LES FLAMMEES CLASSIQUES

Flammée Nature / 9.30€

Oignons et lard paysan alsacien fumé.

Flammée Gratinée / 10.00€

Oignons, lard paysan alsacien fumé et fromage râpé.

Flammée Munster / 11.00€

Purée de carottes, munster fermier d'Orbey, mesclun à la moutarde et cumin.

Flammée Escargots / 17.50€

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

6 LE MENU DEGUSTATION

Menu dégustation / 25.90€

Assortiment de 6 petites tartes flammées.
Flammée nature, flammée champignons, flammée Sandre, flammée magret de canard, flammée au munster et flammée aux fruits du moment.

7 LE MENU ENFANT

Menu enfant / 10.20€

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

Taxes & Service compris.
Liste des allergènes sur demande.

2 LES FLAMMEES VEGETARIENNES

Flammée Champignons / 12.90€

Fricassée de champignons du moment, émulsion de persil et jeunes pousses.

Flammée salade d'herbes fraîches / 14.30€

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

Flammée Biquette / 14.30€

Cromesquis de chèvre, compotée de figues, jeunes pousses et noix.

3 LES FLAMMEES POISSON

Flammée Saumon / 15.20€

Fromage blanc fermier à l'aneth, dès de saumon, sauce aigrelette et nougatine.

Flammée Sandre / 15.90€

Filet de Sandre tranché, fondue de poireaux, sauce matelote et son feuilleté.

Flammée Noix de St-Jacques / 17.80€

Fromage blanc fermier au curry doux, fondue de poireaux, copeaux de fenouil frais.

4 LES FLAMMEES VIANDE

Flammée Foie gras / 17.90€

Foie gras de canard terrine « maison », magret fumé, salade et huile de truffe.

Flammée Jambon cru / 16.90€

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

Flammée « Coin-Coin » / 17.50€

Magret de canard laqué à l'orange, carottes glacées et sieskass.

Flammée Entrecôte / 18.90€

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

5 LES CUISSONS SUR PIERRE OLLAIRE

Pierre Gambas & Saint-Jacques / 17.50€

Gambas et coquilles de noix de Saint-Jacques, nouilles chinoises aux légumes et sauce thaï au gingembre.

Pierre Volaille / 15.50€

Filet de poulet mariné à l'ananas et au curry doux, gratin dauphinois et salade verte.

8 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.

9 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.