



NOTRE CHARTE QUALITÉ

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 Kaisersberg, 4 rue du Général de Gaulle
www.flammeandco.fr - 03 89 47 16 16



FLAMME & CO KAYSERSBERG



FLAMMEANDCOKAYSERSBERG

1. LES FLAMMÉES CLASSIQUES

Flammée Nature / 9.30€

Oignons et lard alsacien fumé

Flammée Gratinée / 10.00€

Oignons, lard alsacien fumé et fromage râpé

Flammée Munster / 11.00€

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

Flammée Escargots / 17.50€

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

2. LES FLAMMÉES VÉGÉTARIENNES

Flammée Estivale / 13.90€

Fromage blanc fermier d'Orbey au basilic, ratatouille provençale, tomates cerise, billes de mozzarella et roquette

Flammée Salade D'Herbes Fraîches / 14.30€

7 herbes fraîches, copeaux de vieux parmesan et tomates confites

Flammée Veggie Burger / 17.00€

Crème de soja, steak de légumes maison, faux-mage, cornichons, tomates, oignons rouges, salade verte et frites maison

3. LES FLAMMÉES POISSON

Flammée Saumon / 15.20€

Fromage blanc fermier à l'aneth, saumon (Gravlax = froid) mariné aux agrumes, julienne de légumes et sauce beurre blanc

Flammée Noix de St-Jacques / 17.90€

Fromage blanc fermier tomaté, noix de saint Jacques snackées, ratatouille provençale et basilic

Flammée Sushi / 17.50€

Carpaccio de thon rouge, algues nori et wakamé, zeste de citron vert et sauce soja

4. LES FLAMMÉES VIANDES

Flammée Tacos / 14.90€

Oignons rouges, filets de poulet marinés aux épices douces, compotée de poivrons, tomates cerise et avocat

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 entrecôte / 18.90€

Entrecôte herdshire, beurre citronné, salade d'herbes fraîches et copeaux de parmesan

5. LES ANTI-FLAMMES

Les anti-flammés du moment...

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

6. LES CUISSONS SUR PIERRE OLLAIRE

Les cuissons sur pierre Ollaïre sont une bonne alternative à la tarte flammée. C'est vous qui cuisinez, c'est vous le chef !

Pierre Volaille / 15.50€

Filet de poulet mariné au thym et au citron, frites maison, ratatouille provençale et sauce tomate

Pierre Gambas-St-Jacques / 17.50€

Gambas et noix de St-Jacques, riz 3 couleurs, ratatouille provençale et sauce wasabi

7. LE MENU DÉGUSTATION

Menu Dégustation / 25.90€ par personne

Assortiment de 6 petites tartes flammées : flammée nature, flammée estivale, flammée au saumon, flammée entrecôte, flammée munster et flammée aux fruits du moment

8. LE MENU ENFANT

Menu enfant / 10.20€

1 petite flammée nature ou gratinée
1 petite flammée pomme carambar ou 2 boules de glace maison

9. LES FLAMMÉES SUCRÉES

Petite flammée pomme / 6.90€

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

Petite flammée Mojito / 7.50€

Crème fromage blanc fermier au citron vert, gelée au rhum, meringue, menthe fraîche et sorbet mojito

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€

Petit pot de glace maison gourmand et nappage du moment

NOS SUGGESTIONS

En Antiflamme : Tempura de gambas / 13.90€

Sur un nid de salade, petits beignets frits de gambas et de crevettes grises et chutney mangue/ananas.

Flammée Cannibale / 18.00€

Tartare de bœuf, copeaux de vieux parmesan, pignons de pin torréfiés, câpres, cornichons, salade, accompagné de frites maison et sauce cocktail.

Petite Flammée Abricot / 8.00€

Abricot poêlé au miel des ruches du Chambard et au romarin et glace yaourt maison.

Taxe et service inclus.
Liste des allergènes disponible sur simple demande.