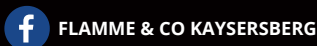


NOTRE CHARTE QUALITÉ

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



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€

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

Flammée Escargots / 17.50€

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

2. LES FLAMMÉES VÉGÉTARIENNES

Flammée Champignons / 13.90€

Fricassée de champignons du moment, émulsion verte au persil et jeunes pousses

Flammée Salade D'Herbes Fraîches / 14.30€

7 herbes fraîches, copeaux de vieux parmesan et tomates confites

Flammée Fromage frais / 14.50€

Duo de fromage frais fermier du Val d'Orbey, salade mélange, tomates cerises, noix et copeaux de Bargkass fermier.

3. LES FLAMMÉES POISSON

Flammée Saumon / 15.90€

Fromage blanc fermier à l'aneth, dès de saumon frais, raisins secs, nougatine et sauce aigrelette

Flammée Noix de St-Jacques / 17.90€

Fromage blanc fermier au paprika, noix de saint Jacques snackées, pointes d'asperges vertes et crème d'asperges.

4. LES FLAMMÉES VIANDES

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 blanc-bleue (origine Belgique), beurre ciboulette, salade d'herbes fraîches et copeaux de parmesan

Flammée Tacos / 14.90€

Oignons rouges, filet de poulet mariné aux épices douces, compotée de poivrons, tomates cerises et avocat.

5. LES ANTI-FLAMMES

Les anti-flammes du moment... 13.50€

Pour commencer le repas, les anti-flammes sont fraîches, savoureuses et équilibrées...

Salade de jambon cru

Salade mélange, jambon cru, tomates confites et parmesan.

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 Entrecôte / 28.50€

Entrecôte blanc-bleue (origine Belgique) 300g, frites maison, salade verte et sauce façon bibelkaes

Pierre Gambas-St-Jacques / 17.50€

Gambas et noix de St-Jacques, nouilles chinoises aux légumes et sauce thai

Pierre Volaille / 16.50€

Filet de poulet mariné au curry doux, frites maison et sauce façon bibelkaes

7. LE MENU DÉGUSTATION

Menu Dégustation / 25.90€ par personne

Assortiment de 6 petites tartes flammées : flammée nature, flammée champignons, flammée au saumon, flammée pluma, 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 banane Nutella ou 2 boules de glace

9. LES FLAMMÉES SUCRÉES

Petite flammée pomme / 6.90€

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

Petite flammée banane / 7.00€

Banane, sauce Nutella et cookies aux noix maison

Petite flammée crème brûlée / 7.50€

Crème brûlée glacée à la vanille sur une flammée croustillante

Petite flammée au citron / 7.50€

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

NOS SUGGESTIONS

Flammée Pluma Ibérique / 18.90€

Pluma Ibérique cuit au feu de bois, endives braisées, brunoise de carottes et sauce moutarde

Ice Cup / 6.00€

Petit pot de glace maison gourmand et nappage du moment



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