

Le règlement se fait à table
Merci de demander votre addition
L'encaissement se fait à table

SUGGESTIONS

-Sprite, Fanta 3.00

A PARTAGER À L'APÉRO

- Escargots au beurre ail et persil « fait maison » les 6- 6.90 les 12- 12.90
- Tarte flambée traditionnelle, crème, oignon et lardon 8.70

SÉLECTION VIN

Mercredi 12H30, Vignoble Pujol, Minervois rouge AOC

Grenache 30%, Syrah 30%, Carignan 20%, Cinsault 15%, Mourvèdre 5%

Couleur rubis, notes de caramel beurre salé, fruits, épices, eucalyptus et baies noires. Belle complexité en bouche avec une finale sur des tanins subtilement enrobés

Verre : 3.60 25CL : 6.90 50CL : 13.40 La Bouteille : 19.60

PÂTÉ EN CROÛTE : au poulet à la moutarde à l'ancienne et crudités 15.00

PIZZA BURRATA : sauce tomate, burrata, roquette, parmesan, tomates cerises 15.00

PIZZA CARLOFORTE : sauce tomate, burrata, tomates cerise et basilic 15.00

SPAETZIFLETTE : spaetzlé maison, Munster fermier, lardons, oignons, accompagné d'une salade verte 15.80

CORDON BLEU : au poulet, chorizo et mozzarella, frites et salade 21.00

FRAISES MELBA : 2 boules de glace vanille artisanale, fraises françaises, coulis de fruits rouges, chantilly au siphon 7.80

L'équipe de la Flam's Gourmandes vous souhaite un excellent appétit

Sabrina, Cyril, Poerani, Céline