

SUGGESTIONS

-Sprite, Fanta 3.00

-Apéritif Maison : crémant à la Rose 5.30

-Cocktail à la bière Blanche Meteor : Apérol, jus citron, sirop de pamplemousse et bière blanche 5.00

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

Château ALFA La Bernarde, Blaye-Côtes de Bordeaux

Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 20%, Merlot noir 60%

Verre : 3.60 25CL : 6.90 50CL : 13.50 La Bouteille : 19.80

Famille PERRIN, Côtes du Rhône Réserve : fruité et charnu, avec des beaux tanins, c'est le grand vin du quotidien.

Grenache 40%, Mourvèdre 40%, Syrah 20%

- Magnum, 1,5L : 39.80
- Jeroboam 3L : 96.00

SALADE VIGNERONNE : salade mêlée, cervelas, emmental, cornichon

Entrée 8.00 Plat 14.00

PIZZA ASPERGES : base crème, mozzarella, asperges, jambon blanc, jambon cru, sauce mayonnaise aux œufs maison 15.00

TARTE FLAMBÉE ASPERGES : base crème, oignon, asperges, jambon blanc, jambon cru, sauce mayonnaise aux œufs maison 15.00

FAUX-FILET de Bœuf français : sauce crème 100% au poivre vert frais 24.50

JARRET de Porc sauce au Munster fermier 23.50

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

MOUSSE AU CHOCOLAT fait Maison 6.00

BABA au Rhum Maison avec chantilly 5.50

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

Sabrina, Cyril, Poerani, Céline