



Le Flammen' Truch

La Tradition Alsacienne

03.88.69.60.71

**TOUTE L'ÉQUIPE DU
FLAMMEN'TRUCH EST
HEUREUSE DE VOUS
ACCUEILLIR DU MARDI AU
SAMEDI MIDI ET SOIR**

**LES TARTES FLAMBÉES SONT SERVIES
UNIQUEMENT LE SOIR**

**PLATS DU JOUR
LE MIDI UNIQUEMENT
DU MARDI AU VENDREDI**

PLAT	10,50€
ENTRÉE - PLAT	13,00€
PLAT - DESSERT	12,50€
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	15,00€



Les Tartes Flambées

		1 / 2
NORMALE	9,90€	6,00€
GRATINÉE	10,80€	6,50€
CHAMPIGNONS	10,80€	6,50€
CHAMPIGNONS GRATINÉE	11,50€	7,00€
MUNSTER	12,00€	7,50€

**TOUTES NOS TARTES FLAMBÉES SONT
FAITES MAISON ET SONT CUITES
AU FEU DE BOIS**

**LES TARTES FLAMBÉES SONT SERVIES
UNIQUEMENT LE SOIR**

Nos Salades & Petits Plats

	PETITE	GRANDE
SALADE VERTE D'ACCOMPAGNEMENT	3,20€	
ASSIETTE DE CRUDITÉS	8,90€	11,90€
SALADE MIXTE Salade verte, Emmental râpé, Cervelas, Œuf dur	10,50€	14,10€
SALADE DE POT AU FEU Crudités, Vinaigrette aux cornichons, Salade verte		15,80€
SALADE DE FOIES DE VOLAILLE Salade Verte, Champignons, Tomates, Foies de volaille Déglacés au Vinaigre de Framboise		15,80€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL ET THYM		15,10€
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE	PAR 6 8,70€	PAR 12 16,50€
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ MAISON Salade Verte et Condiments	10,50€	16,20€
SALADE "FLAMMEN'TRUCH" Salade Verte, Croûtons de Munster au Cumin, Jambon Forêt Noire, Champignons à la Crème, Tomates		15,80 €



Le Flammen' Truck

— La Tradition Alsacienne —

Notre Poisson

FILET DE DORADE AU RIESLING
Écrasé de Pommes de Terre
à l'huile d'olive 22,50€

Nos Fromages Frits

CAMEMBERT 17,80€
MUNSTER 18,80€
DUO DE FROMAGES 20,50€

Accompagnés de Pommes de Terre Sautées et
Salade verte.

**TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE
ACCOMPAGNÉS AU CHOIX DE
FRITES, SALADE DE POMMES DE
TERRE, POMMES DE TERRE
SAUTÉES, POMMES DE TERRE
VAPEUR, SPAETZLE, CHOUROUTE
OU SALADE VERTE.**

Nos Plats Alsaciens

BIBELESKAES 14,20€
Fromage blanc, Pommes sautées, Condiments
SUPPLÉMENT
JAMBON BLANC 4,00€
JAMBON FORÊT NOIRE 5,00€
SAUMON FUMÉ MAISON 6,50€
MAGRET DE CANARD 24,50€
Cuisson basse température
Sauce Fruits Rouges, Spätzle
ROSSBIFF DE CHEVAL MAISON 18,50€
CHOUROUTE ALSACIENNE 19,80€
Knack, Montbéliard, Palette fumée, Poitrine fumée
Leverknepfle, Choucroute & Pomme vapeur
WAEDELE DE NOTRE BOUCHER SPECHT 18,80€
Cuisson basse Température, Sauce bière brune
LEVERKNEPFLE 16,30€
Échalotes confites, Pommes sautées
GRATIN ALSACIEN À L'ANCIENNE 15,90€
Spätzle, Lard, Crème, Munster

Nos Viandes

FAUX FILET DE BŒUF (ENV.250G)
- NATURE 19,10€
- BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 19,80€
- SAUCE POIVRE VERT 20,00€
- SAUCE CHAMPIGNONS 22,10€
ONGLET DE BŒUF (ENV.300G)
- À L'ÉCHALOTE 21,50€
- SAUCE CHAMPIGNONS 22,50€
- FAÇON ESCARBOEUF 26,50€
(crème au beurre d'escargots & escargots)
PALETTE FUMÉE 15,90€
Salade de Pommes de Terre, Raifort
**ÉMINCÉ DE POULET FAÇON
GRAND-MÈRE** 16,50€
Sauce crème Champignons, Spätzle
CORDON BLEU DE VOLAILLE
- SAUCE CRÈME 20,90€
- SAUCE MUNSTER 21,90€
FOIES DE VOLAILLE À LA CRÈME 19,00€
Échalotes confites, Déglacés au Cognac
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 22,00€
(env.200g), Frites et Salade
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE 25,00€
(env.200g), Tomates séchées
Pesto, Grana Padano, Roquette, Frites et Salade

Notre Menu Enfant

9,50€

**UN SIROP À L'EAU
ET
ÉMINCÉ DE POULET
SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS
OU
KNACKS - FRITES
ET
UNE BOULE DE GLACE**



Le Flammen' Truch

— La Tradition Alsacienne —

Nos Desserts

COUPE LE FLAMMEN'TRUCH	8.20€
Glace Marron, Glace Noisette, Éclats de Meringue Crème de Marron au Rhum, Biscuit Sablé, Chantilly	
COUPE MINZE	8.00€
Glace Menthe-Chocolat, Sauce Chocolat, Biscuit Sablé Maison, Chantilly	
FONDANT AU CHOCOLAT	8.50€
Crème Anglaise et Glace Vanille	
CRÈME BRÛLÉE	7.50€
MERINGUE GLACÉE CHANTILLY	
2 BOULES	6.50€
3 BOULES	8.50€
CAFÉ / CHOCOLAT LIÉGEOIS	7.40€
DAME BLANCHE	7.00€
Glace Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly	
POIRE BELLE HÉLÈNE	7.90€
Poire au Sirop, Glace Vanille, Glace Poire, Sauce Chocolat et Chantilly	
NOUGAT GLACÉ MAISON	8.90€
Nougat, Coulis de Framboise et Chantilly	
TARTE DU MOMENT MAISON	6.50€
LA PROFITEROLE	8.50€
Chou Maison, Glace Vanille Sauce chocolat et Chantilly	
GAUFRE MAISON ET SA GLACE VANILLE	
Sucre	5.00 €
Sauce Chocolat Maison	5.50 €
Crème de Marron	6.10 €
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	6.50€
CAFÉ / THÉ GOURMAND	9.20€

Les Glaces

LA COUPE DE GLACE	
1 BOULE	2,30€
2 BOULES	4,60€
3 BOULES	6,00€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	0,30€
SUPPLÉMENT CHOCOLAT	1,00€

Les Coupes Arrosées

2 BOULES ARROSÉES	7,80€
-------------------	-------

MARC DE GEWURTZ / QUETSCH
POIRE WILLIAMS / FRAMBOISE /
MIRABELLE / KIRSCH / VODKA /
GET 27

POUR NOS GLACES ARTISANALES,
NOUS FAISONS CONFIANCE À
DES MAITRES GLACIERS.

Les Parfums de Glace

CHOCOLAT / VANILLE / CAFÉ / MARRON /
MENTHE-CHOCOLAT / COCO / PISTACHE / YAOURT / FRAISE /
CITRON / FRAMBOISE / PASSION / POIRE / NOISETTE

Pour la réalisation de nos desserts, notre Sauce Chocolat, Crème anglaise, Crème brûlée, nos Fondants au Chocolat, Choux Profiterole, Biscuits sablés, Gaufre, Meringue et nos Tartes sont faits maison.