



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€

Suivez nos actualités !

  le flammentruch • www.le-flammen-truch.fr



Nos 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	8,70 €	11,90 €
Salade Mixte Salade verte, emmental râpé, cervelas, œuf dur	10,90 €	14,90 €
Salade de Chèvre Chaud au Miel et Thym	8,80 €	15,90 €
Escargots à la Bourguignonne	Par 6 8,90 €	Par 12 16,50 €
Assiette de Saumon Fumé Maison Salade verte et condiments	11,50 €	16,90 €
Salade "Flammen' Truch" Salade verte, croûtons de munster au cumin, Jambon Forêt Noire, champignons à la crème, tomates	9,10 €	16,20 €
Salade de Pot au Feu Crudités, vinaigrette aux cornichons, salade verte		16,10 €
Salade de Foies de Volaille Salade verte, champignons, tomates, foies de volaille Déglaçés au vinaigre de framboise		16,10 €

Notre Plat Végétarien

Tarte de Saison sans Gluten et Salade Verte Les PisVerts, Landersheim	15,50 €
--	---------



Notre Poisson

Filet de Dorade au Riesling 23,50 €
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

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 :
frites fraîches au gras de bœuf, salade de pommes
de terre, pommes de terre sautées à l'ancienne,
pommes de terre vapeur, spaetzle,
choucroute ou salade verte.

Nos Plats Alsaciens

Bibeleskaes 14,90 €
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,
Späetzle
Rossbiff de Cheval Maison 18,50 €
Choucroute Alsacienne 19,80 €
Knack, Montbéliard, Palette Fumée, Poitrine Fumée,
Leverknepfle, Choucroute et pomme vapeur
Waedele de Notre boucher Specht *
Cuisson basse température
* Braisé à la demande
Sauce Bière Brune 18,80 €
Sauce Munster 19,90 €
Leverknepfle 16,90 €
Échalotes confites, pommes sautées
Gratin Alsacien à l'Ancienne 16,90 €
Späetzle, lard, crème, munster, salade verte

Nos Viandes

Faux Filet de Bœuf (env.250g)
Nature 19,10 €
Beurre Maître d'Hôtel 19,80 €
Poivre Vert 20,00 €
Crème Champignons 22,10 €
Onglet de Bœuf (env.300g)
À l'Échalote 21,50 €
Crème 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, spaetzle
Cordon Bleu de Volaille
Sauce Crème 20,90 €
Sauce Munster 21,90 €
Foies de Volaille à la Crème 19,30 €
Échalotes confites, déglacés au cognac
Tartare de Bœuf Classique (env.200g) 22,00 €
Frites et salade verte
Tartare de Bœuf à l'Italienne (env.200g) 25,00 €
Tomates séchées, Pesto, Grana Padano, roquette,
Frites et salade verte

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

Pour nos glaces artisanales,
nous faisons confiance
à des maîtres
glaciers.



Nos Desserts

Coupe le Flammen' Truck Glacé marron, glace noisette, éclats de meringue, Crème de marron au rhum, biscuit sablé, chantilly	8,20 €
Coupe Minze Glacé menthe-chocolat, sauce chocolat, Biscuit sablé maison, chantilly	8,00 €
Fondant au Chocolat Crème Anglaise et Glace Vanille	8,50 €
Crème Brûlée	7,50 €
Meringue Glacée Chantilly	
2 Boules	6,50 €
3 Boules	8,50 €
Café / Chocolat Liégeois	7,40 €
Dame Blanche Glacé vanille, sauce chocolat et chantilly	7,00 €
Poire Belle Hélène Poire au sirop, glace vanille, sorbet poire, Sauce chocolat et chantilly	7,90 €
Tarte du Moment Maison	6,50 €
La Profiterole et son Craquelin Chou maison, glace vanille, sauce chocolat et Chantilly	8,50 €
Gaufre Maison et sa Glace Vanille	
Sucre	5,00 €
Sauce Chocolat Maison	5,50 €
Crème de Marron	6,10 €
Pruneaux au Vin Rouge et sa Glace Cannelle	8,20 €
Pruneaux, Vin Rouge, épices, glace cannelle	
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 Chaud	1,00 €

Les Coupes Arrosées

2 Boules Arrosées	7,80 €
Marc de Gewurtz / Quetsche Poire Williams / Framboise / Mirabelle Kirsch / Vodka / Get 27	



Les Parfums de Glace

Chocolat / Vanille / Café / Marron / Menthe-chocolat / Coco / Pistache
Yaourt / Fraise / Citron / Framboise / Passion / Poire / Noisette / Cannelle

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.



Nos Boissons Sans Alcool

Notre Apfelschorle revisité Jus de pommes infusé aux épices, eau minérale gazeuse - 25cl	4,50 €
Carola Bleue, Verte, Rouge 0,5L	3,30 €
Carola Bleue, Verte, Rouge 1L	6,00 €
Perrier 33cl	3,60 €
Coca, Coca Zéro 33cl	3,60 €
Orangina, Fuzetea Pêche 25cl	3,50 €
Schweppes Tonic / Agrumes 25cl	3,50 €
Diabolo 25cl - Sirop au choix : Grenadine, Citron, Menthe, Fraise, Orgeat	3,20 €
Sirop à l'eau 25cl	2,00 €
Limonade 25cl	3,00 €
Jus de tomate, Orange 25cl	3,50 €
Jus de pomme (Schnersheim) 25cl	3,50 €
Bitter 20cl	3,70 €

Nos Vins au Verre et Pichet

ALSACE	12cl	25cl	50cl
Muscat	5,50 €		
Gewurztraminer Demi-sec	5,50 €		
Gewurztraminer Moelleux	6,90 €		
Riesling	3,30 €	6,40 €	12,80 €
Edelzwicker	3,10 €	6,00 €	12,00 €
Pinot Auxerrois	3,20 €	6,20 €	12,40 €
Pinot Gris	3,90 €	7,50 €	15,00 €
Pinot Noir	3,90 €	7,50 €	15,00 €
CÔTES DU RHÔNE	12cl	25cl	50cl
Maison Denuzière	3,10 €	6,00 €	12,00 €
BORDEAUX	12cl	25cl	50cl
Château Bourdieu Tradition	4,10 €	8,00 €	16,00 €
CORBIÈRES	12cl	25cl	50cl
Château Valmont, L'Aventure	4,90 €	9,50 €	19,00 €
PAYS D'OC, BLANC	12cl	25cl	50cl
Calmel & Joseph, Chardonnay	5,00 €		
CÔTES DU TARN, ROSÉ	12cl	25cl	50cl
Domaine David	3,10 €	6,00 €	12,00 €

Nos Apéritifs

L'Aperol Spritz	7,70 €
Gin Alsacien & Tonic 20cl	8,40 €
Gin Miclo Forestier 4cl, Schweppes tonic	
Kir au Vin Blanc d'Alsace 12cl	4,80 €
Crème au choix : Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Violette, Myrtilles	
Kir au Crémant d'Alsace 12cl	6,40 €
Coupe de Crémant d'Alsace 12cl	5,80 €
Martini Blanc, Rouge 4cl	4,10 €
Suze 4cl	4,10 €
Porto 4cl	4,10 €
Campari 4cl	4,10 €
Ricard 4cl	4,10 €

Nos Bières à la Pression

Fischer Tradition 25cl	3,40 €
Affligem Blanche 25cl	4,10 €
Dorelei 25cl	4,20 €
Bière de Saison 25cl	4,70 €
Panaché, Monaco 25cl	3,50 €
Picon sans Citron 25cl	4,20 €
Picon avec Citron 25cl	4,30 €
Heineken Zéro Sans alcool, bouteille 33 cl	5,20 €

Pour nos vins d'Alsace au verre ou en pichet, nous travaillons avec le Domaine Pierre & Frédéric Becht à Dorlisheim ainsi que les vignobles Ruhlmann-Schutz à Dambach-La-Ville.





Nos Vins à la Bouteille

ALSACE	75cl
Domaine Pierre & Frédéric Becht, Dorlisheim	
Crémant Brut Chardonnay	31,00 €
L'Auxerrois	26,00 €
Riesling Stierkopf	27,00 €
Pinot gris Stierkopf	29,00 €
Muscat Stierkopf	29,00 €
Gewurtztraminer Stierkopf	29,00 €
Pinot noir Stierkopf	34,00 €

Domaine Bohr, Gimbrett

Rouge du Kochersberg	29,00 €
----------------------	---------

Vignobles Ruhlmann-Schutz, Dambach-La-Ville

Étoile de Rose Rosé moelleux issu de Pinot Noir vinifié en blanc	28,00 €
--	---------

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône - Ferraton Père & Fils - Samorens	24,00 €
Vacqueyras - Famille Perrin - Les Christins	37,00 €
Crozes Hermitage - Maison Les Alexandrins	39,00 €

BEAUJOLAIS

Morgon - Vignobles Bulliat - Le Colombier	32,00 €
Fleurie La Madone - Lathuilière Gravallon	34,00 €

BORDEAUX



Côtes de Bourg - Château Clos du Notaire - Tradition	32,00 €
Graves - l'Enclos Fontebride	34,00 €

LANGUEDOC



Corbières - Château Valmont - l'Aventure	27,00 €
Pic Saint-Loup - Le Chemin des Rêves - l'Optimiste	34,00 €
Faugères Rouge - Domaine Près Lasses - Chemin de Ronde	39,00 €

ROSÉ DE PROVENCE

Côteaux d'Aix en Provence - Pignoudet - Première	29,00 €
--	---------

CHAMPAGNE

Blanc de Blancs grand cru - JN Haton	50,00 €
--------------------------------------	---------

Nos Boissons Chaudes

Expresso	2,20 €
Ristretto	2,20 €
Décaféiné	2,30 €
Thé/Tisane	2,20 €
Double Espresso	3,80 €
Grand Café	2,50 €
Café au Lait	3,10 €
Café Viennois (Chantilly)	3,20 €
Irish Coffee	8,40 €
Café Alsacien	8,70 €
Café Antillais	8,40 €
Notre Café de Noël	8,90 €

Liqueur et Eau de Vie aux épices façon Irish Coffee

Nos Digestifs

4cl

Nos Eaux de Vies du Domaine Becht : Framboise, Marc de Gewurtz, Quetsche, Poire Williams, Kirsch, Mirabelle	5,90 €
Nos Liqueurs La Maison : Passion, Limoncello, Limoncello Verde, Framboise, Poire Williams	4,30 €
Elixir de Bière - Miclo	5,90 €
Gin, Get 27, Vodka	5,90 €
Baileys	5,90 €
Grand Marnier	5,90 €
Cointreau	5,90 €
Amaretto	5,90 €
Jack Daniels	5,90 €
Rhum blanc	5,90 €
Cognac VSOP	7,50 €
Calvados	6,00 €
Armagnac	6,00 €
Rhum Ambré - Don Papa Baroko	7,60 €

Nos Partenaires



Tous nos prix s'entendent TTC en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.