



## *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](http://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 Crème au choix : Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Violette, Myrtilles	4,80 €
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

<b>ALSACE</b>	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 - Pigoudet - 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.