



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	11,50€
Entrée - Plat	14,00€
Plat - Dessert	13,50€
Entrée - Plat - Dessert	16,00€

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 €
Ail et Fines Herbes	11,30 €	6,90 €
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 €
Salade "Flammen' Truch" Salade Verte, Croûtons de Munster au Cumin, Jambon Forêt Noire, Champignons à la Crème, Tomates	9,10 €	16,20 €
Assiette de Saumon Fumé Maison Salade Verte et Condiments	11,50 €	16,90 €
Escargots à la Bourguignonne	Par 6 8,90 €	Par 12 16,50 €
Salade de Pot au Feu Crudités, Vinaigrette aux Cornichons, Salade Verte		16,10 €
Salade de Foies de Volaille Foies de volailles Déglacés au Vinaigre de Framboise, Salade verte, Champignons, Tomates		16,10 €

Notre Plat Végétarien

Tartelette de Saison sans Gluten, Crudités et Salade Verte Les PisVerts, Landersheim	13,50 €
--	---------



Nos Plats Alsaciens

Bibeleskaes Fromage Blanc, Pommes de Terre Sautées, Condiments	14,90 €
Supplément au choix	
Jambon Blanc	4,00 €
Jambon Forêt Noire	5,00 €
Saumon Fumé Maison	6,50 €
Magret de Canard Cuisson Basse Température, Sauce Fruits Rouges, Spaetzle	24,50 €
Notre Rossbiff de Cheval	18,50 €
Choucroute Alsacienne Knack, Montbéliard, Palette Fumée, Poitrine Fumée, Leverknepfle, Choucroute, Pomme de Terre Vapeur	19,80 €
Waedele de Notre Boucher Specht * Cuisson Basse Température * Braisé à la demande	
Sauce Bière Brune	18,80 €
Sauce Munster	19,90 €
Leverknepfle Échalotes Cônfites, Pommes de Terre Sautées	17,90 €

Tous nos plats peuvent être accompagnés au choix :
Frites Fraîches cuites au Gras de Bœuf, Salade de
Pommes de Terre, Pommes de Terre Vapeur, Pommes
de Terre Sautées (Oignons et Lardons), Spaetzle,
Chou à Choucroute ou Salade Verte.

Nos Fromages Frits

Camembert	17,80€
Munster	19,50 €
Le Duo, Camembert & Munster	18,80 €

Accompagnés de Pommes de Terre Sautées et Salade Verte.

Nos Plats de Spaetzle

Spaetzle à la Bourguignonne Crème au Beurre d'Escargots & Escargots de Bourgogne, Croûtons à l'Ail	16,50€
Spaetzle à l'Italienne Crème de Pesto, Jambon Cru, Grana Padano, Tomates & Roquette	17,90 €
Gratin Alsacien à l'Ancienne Lardons Fumés, Oignons, Crème, Munster, Salade Verte	17,20 €

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 (Crème au Beurre d'Escargots & Escargots)	26,50 €
Palette Fumée Salade de Pommes de Terre, Raifort	16,90 €
Émincé de Poulet Façon Grand-Mère Sauce Crème Champignons, Spaetzle	16,50 €
Cordon Bleu de Volaille	
Sauce Crème Champignons	20,90 €
Sauce Munster	21,90 €
Foies de Volaille à la Crème Déglacés au Cognac, Échalotes Cônfites	19,30 €
Tartare de Bœuf Classique (env.200g) Frites et Salade Verte	22,00 €
Tartare de Bœuf à l'Italienne (env.200g) Tomates Séchées, Pesto, Grana Padano, Roquette, Frites et Salade Verte	25,00 €

Notre Poisson

Filet de Dorade au Riesling Écrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive	23,50 €
--	---------

Notre Menu Enfant

9,50 €

Un Sirop à l'Eau
ET
Émincé de Poulet
Sauce Crème Champignons
OU
Paire de Knacks - Frites
ET
Une Boule de Glace

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



Nos Desserts

Notre Tarte du Moment	6,50 €
Fondant au Chocolat Crème Anglaise et Glace Vanille	8,50 €
Crème Brûlée	7,50 €
Baba au Rhum façon Kougelhopf Accompagné d'une Glace Rhum-Raisin	8,50 €
Notre Tiramisu du Moment	9,50€
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 €
Dame Blanche Glace Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly	7,00 €
Coupe Le Flammen' Truck Glace Marron, Glace Noisette, Éclats de Meringue, Crème de Marron au Rhum, Biscuit Sablé, Chantilly	8,20 €
Coupe Minze Glace Menthe-Chocolat, Sauce Chocolat, Biscuit Sablé, Chantilly	8,00 €
Coupe Irlandaise Glace Noisette, Glace Irish, Crème de Whisky, Biscuit Sablé, Raisins Secs Confits, Chantilly	8,80 €
Meringue Glacée Chantilly	
2 Boules	6,50 €
3 Boules	8,50 €
Poire Belle Hélène Poire au Sirop, Glace Vanille, Sorbet Poire, Sauce Chocolat et Chantilly	7,90 €
Café ou Chocolat Liégeois	7,40 €
Café ou Thé Gourmand	9,30 €
Assiette de 3 Fromages	6,50 €

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 / Rhum-Raisin / Irish

À l'exception de nos glaces, tous nos desserts sont faits maison par notre talentueuse équipe.



Nos Boissons Sans Alcool

Carola Bleue, Verte, Rouge 0,5L	3,30 €
Carola Bleue, Verte, Rouge 1L	6,00 €
Perrier 33cl	3,60 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	3,60 €
Coca-Cola Cherry 33cl	3,70 €
Fuzetea Pêche, Orangina 25cl	3,50 €
Schweppes Tonic / Agrumes 25cl	3,50 €
Diabolo 25cl Sirop au choix : Grenadine, Citron, Menthe, Fraise, Orgeat	3,20 €
Limonade 25cl	3,00 €
Jus de Tomate, Orange 25cl	3,50 €
Jus de Pomme (Schnersheim) 25cl	3,50 €
Bitter 20cl	3,70 €
Sirop à l'Eau 25cl Sirop au choix : Grenadine, Citron, Menthe, Fraise, Orgeat	2,00€

Nos Vins au Verre et Pichet

ALSACE	12cl	25cl	50cl
Gentil	5,40 €		
Muscat	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 - Bio	4,10 €	8,00 €	16,00 €
LANGUEDOC - ROUSSILLON	12cl	25cl	50cl
Pas si Vite, IGP Saint Guilhem Du Désert	5,50 €	10,50 €	21,00 €
VDF CHARDONNAY - BLANC	12cl	25cl	50cl
Domaine Mazenay	5,00 €	9,50 €	19,00 €
CÔTES DU TARN, ROSÉ	12cl	25cl	50cl
Domaine David	3,10 €	6,00 €	12,00 €

Nos Cocktails et Apéritifs

Nos Déclinaisons de Spritz avec les Liqueurs La Maison Limoncello Verde, Litchi, Abricot, Passion	8,40 €
L'Aperol Spritz	7,90 €
Gin Miclo Forestier & Tonic	8,40 €
Le «Sans Alcool» Virgin Hugo Vin Effervescent Désalcoolisé Popla, Sirop de Fleur de Sureau, Eau Gazeuse, Citron Vert, Menthe Fraîche	8,00 €
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 €
Flûte d'Effervescent Sans Alcool Popla 12cl	6,10 €
Martini Rouge ou Blanc 4cl	4,10 €
Ricard, Porto, Campari, Suze 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 Bière 3cl	4,20 €
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 100% Chardonnay	31,00 €
Riesling - Stierkopf	27,00 €
Pinot Gris - Stierkopf Demi Sec	29,00 €
Muscat - Stierkopf	29,00 €
Gewurtztraminer - Stierkopf	29,00 €
Pinot Noir - Stierkopf	34,00 €

Domaine Bohr, Gimbrett

Pinot Noir - Rouge du Kochersberg	29,00 €
Auxerrois	24,00 €

Vignobles Ruhlmann-Schutz, Dambach-La-Ville

Pinot Blanc - Plaisir fruité - Bio	25,00 €	
Auxerrois - Renaissance	27,00 €	

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Rouge - Ferraton Père & Fils - Samorens	24,00 €	
Côtes du Rhône Blanc - A. Jaume - «Grand Veneur» - Bio	27,00 €	
Vacqueyras - A. Jaume - «Grande Garrigue» - Bio	39,00 €	

BEAUJOLAIS

Morgon - Vignobles Bulliat - Le Colombier - Bio	32,00 €	
Fleurie - Lathuilière Gravallon - La Madone	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 - Bio	27,00 €	
Pic Saint-Loup - Le Chemin des Rêves - l'Optimiste - Bio	34,00 €	

NOS ROSÉS

Corbières - Château Valmont - Larguez les Amarres - Bio	21,00 €	
Côtes de Provence - Château de Pourcieux - Bio	29,00 €	

NOTRE CHAMPAGNE

Réserve Brut - E. Jamart	49,00 €
--------------------------	---------

Nos Boissons Chaudes

Expresso	2,30 €
Ristretto	2,30 €
Décaféiné	2,40 €
Thé/Tisane	2,30 €
Double Espresso	3,90 €
Grand Café	2,60 €
Café au Lait	3,20 €
Café Viennois (Chantilly)	3,30 €
Irish Coffee	8,50 €
Café Alsacien	8,80 €
Café Antillais	8,50 €

Nos Digestifs

	4cl
Nos Eaux de Vies du Domaine Becht : Framboise, Marc de Gewurtz, Quetsche, Kirsch Poire Williams, Mirabelle	5,90 €
Nos Liqueurs La Maison : Passion, Limoncello, Limoncello Verde, Framboise, Poire Williams, Litchi, Abricot	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.