



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 Boissons Sans Alcool

Carola Bleue, Verte, Rouge 0,5L	3,40 €
Carola Bleue, Verte, Rouge 1L	6,10 €
Perrier 33cl	3,70 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	3,70 €
Coca-Cola Cherry 33cl	3,80 €
Fuzetea Pêche, Orangina 25cl	3,60 €
Schweppes Tonic / Agrumes 25cl	3,60 €
Diabolo 25cl Sirop au choix : Grenadine, Citron, Menthe, Fraise, Orgeat, Pêche	3,10 €
Limonade 25cl	3,00 €
Jus de Tomate, Jus d'Orange 25cl	3,60 €
Jus de Pomme (Schnersheim) 25cl	3,60 €
Bitter 20cl	3,70 €
Sirop à l'Eau 25cl Sirop au choix : Grenadine, Citron, Menthe, Fraise, Orgeat, Pêche	2,00€

Nos Vins au Verre et Pichet

ALSACE	12cl	25cl	50cl
Muscat	5,50 €		
Gewurztraminer Moelleux	6,90 €		
Riesling	3,40 €	6,60 €	13,20 €
Edelzwicker	3,20 €	6,20 €	12,40 €
Pinot Auxerrois	3,30 €	6,40 €	12,80 €
Pinot Gris	3,90 €	7,60 €	15,20 €
Pinot Noir	3,90 €	7,60 €	15,20 €
CÔTES DU RHÔNE	12cl	25cl	50cl
Maison Denuzière	3,20 €	6,20 €	12,40
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

Le "Sans Alcool", Sober Orange Spritz	6,50 €
Nos Déclinaisons de Spritz avec les Liqueurs La Maison Limoncello Verde, Litchi, Framboise, Passion	8,40 €
L'Aperol Spritz ou Hugo Spritz	8,10 €
Kir au Vin Blanc d'Alsace 12cl Crème au choix : Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Violette, Myrtilles	4,80 €
Kir au Crémant d'Alsace 12cl Crème au choix : Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Violette, Myrtilles	6,50 €
Coupe de Crémant d'Alsace 12cl	5,90 €
Martini Rouge ou Blanc, Porto 6cl	4,50 €
Ricard, Campari, Suze 4cl	4,10 €

Nos Bières à la Pression

Fischer Tradition 25cl	3,50 €
Fischer IPA 25cl	4,30 €
Fischer Rosée 25cl	4,40 €
Affligem Blanche 25cl	4,50 €
Panaché, Monaco 25cl	3,70 €
Picon Bière	4,30 €
Heineken ZÉRO Sans alcool, Bouteille 25 cl	4,00 €

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.





Le Flammen' Truck

— La Tradition Alsacienne —

Nos Vins à la Bouteille


ALSACE 75cl
Domaine Pierre & Frédéric Becht, Dorlisheim

Crémant Brut 100% Chardonnay	33,00 €
Riesling - Stierkopf	31,00 €
Pinot Gris - Stierkopf Demi Sec	31,00 €
Muscat - Stierkopf	32,00 €
Gewurtztraminer - Stierkopf	32,00 €
Pinot Noir - Stierkopf	36,00 €



Domaine Bohr, Gimbrett

Pinot Noir - Rouge du Kochersberg	31,00 €
Auxerrois	28,00 €

Vignobles Ruhlmann-Schutz, Dambach-La-Ville

Pinot Blanc - Plaisir fruité - Bio	28,00 €	
Auxerrois - Renaissance	30,00 €	

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Rouge - Ferraton Père & Fils - Samorens	26,00 €	
Côtes du Rhône Blanc - A. Jaume - «Grand Veneur» - Bio	30,00 €	
Vacqueyras - A. Jaume - «Grande Garrigue» - Bio	39,00 €	

BEAUJOLAIS

Morgon - Vignobles Bulliat - Le Colombier - Bio	35,00 €	
Juliéna - Hirsch Céline et Nicolas	37,00 €	

BORDEAUX

Côtes de Bourg - Château Clos du Notaire - L'UsuFruit - Bio	29,00 €	
Graves - L'Enclos Fontebrière	36,00 €	

LANGUEDOC

Corbières - Château Valmont - l'Aventure - Bio	27,00 €	
Pic Saint-Loup - Le Chemin des Rêves - l'Optimiste - Bio	36,00 €	

NOS ROSÉS

Corbières - Château Valmont - Larguez les Amarres - Bio	22,00 €	
Côtes de Provence - Château de Pourcieux - Bio	32,00 €	

NOTRE CHAMPAGNE

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

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



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	3,50 €	
Assiette de Crudités	8,90 €	12,20 €
Salade Mixte Salade Verte, Emmental Râpé, Cervelas, Œuf dur	10,90 €	14,90 €
Salade de Chèvre Chaud au Miel et Thym	9,30 €	16,10 €
Salade "Flammen' Truch" Salade Verte, Croûtons de Munster au Cumin, Jambon Forêt Noire, Champignons à la Crème, Tomates	9,50 €	16,40 €
Assiette de Saumon Fumé Maison Salade Verte et Condiments	12,50 €	17,90 €
Escargots à la Bourguignonne	Par 6 9,10 €	Par 12 16,80 €
Salade de Pot au Feu Crudités, Vinaigrette aux Cornichons, Salade Verte		16,30 €
Salade de Foies de Volaille Foies de volailles Déglacés au Vinaigre de Framboise, Salade verte, Champignons, Tomates		16,50 €
Salade Estivale Filets de Rouget Grillés, Vinaigrette aux Agrumes et Fruits de Saison		16,90 €

Notre Plat Végétarien

Tartelette de Saison sans Gluten, Crudités et Salade Verte	13,90 €
---	---------

Nos Plats Alsaciens

Bibeleskaes	14,90 €
Fromage Blanc, Pommes de Terre Sautées, Condiments	
Supplément au choix	
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, Spaetzle	
Notre Rossbiff de Cheval	18,90 €
Choucroute Alsacienne	19,80 €
Knack, Montbéliard, Échine Fumée, Poitrine Fumée, Leverknepfle, Choucroute, Pomme de Terre Vapeur	
Waedele de Notre Boucher Specht *	
Cuisson Basse Température	
* Braisé à la demande	
Sauce Brune au Melfort	18,80 €
Sauce Munster	19,90 €
Leverknepfle	18,50 €
Sauce Crème Champignons OU Échalotes Confites	

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 €
Bûche de Chèvre	18,90 €
Le Trio, Camembert, Munster et Chèvre	22,50 €
Accompagnés de Pommes de Terre Sautées et Salade Verte.	

Nos Plats de Spaetzle

Spaetzle à la Bourguignonne	17,50€
Crème au Beurre d'Escargots & Escargots de Bourgogne, Croûtons à l'Ail	
Spaetzle à l'Italienne	17,90 €
Crème de Pesto, Jambon Cru, Grana Padano, Tomates & Roquette	
Gratin Alsacien à l'Ancienne	17,90 €
Lardons Fumés, Oignons, 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)	
Échine de Porc Fumée	16,90 €
Salade de Pommes de Terre, Raifort	
Émincé de Poulet Façon Grand-Mère	16,50 €
Sauce Crème Champignons, Spaetzle	
Cordon Bleu de Volaille	
Sauce Crème Champignons	20,90 €
Sauce Munster	21,90 €
Foies de Volaille à la Crème	19,30 €
Déglacés au Cognac, Échalotes Confites	
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 Poisson

Filets de Rouget Rôtis au Beurre Maître d'Hôtel et sa Poêlée Méditerranéenne	24,50 €
Pommes de Terre Sautées et Légumes de Saison	

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 €
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 €
Baba au Rhum façon Kougelhopf Accompagné d'une Glace Rhum-Raisin	8,50 €
Coupe Le Flammen' Truch 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 €
Dame Blanche Glace Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly	7,00 €
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

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

Notre Carte de Digestifs



Nos Liqueurs & Eaux-de-Vies

4cl

Nos Eaux de Vies du Domaine Becht : 5,50 €
Framboise, Marc de Gewurtz, Quetsche, Kirsch, Poire Williams, Mirabelle

Nos Liqueurs La Maison : 3,90 €
Passion, Limoncello Verde, Framboise, Litchi

Baileys 3,90 €

Get 27 3,90 €

Elixir de Bière - Distillerie Miclo 4,90 €

Nos Whiskys

4cl

Welche's Whisky - Single Malt - Miclo 5,50 €
Rondeur et caractère se mêlent dans ce whisky artisanal alsacien, aux notes boisées et gourmandes.

Port Charlotte - 10 ans 8,50€
Un whisky tourbé intense, aux notes de fumée, de fruits secs et de vanille, pour une dégustation pleine de caractère.

Nos Digestifs d'Exception

4cl

Bas Armagnac VSOP - Gaston Legrand 4,90 €
Un armagnac raffiné, aux arômes chaleureux de prune, de vanille et de chêne, pour une dégustation ronde et élégante.

Calvados VSOP - Hérout 5,90 €
Chaleureux et raffiné, il offre un bel équilibre entre fruits, épices et bois, un vrai plaisir à savourer.

Cognac XO - L'Oublié - Guy Lhéraud 7,90 €
Un cognac d'exception, riche et velouté, aux arômes de fruits confits, de miel et de chêne, pour une dégustation intense et raffinée.

Amaretto Flower - Walcher - 28° Bio 5,90€
Une liqueur douce et onctueuse, aux saveurs délicates d'amandes, de cacao et de vanille.

Limoncello - Walcher - 25° Bio 5,90 €
Limoncello premium, équilibré et peu sucré, qui met en avant la pureté du citron plutôt que le sucre.

Nos Rhums

4cl

Toti - Dark Reserve 4,80 €
Un rhum plein de caractère, alliant douceur vanillée et chaleur exotique.

Embargo - Anejo Esplendido 5,50€
Un rhum rond et généreux, aux notes de caramel, de vanille et d'épices, pour une dégustation tout en douceur.

Pura Vida - XO 6,10 €
Un rhum élégant et suave, aux notes de vanille, de cacao et de fruits confits, pour un final tout en rondeur.

Zacapa - 23 ans 7,80 €
Vieilli jusqu'à 23 ans dans les hauteurs du Guatemala, ce rhum d'exception déploie des arômes de caramel, vanille, fruits secs et épices douces.

Savannah - The Must 9,60
Ce rhum de la Réunion dévoile un profil élégant et généreux, où des notes fruitées, végétales et minérales s'entrelacent avec le caramel, la vanille et un boisé délicat issu de son vieillissement en fûts de Cognac.

Nos Déclinaisons d'Irish

Irish Coffee - Whisky 8,50 €

Café Alsacien - Marc de Gewurztraminer 8,80 €

Café Antillais - Rhum Ambré 8,50 €





Le Flammen' Truck

— La Tradition Alsacienne —

Nos Cafés & Boissons Chaudes

Expresso	2,30 €
Ristretto	2,30 €
Décaféiné	2,40 €
Thé Au choix : Thé Jasmin, Thé Noir, Thé Vert Menthe, Thé Vert	2,30 €
Tisane Au choix : Camomille, Verveine, Verveine-Menthe, Fruits Rouges, Infusion Oranger	2,30 €
Double Espresso	3,90 €
Grand Café	2,60 €
Café au Lait	3,20 €
Café Viennois - Chantilly	3,30 €

Nos Partenaires



Vins Fins d'Alsace

Domaine BOHR



FAMILLE
**RUHLMANN
SCHUTZ** Alsace
Languedoc



G. Miclo
DISTILLATEUR-LIQUORISTE
ALSACE
DEPUIS 1962

**La Ferme
des Pommiers**
Schnersheim



**LA
MAISON**

Tous nos prix s'entendent TTC en euros, service compris.
La carte des allergènes est disponible sur simple demande.