



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	3,50 €	
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'Truck" 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 Déglaçés 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 Confités	

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 Confités	
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 Poêlée Méditerranéenne	24,50 €
---	---------

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 €
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' 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 €
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 / 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	3,40 €
Carola Bleue, Verte, Rouge 1L	6,10 €
Notre Apfelschorle d'Hiver 25cl Jus de Pomme aux Épices de Noël, Eau Gazeuse	4,50 €
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
Gentil	5,40 €		
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

L'Aperol Spritz	7,90 €
Le Gin-Tonic Gin Miclo Forestier 4cl, Schweppes Tonic	8,40 €
Le Popla'Cannelle Vin Effervescent Désalcoolisé Popla, Sirop d'Épices de Noël Maison	6,40 €
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	6,40 €
Coupe de Crémant d'Alsace 12cl	5,80 €
Martini Rouge ou Blanc 4cl	4,10 €
Ricard, Porto, Campari, Suze 4cl	4,10 €

Nos Bières à la Pression

Fischer Tradition 25cl	3,50 €
Fischer Dorelei 25cl	4,20 €
Affligem Blanche 25cl	4,10 €
Bière de Saison 25cl	4,70 €
Panaché, Monaco 25cl	3,70 €
Picon Bière	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 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 €
---	---------



BORDEAUX

Côtes de Bourg - Château Clos du Notaire - Tradition	32,00 €
Graves - L'Enclos Fontefride	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 €
--------------------------	---------

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

Notre Carte de Digestifs



Nos Liqueurs & Eaux-de-Vies

4cl

Nos Eaux de Vies du Domaine Becht : 5,20 €
Framboise, Marc de Gewurtz, Quetsche, Kirsch, Poire Williams, Mirabelle

Nos Liqueurs La Maison : 3,80 €
Passion, Limoncello, Limoncello Verde, Framboise, Litchi, Abricot

Baileys 3,90 €

Get 27 3,90 €

Elixir de Bière - Distillerie Miclo 4,90 €
Une liqueur originale et surprenante, où la richesse de la bière rencontre la douceur d'une touche sucrée, pour un plaisir unique.

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.

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

Cognac XO - L'Oublié - Guy Lhéraud 7,50€
Un cognac d'exception, riche et velouté, aux arômes de fruits confits, de miel et de chêne, pour une dégustation intense et raffinée.

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.

Abuelo 15 ans - Finish Olorosso 9,90 €
Un rhum panaméen raffiné vieilli en fûts de sherry, aux notes de fruits secs, de vanille et de bois toasté. Chaleureux et subtil, il offre un bel équilibre entre rondeur sucrée et caractère du chêne. Le joyau de notre sélection, à savourer pour un moment d'exception.

Nos Déclinaisons d'Irish

Irish Coffee - Whisky 8,50 €

Café Alsacien - Marc de Gewurztraminer 8,80 €

Café Antillais - Rhum Ambré 8,50 €

Café de Noël - Eau de Vie aux Épices de Noël 8,80 €

Car nous savons que vous êtes gourmands, nous accompagnons tous nos Irish d'une boule de glace Crème de Whisky.





Le Flammen' Truck

— La Tradition Alsacienne —

Nos Cafés & Boissons Chaudes

Expresso	2,30 €
Ristretto	2,30 €
Décaféiné	2,40 €
Thé - Maison Eilles Au choix : Thé Jasmin, Thé Noir, Thé Vert Menthe, Thé Vert	2,30 €
Tisane - Maison Eilles 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



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