



# La Flammekueche

**A partager selon l'affluence du service.**

Ce plat exquis est issu d'une tradition paysanne du Bas-Rhin.  
Spécialement du Nord de Strasbourg, là où pousse le houblon.

La Flammekueche est un mets unique composé d'une mince pâte à pain recouverte d'un mélange de fromage blanc et de crème épaisse, d'oignons en rondelles et de lardons, puis rapidement cuite au four à pain très chaud. Elle peut également se décliner en multiples variantes.

Nouveau  
**Dimanche Soir**  
18h 21h30  
Soirée Uniquement  
Flammekueches

## Carte du Dimanche Soir

**Flam' du moment : L'Estivale** 15€50

Mozza, Jambon de Parme, Roquette, Crème de Basilic, Tomates cerises, Pesto, Crème, Petits lardons fumés au bois de hêtre, oignons

**L'Authentique** 10€50

Crème, Petits Lardons fumés au bois de hêtre, Oignons c'est la Véritable Flammekueche.

**La Gratinée** 11€90

Emmental, Crème, Petits Lardons fumés au bois de hêtre, Oignons

**La Champignons frais** 11€50

Champignons de Paris, Crème, Petit Lardons fumée au bois de hêtre, Oignons

**La Forestière Gratinée** 12€50

Champignons de Paris, Emmental, Crème, Petits Lardons fumés au bois de hêtre, Oignons

**L'Alsacienne** 14€50

Munster, Crème, Petits Lardons fumés au bois de hêtre, Oignons

**La Montagnarde** 14€50

Fromage à Raclette, Pommes de terre Crème, Petits Lardons fumés au bois de hêtre, Oignons

**Accompagnement :**

Salade verte 2€50

**Desserts 6€00**

**Demandez conseils à nos serveurs**