

Flammekueche

Fine pâte à pain faite maison recouverte de fromage blanc, crème fraîche, lardons fumés, oignons. Cuite dans un four à bois. Servie sur planchette.

L'Originale (lardons fumés, oignons émincés) <i>Die Originale (geräucherter Speck, Zwiebeln)</i>	8.90 €
La Gratinée (lardons fumés, oignons émincés, Emmental râpé) <i>Mit Käse (geräucherter Speck, Zwiebeln, geriebener Emmentalkäse)</i>	9.90 €
Munster (lardons fumés, oignons émincés, dès de Munster frais) <i>Mit Münsterkäse (geräucherter Speck, Zwiebeln, klein Stück Munsterkäse)</i>	11.80 €
Champignons gratinée (lardons fumés, oignons émincés, champignons frais émincés, Emmental râpé) <i>Mit Pilzen und Käse (geräucherter Speck, Zwiebeln, geriebener Emmentalkäse)</i>	11.30 €
Saumon fumé sur choucroute (tranchettes de saumon fumé, choucroute cuite par nos soins, oignons émincés) <i>Mit Lachs und Sauerkraut (geräucherter Lachs, Zwiebeln, Hausgemacht Sauerkraut)</i>	11.50 €
Chèvre et fines herbes <i>Mit Ziegenkäse und Kräutern (Zwiebeln, Ziegenkäse und Kandiertes Tomaten)</i>	11.50 €

Demandez notre tarte flambée du moment !

Fragen Sie nach die Flammkueche des Augenblicks

Les Ail-Ciboulette

Tartes flambées avec une crème mélangée à l'ail et la ciboulette

Ail-ciboulette et lardons <i>Mit Knoblauch, Schnittlauch und Speck</i>	9.70 €
Ail-ciboulette et champignons <i>Mit Knoblauch, Schnittlauch und Pilze</i>	8.90 €
Ail-ciboulette et saumon <i>Mit Knoblauch, Schnittlauch und Lachs</i>	11.50 €

Les Sucrées

Pommes confites et cannelle <i>Mit Kandierten Äpfeln und Zimt</i>	10.70 €
Pommes confites et cannelle, flambée au Calvados <i>Mit Kandierten Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert</i>	12.50 €
Myrtilles et amandes <i>Mit Heidelbeeren und Mandeln</i>	10.50 €
Banane chocolat <i>Banane und Schokolade</i>	9.90 €

Les demies tartes flambées sont facturées 6€ la demie et ne sont servi que si l'activité le permet.
Les moitiés de tarte flambées ne sont pas incluent dans les formules