

Confrérie du véritable Flammekueche d'Alsace

Flammekueche au feu de bois

Terroir



- *Tarte flambée traditionnelle aux oignons et lardons* fumés à l'ancienne 11
d'Alsace
**Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln " Elsässer Art " / Tart flambée (baked
pastry) with bacon and onions**
- *Tarte flambée gratinée aux oignons, lardons* fumés d'Alsace et gruyère 12
**Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse / Tart flambée with bacon,
onions and soft cheese**
- *Tarte flambée aux champignons frais, oignons et lardons* fumés d'Alsace 12
**Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln frischen Champignons / Tart flambée
with bacon, onions and mushrooms**
- *Tarte flambée de chèvre frais de Mattstall et lardons* fumés d'Alsace 15
**Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Ziegenkäse / Tart flambée with
bacon, onions and goat's cheese**
- *Tarte flambée au Munster, oignons d'Alsace cumin (Végétarien) 14
**Flammkuchen mit Zwiebeln, Kümmel und Münsterkäse / Tart flambée with
onions, cumin, Munster cheese**
AVEC LARDONS SUR DEMANDE - MIT SPECK AUF ANFRAG - WITH BACON ON REQUEST
- *Tarte flambée au saumon fumé, oignons, raifort d'Alsace et ciboulette 17
**Flammkuchen mit geräuchertem Lachs, Meerrettich, Schnittlauch und
Zwiebeln**
Tart flambée with smoked salmon, Horseradish, onions and chive
- *Tarte flambée « Séverine » au Roquefort, tomates fraîches et Jambon Pata 17
Negra
**Flammkuchen "Séverine" mit Roquefort, Tomaten und roher Pata Negra
Schinken**
**Tart flambée "Séverine" with Roquefort, tomatoes and raw Pata Negra
ham**
- *Tarte flambée au fromage de chèvre frais, oignon, miel et pignons de pin 15
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Zwiebeln, Honig und Pinienkerne
(Végétarien)
Tart flambée with goat's cheese, onions, honey and pine nuts
AVEC LARDONS SUR DEMANDE - MIT SPECK AUF ANFRAG - WITH BACON ON REQUEST
- *Tarte aux pommes, flambée au Calvados 16
**Apfelflammkuchen mit Calvados flambiert / Apple tart flambéed with
Calvados**
- Supplément ail / Knoblauch extra / Extra garlic 1,90

Crème épaisse d'Alsace de [Alsace Lait](#) et oignons d'Alsace
** Lardons frottés au sel sec artisan, * fond de tartes élaborées par TFI*
Prix nets en euros