



Menu du midi
hors week-ends et jours fériés

19,90€

Un plat au choix

FLAM Chèvre

Crème fraîche, chèvre, miel

FLAM Gratinée

Crème fraîche, lardons, oignons, emmental

BROCHETTE de poulet

Frites maison et salade

CAMEMBERT au four

Toasts, frites maison et salade

ONGLET de boeuf

Onglet de boeuf (180 grs), frites maison et salade

SALADE Maison

Salade verte, tomates, féta, croûtons, lardons, filets de poulet grillés, maïs, œuf au plat

Une boisson au choix

Heineken Pression (33cl)

Ou verre de pichet au choix : vin rouge, rosé ou blanc (12cl)

Ou verre : Coca, Limonade ou Jus d'Orange (33cl)

Ou ½ Vittel, ½ San Pellegrino





Pour débiter

Assiette Burrata à partager

Burrata, roquette, tomates, parmesan, pesto

16,90 €



Assiette Tapas

Camembert pané, frites de beaufort, croquettes mozzarella lardons, aiguillettes de poulet, sauce gribiche

16,90 €



Flam apéro gratinée

Lardons, oignons, emmental,

16,90 €

la demie : 8,90 €

Flam apéro poulet

Poulet, emmental, oignons, pesto

16,90 €

la demie : 8,90 €

Flam apéro fromage

Fromage raclette, reblochon, emmental

16,90 €

la demie : 8,90 €



Tous nos plats sont susceptibles de contenir de allergènes.
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à vous rapprocher de notre service salle



Pour débiter

Assiette fromages

Reblochon, chèvre, camembert
Servie avec toasts et beurre

12,90€



Assiette saumon

Servie avec toasts, condiments
et beurre

15,90 €



Assiette jambon Serrano

Servie avec toasts, condiments
et beurre

15,90 €

Assiette duo

Fromage, charcuterie,
servie avec toasts, beurre et condiments

16,90 €



Salades géantes



Salades géantes

LA MAISON

18,90 €

Salade verte, tomates, fêta, croûtons, lardons, filets de poulet grillés, maïs, oeuf au plat

LA BERGÈRE

18,90 €

Brique de chèvre, fêta, tomates séchées, jambon Serrano pesto, salade verte

LA VOSGIENNE

18,90 €

Salade verte, tomates, croûtons, lardons, saucisse, oignons grillés, pommes de terre, crème fraîche, oeuf dur

Tartares

TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL - frites maison, salade verte

19,90 €

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

22,90 €

Parmesan Reggiano, tomates séchées, pesto, ciboulette, frites maison, salade verte

Carpaccios

CARPACCIO DE BŒUF TRADITIONNEL

19,90 €

Parmesan Reggiano, roquette, oignons rouges, câpres, frites maison

CARPACCIO DE BŒUF BURRATA

23,90 €

Parmesan Reggiano, frites maison, roquette

**FLAM TRADITIONNELLE**

Crème fraîche, lardons, oignons

15,90 €**FLAM GRATINÉE**

Crème fraîche, lardons, oignons, emmental

16,90 €**FLAM CHÈVRE**

Crème fraîche, emmental, chèvre, miel

17,90 €**FLAM VÉGÉTARIENNE**

Fondue de poivrons, champignons frais, 2 œufs, tomates, pommes de terre, crème fraîche, oignons rouge, emmental

17,90 €**FLAM 4 FROMAGES**

Crème fraîche, emmental, roquefort, chèvre, raclette, pommes de terre

18,90 €**FLAM FERMIÈRE**

Crème fraîche, sauce tomate, oignons, purée de poivrons, emmental, oeuf, blancs de poulet, pommes de terre

17,90 €**FLAM COMPLÈTE**

Crème fraîche, jambon blanc, champignons frais, emmental, oeuf

17,90 €**FLAM BURRATA**

Crème fraîche, sauce tomate, burrata tomates, roquette, parmesan Reggiano

19,90 €**FLAM AMÉRICAINNE**

Crème fraîche, sauce tomate, steak haché, cheddar, oignons rouges, oeuf, pommes de terre, emmental

19,90 €**FLAM DI PARMA**

Crème fraîche, tomates, burrata, parmesan Reggiano, jambon Serrano, tomates séchées, pommes de terre

20,90 €**FLAM MONTAGNARDE**

Crème fraîche, raclette, reblochon, jambon Serrano, tomates séchées, pommes de terre

21,90 €**FLAM NORVÉGIENNE**

Crème fraîche, emmental, saumon frais, oignons rouges, tomates séchées, câpres, saumon fumé

22,90 €**FLAM MUNSTER**

Crème fraîche, emmental, pommes de terre, munster, cumin

19,90 €

Jambon Serrano : 16 mois d'affinage



Spécialités du T'CHIZ



Viandes *Servies uniquement le soir, samedi midi et dimanche midi*

PIERRADE DE BOEUF HACHÉ (250 g)	18,90 €
PIERRADE DE POULET (250 g)	19,90 €
PIERRADE 2 VIANDES (250 g) <i>Rumsteak, poulet</i>	21,90 €
PIERRADE DE RUMSTEAK (250 g)	22,90 €
PIERRADE GOURMANDE (350 g) <i>Rumsteak, boeuf haché, poulet</i>	24,90 €
PIERRADE DUO (pour 2 pers.) <i>Rumsteak, poulet, au choix 1/2 reblochon ou camembert entier, frites maison, salade verte</i>	24,90 € par personne

*Accompagnements :
frites maison ou purée ou linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive*

Fromages

CAMEMBERT AU FOUR <i>Camembert entier 240g environ, cuit au four, frites maison, salade verte</i>	18,90 €
TARTIFLETTE - <i>pommes de terre, lardons, crème, reblochon, salade verte</i>	19,90 €
CROZIFLETTE - <i>crozets, lardons, crème, reblochon, oignons, salade verte</i>	21,90 €
CAMEMBERT PANÉ <i>Charcuteries, pommes de terre, salade verte</i>	21,90 €
MONT D'OR (pour 2 pers.) <i>Charcuteries, pommes de terre, salade verte</i>	23,90 € par personne
MORBIFLETTE - <i>pommes de terre, lardons, crème, morbier, salade verte</i>	21,90 €

Servies uniquement le soir, samedi midi et dimanche midi

RACLETTE <i>Charcuteries, fromage à raclette, pommes de terre, salade verte</i>	21,90 €
FONDUE SAVOYARDE - <i>aux 3 fromages (comté, beaufort, emmental)</i> <i>Charcuteries, pommes de terre, salade verte</i>	22,90 €
RACLETTE MIXTE <i>Charcuteries, fromage morbier, fromage à raclette, pommes de terre, salade verte</i>	23,90 €



Les plats



Boeuf

TAGLIATA DE BŒUF	24,90 €
<i>Emincé de rumsteack grillé, servi sur un lit de roquette, tomates noires de Crimée, tomates cerises confites, parmesan Regianno et frites maison</i>	

Poulet

EMINCÉ DE POULET sauce crème champignons	19,90 €
LINGUINES POULET sauce crème champignons	19,90 €
CORDON BLEU REVISITÉ	21,90 €
<i>Poulet, reblochon, lard grillé, sauce crème champignons</i>	
TAGLIATA DE POULET	19,90 €
<i>Emincé de poulet, servi sur un lit de roquette, tomates, tomates confites, parmesan Regianno et frites maison</i>	

Veau

ESCALOPE DE VEAU sauce crème champignons	23,90 €
ESCALOPE DE VEAU PANÉE	24,90 €
ESCALOPE SAVOYARDE lard grillé, raclette, sauce crème champignons	26,90 €

Poissons

PAVÉ DE SAUMON FRAIS	23,90 €
-----------------------------	----------------

*Accompagnements : frites maison ou purée ou linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive
Sauces : crème champignons, poivre, béarnaise, roquefort*



Viandes

viande cuite à la plancha



Viandes

STEAK HACHÉ FRAIS 170 g	15,90 €
BROCHETTE DE POULET MARINÉ 250 g	18,90 €
ONGLET DE BŒUF 250 g	23,90 €
CŒUR DE RUMSTEAK 250 g	25,90 €
ENTRECÔTE 250 g	29,90 €
SABRE FLAMME (250 g)	26,90 €

Filet de rumsteak piqué sur une épée suspendue au dessus d'un chariot de flamme, frites maison, salade verte

Burgers

T'CHIZ BURGER	18,90 €
<i>Steak haché frais 170 g, oignons caramélisés, tomates, cheddar, galettes de pommes de terre, sauce gribiche</i>	
CHICKEN T'CHIZ BURGER	19,90 €
<i>Filet de poulet 200 g, pain burger, oignons caramélisés, tomates, cheddar, sauce gribiche</i>	
BURGER DU BERGER	19,90 €
<i>Steak haché frais 170 g, chèvre, miel, tomates, galettes de pommes de terre</i>	
SAVOYARD BURGER	20,90 €
<i>Steak haché frais 170 g, oignons caramélisés, fromage à raclette, tomate, galettes de pommes de terre</i>	
MONTAGNARD BURGER	21,90 €
<i>Steak haché frais 170 g, oignons caramélisés, reblochon, lard fumé, tomates, galette pomme de terre</i>	
BURGER VÉGÉTARIEN	17,90 €
<i>Steak végétarien, oignons caramélisés, cheddar, tomate, sauce gribiche, pain burger aux céréales</i>	

Accompagnements : frites maison ou purée ou linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive
Sauces : crème champignons, poivre, béarnaise, roquefort



Menu enfant jusqu'à 12 ans



1 verre de Coca cola ou de jus d'orange
Plat

Aiguillettes de poulet
ou **mini flam gratinée**
ou **mini flam au poulet**
ou **mini burger**
ou **raclette enfant**

Dessert

1 boule de glace
ou
1 mini moëlleux au Nutella

13,90 €



**Le dimanche midi, le T'CHIZ s'occupe de tout,
même de vos enfants !**

**Une animatrice qualifiée propose des activités
ludiques et variées dans un espace aménagé.**





Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

CAFÉ GOURMAND <i>(Tiramisu, moelleux au Nutella, crumble)</i>	8,50 €
THÉ GOURMAND <i>(Tiramisu, moelleux au Nutella, crumble)</i>	8,50 €
CRUMBLE AUX FRUITS sorbet poire	8,50 €
TIRAMISU	8,50 €
CRÈME BRÛLÉE sorbet framboise	8,90 €
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD	10,90 €
TCHIZ CAKE caramel beurre salé et spéculos	9,90 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT crème anglaise, glace vanille	10,90 €
MONT BLANC ENTREMETS meringue, crème de marron et chocolat	9,90 €

Coupes glacées

DAME BLANCHE <i>(glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly)</i>	9,50 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS <i>(glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)</i>	9,50 €
CAFÉ LIÉGEOIS <i>(glace café, café, chantilly)</i>	9,50 €
COLONEL <i>(sorbet citron, Vodka)</i>	11,90 €
COUPE 2 BOULES, CHANTILLY	6,00 €
COUPE 3 BOULES, CHANTILLY	8,90 €

Parfums de glace

Glaces : café, pistache, vanille, chocolat, noix de coco, caramel beurre salé, menthe chocolat
Sorbets : citron, framboise, fraise, poire



Boissons



Eaux

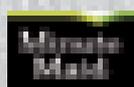
	1/4 l	1/2 l	1 litre
VITTEL	3,10 €	3,90 €	4,90 €
SAN PELLEGRINO		3,90 €	4,90 €

Boissons sans alcool

<i>Coca-Cola</i> <i>Coca-Cola</i> (33 cl) <small>zero</small>	4,10 €
VITTEL SIROP (25 cl)	4,10 €
DIABOLO (33 cl)	4,10 €
LIPTON ICE-TEA, MAY TEA (25 cl)	4,10 €
PERRIER (33 cl)	4,10 €
SCHWEPES TONIC, AGRUMES (25 cl)	4,10 €
JUS DE FRUITS (20 cl) tomate, orange, abricot, pomme, ananas, fraise	4,10 €
SPRITE, FANTA ORANGE (25 cl)	4,10 €
ORANGINA (25 cl)	4,10 €
RED BULL (25 cl)	5,90 €
SUPPLÉMENT SIROP : fraise, grenadine, cerise, citron, pêche, menthe, caramel, violette, coco, kiwi, orgeat, fruit de la passion, anis, melon	0,60 €

Boissons chaudes

EXPRESSO	2,50 €
RISTRETTO	2,50 €
DECAFÉINÉ	2,50 €
CAFÉ CRÈME	2,70 €
CAFÉ ALLONGÉ	2,90 €
CHOCOLAT	3,90 €
DOUBLE EXPRESSO	4,50 €
LATTÉ MACCHIATO	4,90 €
CAPPUCCINO crème ou chantilly	4,90 €
IRISH COFFEE	9,90 €
THÉ, INFUSION	3,90 €





Boissons alcoolisées



Bières pression

	33 cl	50 cl
HEINEKEN	5,90 €	8,50 €
PELFORTH BLONDE	5,90 €	8,50 €
PANACHÉ	5,90 €	8,50 €
MONACO	5,90 €	8,50 €
LAGUNITAS IPA	6,90 €	9,90 €
MORT SUBITE WITTE	6,90 €	9,90 €
AFFLIGEM BLONDE	6,90 €	9,90 €
MORT SUBITE KRIEK	6,90 €	9,90 €

Bières bouteille

PELFORTH BRUNE	6,90 €
MONT BLANC Rousse ambrée	6,90 €
MONT BLANC Verte au Génépi	6,90 €
MONT BLANC Bleu fruitée	6,90 €
TIMUT de Clemery blonde	6,90 €
DESPERADOS (33 cl)	5,90 €
CUBANISTO (33 cl)	5,90 €
1664 zéro alcool	5,90 €

Apéritifs

KIR (12 cl) vin blanc	4,50 €	CAMPARI (4 cl)	4,90 €
PORTO BLANC (4 cl)	4,90 €	MARTINI (ROUGE, BLANC) (4 cl)	4,90 €
PORTO ROUGE (4 cl)	4,90 €		
SUZE (4 cl)	4,90 €	PICON BIÈRE (33 cl)	6,50 €
RICARD (3 cl)	4,90 €	PICON BIÈRE (50 cl)	9,90 €
MAURESQUE (3 cl)	4,90 €	COUPE CHAMPAGNE (12 cl)	12,00 €
TOMATE, PERROQUET (3 cl)	4,90 €	KIR ROYAL (12 cl)	13,00 €
PASTIS (3 cl)	4,90 €		

Alcools

	4 cl	70 cl (btle)
WYBOROWA	8,90 €	75 €
VODKA BELVÈDÈRE		100 €
GIN	8,90 €	80 €
TÉQUILA	8,90 €	80 €
MALIBU	8,90 €	80 €
RHUM BACARDI	8,90 €	80 €
HAVANA CLUB (3 ans)	8,90 €	90 €
HAVANA CLUB (7 ans)	9,90 €	110 €
JACK DANIEL'S	9,50 €	90 €
CHIVAS (12 ans)	9,90 €	110 €
ABERLOUR (10 ans)	10,50 €	130 €

Digestifs

	4 cl	70 cl (btle)
MANZANA	4,90 €	70 €
AMARETTO	4,90 €	70 €
LIMONCELLO	5,90 €	70 €
GENEPI	6,90 €	70 €
GET 27	7,90 €	80 €
BAILEY'S	7,90 €	80 €
COINTREAU	7,90 €	80 €
COGNAC	9,90 €	90 €
CALVADOS	9,90 €	90 €
ARMAGNAC	9,90 €	90 €
FRAMBOISE, MIRABELLE, POIRE	9,90 €	90 €
MARC DE GEWÜRZTRAMINER	9,90 €	90 €
DON PAPA	9,90 €	90 €
DIPLOMATICO	9,90 €	90 €
KRAKEN	9,90 €	90 €

Photos non contractuelles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Cocktails

Les cocktails avec alcool

JESUS Rosé, sirop de pamplemousse, citron vert, menthe fraîche	7,90 €	BLUE LAGOON Vodka ou gin, curaçao bleu, sucre de canne, soda	9,90 €
APÉROL SPRITZ Apérol, prosecco, Perrier	8,50 €	GIN FIZZ Gin, jus de citron, sucre de canne, soda	9,90 €
MOJITO Havana 3 ans (6cl), sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, soda	9,90 €	MOSCOW MULE Vodka, citron vert, ginger beer	9,90 €
MOJITO RED BULL Havana 3 ans (6cl), sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, Red Bull	11,00 €	SEX ON THE BEACH Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de melon	9,90 €
MOJITO CHAMPAGNE Havana 3 ans (6cl), sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, champagne	15,00 €		
CUBA LIBRE Havana 7 ans, citron vert, Coca-Cola	9,90 €	CAÏPIRINA Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne	9,90 €
PINA COLADA Rhum blanc, ananas, lait, sirop de coco	9,90 €	HUGO Liqueur de fleur de sureau, prosecco menthe	10,90 €
EXPRESSO MARTINI Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne	9,90 €		

Les cocktails sans alcool

LE PINKI'Z Jus d'orange, jus de citron, jus de pamplemousse, sirop de fraise	8,90 €
VIRGIN MOJITO Sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, soda	8,90 €
VIRGIN PINACOLADA Jus d'ananas, sirop de coco, lait	8,90 €
LE KIWI'Z Banane, ananas, sirop de kiwi	8,90 €
ABRICOT FRAPPÉ Jus d'abricot, orange, citron, sirop de cerise	8,90 €

PRIX NETS



Vins rouges



Vins de Bordeaux

	Verre (12 cl)	Btle (75 cl)
AOC Dourthe N°1	5,90 €	34,00€
AOC LANDE DE POMEROL, Plaisir de Siaurac	6,90 €	39,00€
AOC SAINT ESTÈPHE, Héritage de Le Boscq		55,00€
AOC SAINT JULIEN, Grand Cru Château Talbot 2015		190,00€
AOC PAUILLAC, Grand Cru Château Pontet Canet 2019		250,00€

Vallée du Rhône

	Verre (12 cl)	Btle (75 cl)
AOC CÔTE DU RHONE, Les abeilles	5,90 €	34,00 €
AOC CROZES HERMITAGE, Domaine Combier	8,90 €	59,00 €
AOC SAINT JOSEPH, «Les Lauves» Jean Luc Colombo		65,00 €
AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE, Clos saint Jean		79,00 €
AOC CÔTE ROTIE, «La Germiné» Domaine Duclaux		89,00 €

Vins de Bourgogne

	Verre (12 cl)	Btle (75 cl)
AOC COTEAUX BOURGUIGNONS, Albert Bichot	5,90 €	34,00 €
AOC HAUTES CÔTES DE BEAUNE, Kundrat	7,90 €	49,00 €
AOC MERCUREY, «En Pierre Milley» Albert Bichot		59,00 €
AOC GEVREY CHAMBERTIN, Domaine Tortochot		89,00 €
AOC POMMARD, Clos des Ursulines Albert Bichot		99,00 €
AOC CORTON GRAND CRU, «Les Maréchaudes» Albert Bichot 2019		275,00 €

Vin d'Alsace

	Verre (12 cl)	Btle (75 cl)
PINOT NOIR, Lorentz	5,90 €	35,00 €

Pichet

	12 cl	25 cl	50 cl	100 cl
VIN ROUGE	4,50 €	7,90 €	12,90 €	24,90 €



Vins rosés



Le grand sud

	Verre (12 cl)	Btle (75 cl)	Mgm (150 cl)
IGP CÔTES DE PROVENCE, Vignerons de saint Tropez	5,50 €	26,00 €	
AOP CÔTES DE PROVENCE, elixir		37,00 €	87,00
AOP M de Minuty	7,90 €	46,00 €	

Pichet

	Verre (12 cl)	1/4 l	1/2 l	1 l
VIN DE PAYS D'OC	4,50 €	7,90 €	12,90 €	24,90 €



Vins blancs



Vins d'Alsace Lorentz

	Verre (12 cl)	Btle (75 cl)
AOC RIESLING		29,00 €
AOC PINOT GRIS	5,90 €	32,00 €
AOC GEWURTZTRAMINER		32,00 €
AOC PINOT GRIS Vendanges tardives	9,90 €	55,00 €

Vins de Bourgogne

	Verre (12 cl)	Btle (75 cl)
AOC CHABLIS, Domaine Saint Martin Laroche	5,90 €	36,00 €
AOC SAINT VÉРАН	7,90 €	45,00 €
OC MEURSAULT, Vieille Vignes Vincent Girardin 2020		110,00 €
AOC PULLIGNY MONTRACHET, Henri Boillot 2021		180,00 €

Le grand sud

	Verre (12 cl)	Btle (75 cl)
IGP CÔTES DE GASCOGNE Villa Chambre D'amour	5,90 €	35,00 €
IGP CÔTES DE GASCOGNE Villa Plage Blanche		35,00 €

Pichet

	Verre (12 cl)	25 cl	50 cl	100 cl
PAYS D'OC	4,50 €	7,90 €	12,90 €	24,90 €



Champagnes



	Coupe (12 cl)	Btle (75 cl)	Mgm (150 cl)
CANARD DUCHÊNE, « Cuvée Léonie »	12,00 €	70,00 €	135,00 €
RUINART, Brut		100,00 €	
RUINART, Blanc de Blanc		150,00 €	

Degrés d'alcool de nos bières

KRIEK :	4,3 degrés	PERLFORT Brune :	6,5 degrés
HEINEKEN :	5,0 degrés	MONT BLANC Ambrée :	6,5 degrés
MORT SUBITE WITTE :	5,5 degrés	MONT BLANC au Génépi :	5,9 degrés
PERLFORT :	5,8 degrés	MONT BLANC fruitée :	5,8 degrés
LAGUNITAS IPA :	6,2 degrés	TIMUT de Clemery blonde :	4,0 degrés
AFFLIGEM :	6,8 degrés		
PELICAN :	7,5 degrés		

Provenance de nos viandes

Miel : Mélange originaires UE et non originaires UE

ENTRECÔTE : Argentine

RUMSTEAK PIERRADE : Luxembourg

COEUR DE RUMSTEAK : Irlande

STEAK HACHÉ : Luxembourg

STEAK TARTARE & CARPACCIO : Luxembourg & France

ESCALOPE DE VEAU : Pays bas

POULET : Union Européenne

Photos non contractuelles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération