

LES TARTES FLAMBÉES

FLAMMKUCHEN

Découvrez également nos tartes flambées en Suggestion

Sehen Sie auch unsere Flammkuchen-Vorschläge an

See also our suggestions for tarte flambée

Traditionnelle 11^{€00}

Crème d'Isigny AOP, Oignons, Lardons
Zwiebel, Speckwürfel - Onion, Bacon dice

Gratinée 13^{€50}

Crème d'Isigny AOP, Oignons, Lardons, Gruyère
Zwiebel, Speckwürfel, Käse Überbacken - Onion, Bacon dice, backed cheese

Munster 14^{€50}

Crème d'Isigny AOP, Oignons, Lardons, Munster
Zwiebel, Speckwürfel, Munster überbacken - Onion, Bacon dice, backed Munster cheese

Forestière 14^{€00}

Crème d'Isigny AOP, Oignons, Lardons, Champignons, Fines herbes
Zwiebel, Speckwürfel, Pilze, Schnittlauch - Onion, Bacon dice, mushrooms, chive

Ail et Fines Herbes 13^{€50}

Crème d'Isigny AOP, Oignons, Lardons, Ail et Fines herbes
Zwiebel, Speck, Knoblauch, Schnittlauch - Onion, Bacon dice, garlic, chive

Salade Mêlée - Gemischter Salat - Mixed salad : 5^{€50}

Assiette de Crudités - Gemischter Rohkostteller - Raw vegetable plate : 8^{€50}

FORMULE FLAMM

15^{€50}

1/2 Tarte flambée au choix* accompagnée d'une salade mêlée
1/2 Flammkuchen nach Wahl*, serviert mit gemischter Salat

*Hors Suggestions - Ausgenommen Vorschläge - Except Suggestion