



MENU

LA FLAMME

Brasserie

Restaurant



RESTAURANT LA FLAMME



WWW.RESTAURANTLAFLAMME.BE

Apéro TIME

LES BIÈRES

<i>Les pressions</i>	
Jupiler	2 ⁰⁰
Blanche (Hoegaarden)	2 ⁰⁰
Leffe Blonde (en sablon)	3 ⁰⁰
Chouffe blonde	3 ⁰⁰

<i>Les bières bouteilles</i>	
Jupiler Zero	2 ⁰⁰
Gueuze	2 ⁰⁰
Kriek	2 ⁰⁰
Liefmans ou Grisette	2 ⁰⁰
Rodenbach	2 ⁰⁰
Vieux Temps	2 ⁰⁰
Blanche nature	2 ⁰⁰
Blanche Citron ou Rosée	2 ⁰⁰
Pale Ale Bass	3 ⁰⁰
Scotch Campbell's	4 ⁰⁰
Carlsberg	3 ⁰⁰
Bush	3 ⁰⁰
Ciney	3 ⁰⁰
Bush, Ciney ou Duvel	3 ⁰⁰
Rochefort	3 ⁰⁰
Chouffe	3 ⁰⁰
Super des Fagnes	3 ⁰⁰
Triple Westmalle	3 ⁰⁰
Guinness	3 ⁰⁰
Gordon brune, blanche	3 ⁰⁰
Martin's Pale Ale	3 ⁰⁰
Karmeliet	3 ⁰⁰
Kwak	3 ⁰⁰
Corne ou Corne Ambrée	3 ⁰⁰
Hoegaarden grand cru	3 ⁰⁰
Leffe blonde ou brune	3 ⁰⁰
Leffe ruby	3 ⁰⁰
Leffe radieuse	3 ⁰⁰
St-Feuillien Blonde	3 ⁰⁰
St-Feuillien Grand-Cru	3 ⁰⁰
Chimay rouge	3 ⁰⁰
Chimay blanche	3 ⁰⁰
Chimay bleu	3 ⁰⁰
Orval	4 ⁰⁰
Paindieu	4 ⁰⁰

LES APÉRITIFS

Apéritif Maison	6 ⁰⁰
Kir Moselle Cassis	5 ⁰⁰
Pineau des Charentes	5 ⁰⁰
Martini (rouge ou blanc)	5 ⁰⁰
Picon Vin Blanc	6 ⁰⁰
Porto (rouge ou blanc)	6 ⁰⁰
Gancia, Batida ou Pisang	5 ⁰⁰
Ricard, Campari ou Gin Fizz	6 ⁰⁰
Beaume de Venise	5 ⁰⁰
Cynar	5 ⁰⁰

LES ALCOOLS

William Lawson's, 16&B, Bacardi, Vodka,	
Gin Gordon (Tonic ou Orange)	6 ⁰⁰
Cognac, Calvados, Cointreau	6 ⁰⁰
Grand Marnier	7 ⁰⁰
Amaretto	5 ⁰⁰

LES EAUX & SODAS

Vittel	25cl: 2 ⁰⁰ 50cl: 4 ⁰⁰ 1L: 7 ⁰⁰
- plate ou pétillante	
Chaudfontaine - plate ou pétillante	25cl: 2 ⁰⁰
Perrier, Perrier Citron	20cl: 2 ⁰⁰
San Pellegrino	50cl: 6 ⁰⁰
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero	2 ⁰⁰
Fanta Orange ou Citron	2 ⁰⁰
Ice-Tea Pêche ou Green	2 ⁰⁰
Schweppes	2 ⁰⁰
Canada Dry, Tonic	2 ⁰⁰

LES JUS

<i>Les pressés</i>	
Orange, Pamplemousse ou Citron	5 ⁰⁰
<i>Les bouteilles</i>	
Orange, Abricot, Pamplemousse,	2 ⁰⁰
Pêche, Ananas	
Pomme-Cerise, ace, tomate	2 ⁰⁰

LES VINS AU VERRE

Blanc - Rosé - Rouge

VERRE
3⁰⁰

QUART
6⁰⁰

DEMI
12⁰⁰

PLANCHETTE PARTY!

A déguster en solo ou à partager ...

Charcuterie
Fromage
Mixte

8^{€50}
PETITE

12^{€50}
GRANDE

A TAAAAAABLE !!

Saveurs de saison, recettes gourmandes, de quoi vous mettre l'eau à la bouche ...

PETITES FAIMS

Croques	- Monsieur	8 ^{€00}
	- Madame	10 ^{€75}
	- Maison	10 ^{€50}
Toasts	- Cannibale	10 ^{€50}
	- Danois	11 ^{€00}
	- Champignons Crème	12 ^{€75}
Croquettes de crevettes artisanales		14 ^{€75}
Fondue au fromage artisanale		13 ^{€75}
Jambon de Parme et fruits de saison		15 ^{€75}

LES PÂTES

Spaghetti à la Bolognaise	12 ^{€75}
Spaghetti à la carbonara	12 ^{€75}
Lasagne fait maison	12 ^{€45}
Cannellonis aux épinards	14 ^{€75}

LES POISSONS

Saumon Fumé sur Toast	15 ^{€75}
Darne de Saumon Grillé	18 ^{€00}
Sole meunière	Prix selon le marché

LES OMELETTES

Nature, Jambon, Fromage	10 ^{€50}
Maison, Champignons	12 ^{€75}
Crevettes	14 ^{€00}

LES SALADES

- 14 ^{€50} -	
- À l'italienne	- Grecque
- Niçoise	- Tomates mozzarella
- César	
- 16 ^{€00} -	
- Mer du Nord	
- Tomates et crevettes grises + frites et crudités : 3 ^{€00}	



LA SOUPE DU JOUR

• Consultez l'ardoise

Allergies et intolérances

Afin d'éviter toute déconvenue, merci de faire part de vos allergies et/ou intolérances à notre personnel.



ENTRECÔTES

AUTOUR DU MONDE

Changez d'horizon en une bouchée....



CHAROLAISE

D'origine 100% belge, élevée à Forge Philippe, dans un repli du Hainaut, non loin de la frontière française. C'est une viande très tendre et qui présente un fin persillé lui donnant toute la saveur et la jutosité. Elle provient directement de la boucherie Depuydt où elle y est également abattue.

Origine : BELGIQUE

22^{ème} / 350g

ROUGE DES FLANDRES

MATURÉ 4 À 6 SEMAINES

Grands et charpentés, les bovins possèdent une robe rouge foncé. Leur viande, d'un goût prononcé et très appréciée, est également de couleur rouge foncé. Depuis 2012, la viande de cette race bovine a obtenu une reconnaissance en tant que produit traditionnel régional en Flandre.

Origine : Flandre, BELGIQUE

30^{ème} / 350g



SALERS

L'une des plus anciennes races bovines françaises. Anciennement élevée pour son lait, elle est rapidement devenue une des races à viande les plus reconnues pour sa qualité et son goût. Sa viande persillée est tendre et fondante. Elle possède d'incomparables qualités gustatives qui font d'elle une viande de caractère.

Origine : FRANCE

29^{ème} / 350g

AUBRAC

L'Aubrac est une race à viande qui est apparue au 12ème siècle au cœur du Massif-Central, dans le village qui lui a donné son nom. Présente en Haute-Auvergne et en Aveyron, puis sur les hauts plateaux volcaniques, elle s'est ensuite installée sur d'autres territoires. Elle a gardé ses qualités d'origine: une viande à grain fin et à la saveur inimitable. Cette race authentique vous garantit une viande de caractère.

Origine : Auvergne, FRANCE

30^{ème} / 350g



Laissez-vous tenter
par notre sélection sur ardoise.

TRILOGIE
Sur demande, Trilogie de viandes
pour l'ensemble de la table.

BLACK ANGUS

Reconnu dans le monde entier comme le choix des connaisseurs, le bœuf Angus doit sa renommée à sa saveur, à sa tendreté et sa jutosité incomparables. Ceci est en partie lié à son taux de persillage naturellement élevé et au grain de sa viande particulièrement délicat. Cette viande bouchère présente une viande rouge sombre et persillée.

Origine : ÉCOSSE (Nord-Est)

28[€] / 350g



HOLSTEIN

MATURE + 8 SEMAINES

La viande de Holstein est issue de taurillons et de vaches de plus de 3 ans, élevés à l'herbe et au foin. Cela donne une viande au persillage bien réparti, savoureuse et complexe. Ses saveurs et sa tendreté sont renforcées par un affinage mené sur os.

Origine : Frise, HOLLANDE

27[€] / 350g

SIMMENTAL

MATURE 4 à 6 SEMAINES

Race alémanique de la souche des Pie Rouge des Montagnes. On la retrouve en Bavière et en Autriche. Sa viande présente un grain très fin et une belle couverture grasseuse qui lui donne sa jutosité. Elle offre une bonne capacité à la maturation qui développe sa tendreté et sa saveur caractéristique de viande grillée.

Origine : Arc Alpin, AUTRICHE

28[€] / 350g



RUBIA GALLEGA

MATURE + 8 SEMAINES

Connue pour sa rusticité, la rouge de Galice produit une viande de goût particulier dû à un élevage en plein air et d'une nourriture exclusivement constituée d'herbe, de plantes et de trèfles. On obtiendra donc une viande épicée et dotée d'un léger goût salin. On notera aussi que ces bêtes sont tuées très tard afin que les arômes de la région puissent imprégner l'animal.

Origine : Galice, ESPAGNE

35[€] / 350g



Les desserts

Béarnaise, Poivre vert, Roquefort
Beurre blanc

3€

LES VIANDES

Tartare de Boeuf à l'italienne, pesto et huile de truffe	18 ⁰⁰
Steak de Boeuf	16 ⁰⁰
Côte de Porc fermière (500g)	16 ⁰⁰
Américain frites	16 ⁰⁰
Escalope Milanaise	17 ⁰⁰
Escalope du Chef	18 ⁰⁰
Escalope Aubergines	18 ⁰⁰
Onglet à l'échalote	20 ⁰⁰
Magret de Canard au Poivre	22 ⁰⁰
Entrecôte	25 ⁰⁰
Couronne d'Agneau au Thym	25 ⁰⁰

Les viandes sont accompagnées, aux choix:
de frites, de riz, de croquettes, de penne ou de salade

LES FORMULES

Entrée - Plat - Dessert

MENU : **MENU**
à 28€ : à 31€

(Demandez la carte formule)

LES PLATS

Cassoulet Maison	18 ⁰⁰
Hachi parmentier	14 ⁰⁰
Chicon gratin	14 ⁰⁰
Boulets de liège	14 ⁰⁰
Blanquette de veau	16 ⁰⁰
Potée	14 ⁰⁰
Coq au vin	14 ⁰⁰
Boulette sauce tomate	14 ⁰⁰
Raclette (en saison et sur commande)	20 ⁰⁰



N'OUBLIEZ PAS
→ consultez l'ardoise du jour

CHEZ NOUS VOUS POUVEZ ...

prendre un café,
papoter,
boire un verre,
philosopher,
diner **entre amis**,
rire aux éclats,
danser,
être ensemble...

LES PETITS PLAISIRS

SUCRÉS !

Les desserts

.....	Dame Blanche	6 ⁰⁰
.....	Tartuffo	6 ⁰⁰
.....	Glace Fraises fraîches	7 ⁰⁰
.....	Profiteroles au Chocolat chaud	7 ⁰⁰
.....	Coupe aux Fruits frais	7 ⁰⁰

Les boissons Chaudes

.....	Café	2 ⁰⁰
.....	Thé	2 ⁰⁰
.....	Soupe	2 ⁰⁰
.....	Cappuccino	2 ⁵⁰
.....	Chocolat chaud	2 ⁰⁰
.....	Vin Chaud	5 ⁰⁰



WINE SELECTION

Les Rouges

Parallèle 45 - Domaine Paul Jaboulet <i>Côtes-du-Rhône // Cépages: Grenache, Syrah</i>	25 ⁰⁰
Châteauneuf du Pape - Chante Perdrix <i>Côtes-du-Rhône // Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Muscardin</i>	40 ⁰⁰
Château Basset <i>Château Basset // Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	23 ⁰⁰
Pic Saint Loup, Les Bambins - Clos des Augustins <i>Languedoc // Cépages: Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>	28 ⁰⁰
Quota 29 - Salento IGP <i>Puglia // Cépage: Primitivo</i>	28 ⁰⁰
Pura Passione - Nero D'avola IGP <i>Sicilia // Cépage: Nero D'avola</i>	30 ⁰⁰

Les Blancs

Pic Saint Loup, Les Bambins - Clos des Augustins <i>Languedoc // Cépages: Vermentino, Chardonnay, Roussane</i>	28 ⁰⁰
Saint-Veran - Domaine Nadine Ferrand <i>Bourgogne // Cépage: Chardonnay</i>	30 ⁰⁰
Pinot Gris - Domaine Schmitt & Carrer <i>Alsace // Cépage: Pinot Gris</i>	25 ⁰⁰

Les Rosés

Tavel - Domaine de Malaven <i>Côtes-du-Rhône // Cépages: Grenache noir, Cinsault, Syrah, Clairette, Bourboulenc, Picpoul</i>	25 ⁰⁰
Côtes de Provence <i>Provence // Cépages: Grenache, Cinsault</i>	22 ⁰⁰
Pinot Noir - Domaine Schmitt & Carrer <i>Alsace // Cépage: Pinot Noir</i>	25 ⁰⁰

• D'AUTRES VINS SUR NOTRE CARTE •