

LES ENTRÉES

ŒUFS BIO, MAYONNAISE "MAISON" 7,50

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE "MAISON" 10,50

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL 12,50

GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE

de «La Maison de l'Escargot» - Les 6

16,50

COCKTAIL D'AVOCAT ET CREVETTES ROSES 15,50

sauce cocktail

BURRATA - ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 14,50

Aubergine ou Tomates anciennes

CALAMARS PÂNÉS

sweet chili sauce

17,50



FOIE GRAS DE CANARD et ses toasts 22,00

SAUMON FUMÉ, CRÈME DE CIBOULETTE et ses toasts 18,50

TEMPURA DE CREVETTES (X5)

sweet chili sauce

17,50



LES PLANCHES

FROMAGES 21

CHARCUTERIES 22

ITALIENNE 22

Burrata, légumes grillés, Parme

FROMAGES + CHARCUTERIES 24



CHEESE BURGER CHAROLAIS

20,50

Frites maison

Suppl. bacon + 2,00

VEGI BURGER

20,50

Galette végétale, salade, tomate, vegan cheddar, oignons confits, frites ou salade

CHICKEN - AVOCAT BURGER

20,50

Frites maison

LES SALADES

CÉSAR 17,50

romaine, blanc de poulet pané, tomates, copeaux de parmesan, œuf dur bio, croûtons, sauce César

BUDDHA BOWL 17,50

quinoa, avocat, grenade, concombre, tomates, graines de sésame, sauce soja



POKE BOWL 19,50

riz parfumé, saumon, mangue, avocat, concombre, radis, edamame, carottes, graines de sésame

FRAICHEUR 17,50

salade, crevettes roses, avocat, pamplemousse, tomates, sauce cocktail

ITALIENNE 19,50

salade, mozzarella Burrata, jambon de Parme, tomate cerises, parmesan

THAÏ 22,50

Sucrine, filet de bœuf mariné, tomates, oignon rouge, cacahuète, sésame, pousses de soja, ciboulette, coriandre, vinaigrette thaï

NIÇOISE 17,50

salade, thon blanc, tomates, haricots verts, œuf dur bio, pommes de terre, olives noires, poivron, anchois

SALADE COBB 18,50

salade, poitrine grillée, blanc de poulet, roquefort, avocat, tomate, olives, œuf dur bio

Panier de Grignotage 16,50

2 bouchées camembert - 2 beignets mozzarella

4 onion rings - 3 chicken wings - 2 chili cheese

LES PÂTES

PENNE AU SAUMON 21,50

RAVIOLI À LA TRUFFE BLANCHE 22,50

SPAGHETTI BOLOGNAISE 18,50

SPAGHETTI BURRATA, TOMATE, BASILIC 19,50

SPAGHETTI AUX GAMBAS 24,50

Sur le Pounce

CROQUE-MONSIEUR

Jambon blanc de Paris, emmental

15,50

Suppl. œuf bio au plat + 2,00

AVOCADO TOAST

17,50

pain de campagne, fromage frais avocat, feta, grenade, salade

Suppl. œuf bio au plat + 2,00

Suppl. saumon fumé + 6,00

OMELETTE BIO

14,50

jambon blanc de paris ou emmental

Suppl. Mixte + 2,00



CLUB SANDWICH

poulet ou jambon blanc de paris

16,50



CLUB SAUMON

saumon fumé, œuf dur bio, tomate, salade

19,50

LES PLATS

POULET FERMIER RÔTI "LABEL ROUGE" . 18,50
jus corsé, frites maison

TARTARE DE SAUMON - MANGUE - AVOCAT .. 22,50
frites maison ou salade

TARTARE DE BŒUF "CHAROLAIS" AU COUTEAU

CLASSIQUE OU ALLER-RETOUR 180 gr 20,50
frites maison

**BELLE NOIX D'ENTRECÔTE
D'ARGENTINE AU POIVRE**

32,00

frites maison

De la Metzger Boucherie

SAUMON MISO, GINGEMBRE, SÉSAME 22,50
riz parfumé

CONFIT DE CANARD 23,50
pommes grenailles

TIGRE QUI PLEURE 29,50
Filet de bœuf mariné au soja, gingembre, basilic thaï, riz parfumé

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella 15,50

REGINA 16,50
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc de Paris, champignons de Paris

4 FROMAGES 16,50

sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, brie

CHICKEN BBQ 16,50
crème fraîche, mozzarella, blanc de poulet, sauce barbecue, poivron, oignon

VÉGÉTARIENNE 16,50
sauce tomate, vegan cheddar, poivrons, courgettes, tomates, olives, champignons de Paris

BURRATINA 17,50
sauce tomate, mozzarella, burrata, tomates cerises, copeaux de parmesan, pesto

THONATA 17,50
sauce tomate, mozzarella, thon blanc, olives noires, poivron

PEPPERONI 17,50
sauce tomate, mozzarella, pepperoni, basilic

ORIENTALE 18,50
sauce tomate, merguez, viande hachée, poivrons, mozzarella

VENEZIA 18,50
crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, roquette

TRUFFATA 19,50
mozzarella, crème à la truffe, roquette, huile aromatisée à la truffe

SUPPLÉMENT GARNITURE 2,00

SUPPLÉMENT SAUMON FUMÉ, BURRATA, JAMBON DE PARME 6,00

LES PIZZAS

*Selection
Gourmande*



**CAFÉ
GOURMAND**

11,50

**THÉ,
CRÈME,
VIENNOIS
OU CAPPUCCINO
GOURMAND**

13,50

*menu
Petit Chou*

-10 ANS

BLANC DE POULET PANÉ

FRITES MAISON

CRÊPE au choix

14,50

GARNITURE AU CHOIX • 6,50

Frites maison
Légumes grillés
Pommes grenailles
Riz parfumé

Salade
Haricots verts
Penne
Spaghetti

FROMAGE AU CHOIX

Camembert, Gorgonzola,
St Nectaire, Brie, Chèvre
7,00

LES DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE VANILLE 7,50

CRÊPE Beurre & Sucre ou Confiture ou Nutella 7,00

CRÊPE NUTELLA BANANE 9,00

FROMAGE BLANC au coulis de fruits rouges 8,50

BRIOCHÉ PERDUE, GLACE CARAMEL 9,00

TARTE Tatin, CRÈME FRAÎCHE 9,50

MŒULLEUX AU CHOCOLAT MAISON et sa glace vanille 9,50

TIRAMISU AU CAFÉ 9,00

CHEESECAKE coulis de fruits rouges 9,00

GLACES & SORBETS

1 BOULE ~ 4,00 • 2 BOULES ~ 7,50 • 3 BOULES ~ 10,00
caramel crème salée, vanille, chocolat noir, fraise, citron, mangue

PEDONE
MAÎTRE GLACIER 1959

LA FLAMME

RESTAURANT

Selection Gourmande



CAFÉ GOURMAND
11,5

THÉ GOURMAND
13,5

CAFÉ CRÈME,
VIENNOIS
OU CAPPUCCINO
GOURMAND
13,5

ALCOOLISÉES

VIN CHAUD 8,5
GROG AU RHUM 10,0

BIÈRES

PRESSION

25cl 50cl

PERONI	5,0	9,0
HEINEKEN	5,5	10,0
1664	5,5	10,0
HOEGAARDEN	6,0	11,0
LEFFE	6,0	11,0
DESPERADOS	6,0	11,0
GUINNESS	6,5	12,0
CHOUFFE	6,5	12,0
IPA GOOSE	6,5	12,0

COCKTAILS DE BIÈRE

PANACHÉ	5,0	9,0
MONACO	5,0	9,0
PICON BIÈRE	7,0	13,0



1664
SANS ALCOOL (0,99%) 33cl..... 7,0

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,9
DÉCAFÉINÉ	2,9
CAFÉ NOISETTE	3,3
CAFÉ AMÉRICAIN	3,8
DOUBLE EXPRESS	5,8
THÉ	6,0
ceylan, earl grey, thé vert nature ou menthe, darjeeling, jasmin, fruits rouges	
INFUSION	6,0
camomille, verveine, tilleul	
LAIT CHAUD NATURE	5,5
LAIT CHAUD VANILLE	5,5
GRAND CRÈME	5,5
CHOCOLAT CHAUD	5,5
CAPPUCCINO	6,5
CAFÉ VIENNOIS	7,5
CHOCOLAT VIENNOIS	7,5

Les Eaux

VITTEL

25cl

5,0

PERRIER

33cl

5,5

BADOIT

50cl

servies uniquement avec les repas

6,0

EVIAN

75cl

servies uniquement avec les repas

9,0

BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS AU CHOIX 25 cl	6,0
100% jus : orange, pamplemousse, ananas, tomate, pomme	
NECTAR DE FRUITS AU CHOIX 25 cl	6,0
mangue, fraise	
JUS POMME - CITRON PÉTILLANT 33 cl ...	7,0
FRUITS PRESSÉS AU CHOIX	7,0
orange, citron	
CIDRE ARTISANAL 33 cl	7,0
LIMONADE 33 cl	5,5
ICE TEA PÊCHE 25 cl	5,5
ORANGINA 25 cl	5,5
COCA-COLA classique ou zéro - 33 cl	5,5
FANTA 25 cl.....	5,5
Sprite 25 cl	5,5
RED BULL 25 cl	6,5
LAIT nature ou aromatisé - 25 cl	5,5
CAFÉ GLACÉ 25 cl	6,5
CRÈME GLACÉE 25 cl	7,5

MILK SHAKE 9,0

chocolat noir, vanille, fraise, Oreo, mangue, caramel beurre salé
CRÈME FOUETTÉE +2,0

APÉRITIFS

KIR

cassis, mûre, fraise, framboise, pêche 14cl

7,0

Bières Bouteilles

HEINEKEN

BUD

CORONA

33cl

8,0

DUVEL

CHIMAY

33cl

8,0

MORT SUBITE

kriek

33cl

10,0

KIR ROYAL la coupe

10cl 15,0

APEROL SPRITZ

15cl 11,0

MARTINI ROUGE

5cl 7,0

MARTINI BLANC

5cl 7,0

SUZE

5cl 7,0

RICARD

2cl 7,0

PASTIS

2cl 7,0

NOILLY PRAT

5cl 7,0

PORTO ROUGE

5cl 7,0

CAMPARI

5cl 7,0

LILLET BLANC

5cl 7,0

Panier de Grignotage

2 BOUCHÉES
AU
CAMEMBERT

+

2 BEIGNETS
DE
MOZZARELLA

+

4 ONION RINGS

+

3 CHICKEN
WINGS

+

2 CHILI
CHEESE

16,5

LES PLANCHES

FROMAGES

21

CHARCUTERIES

22

ITALIENNE Burrata, légumes grillés, Parme ...

22

FROMAGES + CHARCUTERIES .24

LA FLAMME

~ RESTAURANT ~

Whiskies



J&B 4cl	10,0
JAMESON 4cl	11,0
ABERLOUR 4cl.....	11,0
CHIVAS 4cl.....	12,0
GLENMORANGIE 4cl	12,0
GLENFIDDICH 4cl.....	12,0
JACK DANIEL'S 4cl.....	12,0
SINGEL BARREL 4cl....	13,0
CARDHU 4cl	13,0
NIKKA 4d.....	15,0
BLACK LABEL 4cl.....	16,0
OBAN 4cl	16,0
LAGAVULIN 4cl.....	19,0

RHUMS 4cl

BACARDI	10,0
HAVANA 3 ans.....	10,0
ST JAMES.....	10,0
DAMOISEAU.....	11,0
HAVANA 7 ans	14,0
DON PAPA	15,0
DIPLOMATICO	15,0
ELDORADO RUM 15 ans.....	17,0
ZACAPA 23 ans	18,0

BOUTEILLES

WHISKIES 70cl

J&B	140,0
JACK DANIEL'S.....	160,0
VODKA 70cl	
BELVEDERE	180,0
GREY GOOSE	180,0

CHAMPAGNES

	coupe 10cl	bacchus 20cl	bouteille 75cl	magnum 150cl
--	---------------	-----------------	-------------------	-----------------

LOUIS HUOT	14	25	85	-
VEUVE CLICQUOT BRUT	16	31	110	190
DEUTZ BRUT	16	31	110	-
MOËT & CHANDON	-	-	110	190
DEUTZ ROSÉ	-	-	145	-
RUINART BRUT	-	-	145	290
RUINART BLANC DE BLANC	-	-	220	440
DOM PÉRIGNON VINTAGE	-	-	450	-
LOUIS ROEDERER CRISTAL	-	-	450	-



VODKA 4cl

SMIRNOFF	10,0
ABSOLUT	12,0
ERISTOFF BLACK	12,0
HAKU JAPANESE	14,0
BELVEDERE	14,0
GREY GOOSE	14,0
CIROC	16,0

COGNACS 4cl

RÉMY MARTIN	12,0
XO COGNAC	17,0

GINS 4cl

GORDON'S	11,0
BOMBAY SAPPHIRE	12,0
TANQUERAY	12,0
BEEFEATER.....	12,0
CITADELLE	14,0
HENDRICK'S.....	15,0

TEQUILA 4cl

TISCAZ	10,0
JOSE CUERVO	11,0
PATRON SILVER	18,0
CASAMIGOS	18,0

Et Aussi...

GET 27 4cl.....	11,0
GET 31 4cl.....	11,0
BAILLEY'S 4cl	11,0
AMARETTO 4cl	11,0
MANZANA 4cl	11,0
LIMONCELLO 4cl.....	11,0
CHARTREUSE 4cl	11,0
CALVADOS 4cl	11,0
MARIE BRIZARD 4cl.....	11,0
COINTREAU 4cl.....	11,0
GRAND MARNIER 4cl.....	11,0
ARMAGNAC 4cl	11,0
FERNET BRANCA 4cl.....	11,0
VIEILLE PRUNE 4cl.....	12,0
VIEILLE PRUNE SOUILLAG 4d ..	16,0
EAU DE VIE 4cl.....	11,0

LA CAVE À VINS

verre	bacchus	pichet	bouteille magnum
14cl	25cl	50cl	75cl 150cl

VAUCLUSE AOP Bacchus Bio	6,5	12,0	22,0	34,0
BORDEAUX SAUVIGNON AOP	7,0	13,0	26,0	37,0
CHARDONNAY BOURGOGNE	7,5	14,0	27,0	39,0
SANCERRE AOC Patrice Dezat	8,0	15,0	29,0	43,0
POUILLY FUMÉ AOP Nicolas Gaudry	8,0	15,0	29,0	43,0
CHABLIS AOP Domaine des Ronzières	8,5	16,0	31,0	46,0
TOREMILLA IGP Muscat moelleux	7,0	13,0	26,0	37,0
SAUTERNES AOP	9,5	18,0	35,0	52,0
PROSECCO - Blanc pétillant	7,5	14,0		39,0
VENTOUX AOP B de Bacchus Bio	6,5	12,0	22,0	34,0
BORDEAUX AOP La Petite Échoppe	6,5	12,0	22,0	34,0
PINOT NOIR AOP Domaine Preignes le Vieux	7,0	13,0	26,0	37,0
PIC SAINT-Loup AOC	7,0	13,0	26,0	37,0
MORGON AOC Fût de chêne	7,5	14,0	27,0	39,0
CÔTES DU RHÔNE Château La Borie	8,0	15,0	29,0	43,0
ST EMILION AOC Ch. Tour du Cauze Grand Cru	9,5	18,0	35,0	52,0
SAINT ESTÈPHE AOP				79,0
PAUILLAC AOP				82,0
CÔTE RÔTIE AOP				115,0

VENTOUX AOP B de Bacchus Bio	6,5	12,0	22,0	34,0
CÔTES DE PROVENCE MINUTY M AOP	7,5	14,0	27,0	39,0
CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE AOP	8,5	16,0	31,0	46,0
CHÂTEAU MINUTY ROSE & OR AOP				65,0

Les vins en pichet ne sont servis que lors des repas.