

MENÚ

ENTRADAS

Escargots tipo Alsacia (10 pz) \$360.00
Especialidad de la casa acompañados con mantequilla, perejil, vino blanco y crema

Escargots Marsella (10 pz) \$360.00
Caracoles acompañados con tocino, vino tinto y crema

Mejillones al vino blanco (500 gr) \$350.00
Delicadeza en su preparación,
acompañado con vino blanco noilly-prat

Plato de quesos y carnes frías (400 gr) \$357.00
Con queso Münster, queso brie, queso de cabra con ceniza, queso roquefort y selección de carnes frías, uva, melón y nuez

TOSTAS

Tostas foie gras de pato con chutney de frutos rojos (2 pz) \$271.00
Auténtico pan rústico con foie gras importado y chutney de frutos rojos

Tostas de confit de pato y manzana tatin (2 pz) \$160.00
Auténtico pan rústico, pato importado y manzana caramelizada

Tostas de salmón ahumado (2 pz) \$160.00
Auténtico pan rústico, con queso de cabra, salmón ahumado y espinacas aliñadas con aceite de oliva

Tostas de jamón serrano con tomate deshidratado (2 pz) \$110.00
Auténtico pan rústico con tomate, jamón serrano y aceite de oliva

Tostas de chistorra y alcachofas (2 pz) \$110.00
Auténtico pan rústico con chistorra y puré de alcachofas

SOPAS & ENSALADAS

Sopa de cebolla Alsacia (200 ml) \$130.00

Tradicional sopa de cebolla con queso Münster, fondo de verduras, el color de la cebolla es debido al tiempo que se encuentra en el fuego

Sopa de lentejas a la campiña (200 ml) \$130.00

Acompañada de chorizo argentino

Velouté de tomate caramelizado (200 ml) \$130.00

Acompañada de crutones, queso de cabra y hierbas italianas

Ensalada Alsacia tibia de queso brie y manzanas caramelizadas (180 gr) \$182.00

Con queso brie, aceite de oliva, manzanas caramelizadas, nueces, vinagreta de nuez y mix de lechugas

Ensalada mixta con espinacas, fresa, roquefort y almendras tostadas (150 gr) \$105.00

Con espinacas, aliñada con vinagreta de balsámico, fresa, queso roquefort y almendras tostadas

Ensalada Thai (200 gr) \$180.00

Con pollo al curry, aliñada con vinagreta de coco, frutos secos y germen de alfalfa

PASTAS

Pasta farfalle con pollo (150 gr) \$220.00

Con salsa de queso roquefort

Ravioles con tomate rostizado (150 gr) \$185.00

Rellenos de queso fontina y mozzarella, en loncha de jamón serrano, con salsa de tomate rostizado

Pasta con hongos (150 gr) \$160.00

Pasta fresca salteada con perejil y hongos de temporada



FONDUES

Escargots (280 gr) \$442.00

Fondue con escargots importados, elaborado con vino blanco, queso Münster y queso roquefort

Jamón serrano (280 gr) \$345.00

Fondue elaborado con vino tinto, un toque de jamón serrano y romero

Münster individual (100 gr) \$165.00

Fondue de la región de Alsacia elaborado con queso Münster

Alsacia (280 gr) \$335.00

Tradicional fondue con finas hierbas, eneldo, estragón y cebollín

Parmesano (280 gr) \$368.00

Fondue elaborado con queso Münster, parmesano, toque de curry y pimienta blanca

Acompáñalo con camarones empanizados

Champiñones (280 gr) \$314.00

Fondue elaborado con cerveza oscura, salsas y hongos de temporada



FLAMMEN KUECHEN

TRADICIONALES PIZZA ALSACIANAS

(180 gr)

Flammen típica de Alsacia \$145.00

Masa de pan fina y crujiente con tocino y cebolla

Flammen Williams \$225.00

Con peras, queso camembert,
queso roquefort, tocino y cebolla

Flammen charcutiere \$200.00

Con pepperoni, queso Münster,
aceitunas negras y cebolla morada

Flammen de alcachofas \$225.00

Con queso Münster, aceitunas verdes,
cebolla morada, jitomate y orégano

Flammen Münster \$170.00

Con queso Münster, tocino y cebolla

Flammen ratatouille \$225.00

Con queso Münster, berenjena,
pimientos, calabazas y cebolla

CARNES & AVES

Confit de pato (200 gr) \$589.00

Importado de Francia, acompañado de papas sarladaise

Filete en salsa de jamón serrano (200 gr) \$380.00

Filete de res en salsa de jamón serrano con melón al grill, acompañado de papas y brócoli salteados a la mantequilla

Filete de res en salsa de vino tinto (200 gr) \$380.00

Filete de res cocinado en sartén con romero, acompañado de salsa de vino tinto, puré de papa y espinacas a la inglesa

Filete de res en salsa de 4 pimientos (200 gr) \$380.00

Filete de res cocinado en sartén con romero, acompañado de salsa de 4 pimientos

Filete de res en salsa de mostaza (200 gr) \$380.00

Filete de res cocinado en sartén con romero, acompañado de salsa de mostaza

Estofado de res boeuf bourguignon (350 gr) \$400.00

Es una receta de la cocina francesa, su nombre deriva de los ingredientes principales: la carne y el vino

Choucroute (250 gr) \$250.00

Su sabor se debe a la fermentación de la col, acompañada con salchichas europeas y papas a la inglesa

Chamorro de cerdo tipo Alsacia (300 gr) \$315.00

Chamorro de cerdo cocinado durante 8 horas a fuego lento, se acompaña con papas tibias y col morada aliñada con puré de castañas

Medallones de cerdo en salsa de pimienta verde (200 gr) \$250.00

Filete de cerdo envuelto en tocino, acompañado de revioles rellenos de queso fontina y mozzarella

Escalopa de pollo (200 gr) \$245.00

Pechuga de pollo al grill con salsa de setas, acompañada de ensalada de temporada y vegetales

DE LOS PUERTOS

PESCA DEL DÍA

Atún al grill (200 gr) \$310.00

Medallón de atún importado acompañado con vegetales al grill en salsa de miel y uvas

Salmón en salsa almorriqueña (200 gr) \$350.00

Filete de salmón rostizado, acompañado de vegetales de temporada y salsa a base de jaiba

Filete de lenguado (200 gr) \$335.00

Filete de lenguado con mix de pimientos rostizados, acompañado de salsa provenzal

GUARNICIONES

Papas Sarladaise (100 gr) \$90.00

Tradicional papas Alsacianas.

Preparación que consiste en saltear finas y crujientes rebanadas de papas en grasa de pato, acompañadas con ajo y perejil

Camarones empanizados (100 gr) \$130.00

Papas a la francesa (150 gr) \$75.00

Puré de papa (100 gr) \$75.00

Espárragos a la plancha (100 gr) \$75.00

Vegetales a la mantequilla (100 gr) \$75.00

POSTRES

Crème Brûlée (150 gr) \$120.00

Postre típico de Francia con la superficie caramelizada y crujiente

Crêpe Suzette (150 gr) \$150.00

Crepa dulce con mezcla de mantequilla, azúcar y zumo de naranja

Crepa gratinada con cerezas negras (200 gr) \$140.00

Crepa típica de la región de Alsacia elaborada con cerezas negras, azúcar y canela

Fondate de chocolate (160 gr) \$120.00

Postre típico de Francia que combina los elementos de un pastel de chocolate

Tarta de manzana (150 gr) \$120.00

Tradicional tarta de manzana elaborada con masa Sablée

Tarta de pera (150 gr) \$120.00

Tarta elaborada con masa Sablée, rellena con peras pochadas al vino blanco

Helado de vainilla \$85.00

Mezcla hecha con crema, azúcar y vainas de vainilla

