

# Pastres

	<b>FONDANT DE CHOCOLATE OSCURO</b> 160 gr Pastel de lava fundida, acompañado de frutos rojos y helado de vainilla.	120
	<b>FONDANT DE CHOCOLATE BLANCO</b> 160 gr Pastel de lava fundida, acompañado de frutos rojos y helado de chocolate oscuro.	180
	<b>TARTA DE PERA</b> 150 gr Elaborada con peras pochadas con vino blanco sobre frangipane de almendra y base dorada de masa crujiente.	130
	<b>TARTA DE MANZANA</b> 150 gr Clásica tarta francesa de manzana sobre masa sablée, horneada con preparación royal de huevo y crema.	130
	<b>CRÈME BRÛLÉE</b> 150 gr Suave crema infusionada con vainilla natural, cubierta con una fina capa de azúcar caramelizado, Un postre francés por excelencia.	120
	<b>CREPE SUZETTE</b> 150 gr Flameada al momento en una salsa de mantequilla, azúcar, licor de naranja y ralladura cítrica.	150
	<b>CREPA DE CAJETA</b> 150 gr Tradicional crepa rellena de suave cajeta, nuez tostada y un sutil flameado de Grand Marnier.	120
	<b>CREPA GRATINADA CON CEREZAS NEGRAS</b> 150 gr Rellena y gratinada al horno, servida con compota de cerezas negras y zestes de citron confitadas.	140

# Entradas

	<b>ESCARGOTS BOURGIGNON</b> 6 piezas Clásicos caracoles al estilo de Borgoña, preparados con mantequilla, ajo y finas hierbas.	250	<b>TOSTAS DE SALMON AHUMADO</b> 2 piezas Acompañado con queso de cabra, queso crema y espinaca fresca.	160	
	<b>ESCARGOT MARSELLA</b> 6 piezas Salteados con vino tinto, chalotes, jengibre y un toque de tocino.	330	<b>CHOUCROUTTE</b> 250 gr Tradicional alsaciano con col agria fermentada, salchicha Frankfurt y salchicha Shüblig, acompañado de mostaza de dijon.	265	
	<b>ESCARGOT ALSACIA</b> 6 piezas Bañados en una suave salsa de vino blanco, crema y pimienta blanca.	250	<b>TABLA DE QUESOS FRANCESES</b> Roquefort, cabra, brie y gouda con nuez, frutos rojos y uvas frescas. <i>Ideal para compartir.</i>	190	
	<b>TARTAR DE RES</b> 150 gr Clásico francés, sazonado con especias frescas y coronado con yema de huevo de codorniz, acompañado de pan pita.	240			
	<b>MEJILLONES AL QUESO AZUL</b> 500 gr Cocinados en vermut y vino blanco, en una cremosa salsa de queso azul.	320		<b>SOPA DE CEBOLLA ALSACIA</b> 200 ml Sopa clásica francesa.	145
	<b>MEJILLONES AL VINO BLANCO</b> 500 gr Salteados en aceite de oliva, vino blanco y un toque de vermut.	350		<b>SOPA DE LENTEJAS A LA CAMPIÑA</b> 200 ml Lentejas cocidas lentamente, tocino crujiente y chorizo argentino. Un plato lleno de sabor y tradición campestre.	145
	<b>TOSTAS DE QUESO DE CABRA C/CHISTORRA</b> 2 piezas Acompañadas con miel y arúgula sobre pan artesanal.	150		<b>VELOUTÉ DE TOMATE CAMELIZADO</b> 200 ml Cremosa preparación de tomate con un delicado toque de miel, crema y hierbas finas.	145
	<b>TOSTAS DE CONFIT DE PATO</b> 2 piezas Crujientes tostas con confit de pato y manzanas tatin caramelizadas.	200		<b>ENSALADA ALSACIA</b> Tibia y reconfortante, con queso brie fundido y manzana caramelizada sobre hojas frescas.	190
	<b>TOSTAS DE FOIE GRASS DE PATO</b> 3 piezas Foie gras y chutney de frutos rojos.	290		<b>ENSALADA DE TRUFA</b> Mezcla fresca de lechugas, arúgula y tomates cherry, con lascas de queso parmesano y un toque de reducción de balsámico trufado.	150
				<b>ENSALADA MIXTA</b> Fresca combinación de espinacas, fresas, roquefort y almendras tostadas.	135

# Sopas & ensaladas

## Pastas

**PASTA CON HONGOS** 190  
150 gr  
Fettuccine al dente salteado con portobello y un toque de vino blanco

**RAVIOLES DE PATO** 200  
4 piezas  
Pasta artesanal rellena de confit de pato, bañada en una cremosa salsa de cuatro quesos.

**RAVIOLES CON TOMATE ROSTIZADO** 185  
4 piezas  
Rellenos de queso parmesano, servidos con salsa de tomate rostizado, jamón serrano y queso münster.

## Fondues

 **FONDUE ALSACIA** 355  
150 gr  
Tradicional Fondue de queso münster con vino blanco y finas hierbas.

 **FONDUE DE JAMÓN SERRANO** 355  
4 piezas  
Mezcla de queso münster con vino tinto, jamón serrano y tocino crujiente.

**FONDUE DE TRUFA** 480  
4 piezas  
Mezcla de quesos münster y gouda fundidos con vino tinto y un delicado toque de aceite de trufa.

**FONDUE PARMESANO** 380  
150 gr  
Queso parmesano con vino blanco y un delicado toque de curry.

**FONDUE ESCARGOTS** 460  
4 piezas  
Caracoles en fondue cremosa de queso roquefort con vino blanco.

**FONDUE MÜNSTER INDIVIDUAL** / 200  
Queso münster fundido con vino blanco y un toque de licor de cerezas.

## Flammen Kuechen

 **FLAMMEN WILLIAMS** 225  
180 gr  
Base fina, tocino, quesos roquefort y brie, coronada con peras caramelizadas.

 **FLAMMEN CHARCUTIÈRE** 200  
180 gr  
Con aceitunas negras, peperoni y queso münster.

**FLAMMEN JAMÓN SERRANO** 170  
180 gr  
Jamón serrano, uvas frescas y arúgula; una combinación armoniosa de sabores dulces y salados.

**FLAMMEN DE CHISTORRA** 170  
180 gr  
Crujiente, con chistorra dorada y un toque de chimichurri, que aporta carácter y frescura en cada bocado.

**FLAMMEN MÜNSTER** 170  
180 gr  
Clásica e alsaciana con cebolla caramelizada, tocino y queso munster.

**FLAMMEN ALSACIA** 170  
180 gr  
La versión más tradicional: base fina y crujiente con cebolla caramelizada y tocino.

## Del Puerto

**FILETE DE PESCADO EN SALSA PROVENZAL** 345  
200 gr  
Pescado del día en una salsa de mantequilla y hierbas de Provenza, acompañado de verduras.

**SALMON EN SALSA ALMORIQUEÑA** 360  
200 gr  
Bañado en salsa almoriqueña de pimiento y almendra, acompañado de arroz salvaje y vegetales salteados.

**ATÚN AL GRILL** 330  
200 gr  
Medallón de atún sellado al grill, servido con una salsa tibia de miel y uvas.

## Guarniciones

**PAPAS SALARDAISE** 90  
100 gr

**CAMARONES EMPANIZADOS** 130  
100 gr

**PAPAS A LA FRANCESA** 75  
150 gr

**PURÉ DE PAPA** 75  
100 gr

**ESPARRAGOS A LA PLANCHA** 75  
100 gr

**VEGETALES A LA MANTEQUILLA** 75  
100 gr

## Aves & carnes

 **CONFIT DE PATO** 590  
200 gr  
Elaborado con pato importado de Francia y acompañado de tradicionales papas salardaise salteadas en grasa de pato con ajo y perejil.

**CHAMORRO DE CERDO TIPO ALSACIA** 340  
300 gr  
Cocinado lentamente en vino blanco, acompañado de col morada y papas a la inglesa

**ESTOFADO DE RES BEEF BOURGUIGNON** 410  
350 gr  
Tradicional francés de res cocinado lentamente en vino tinto con zanahorias, champiñones y cebollas glaseadas.

 **FILETE DE RES EN 4 PIMIENTAS** 390  
200 gr  
Base fina, tocino, quesos roquefort y brie, coronada con peras caramelizadas.

**FILETE DE RES EN SALSA DE JAMÓN SERRANO** 390  
200 gr  
Sellado al punto, bañado en una cremosa salsa de mezcla de cuatro pimientos.

**FILETE DE RES EN SALSA DE VINO TINTO** 390  
200 gr  
Bañado en una rica reducción de vino tinto con fondo de res y aromáticos.

**FILETE DE RES EN SALSA DE MOSTAZA** 390  
200 gr  
Sellado al punto, cubierto con una cremosa salsa de mostaza de dijon.