

# Le Flamand

Café · Bar à Bières · Brasserie · Epicerie bières

**SERVICE**

**NON STOP**

**- MIDI À MINUIT -**

## MENU EXPRESS SEULEMENT LE MIDI

AU CHOIX :

**PLAT DU  
JOUR**

ou

**STEACK À CHEVAL**

ou

**MINI-PIZZA**

AVEC AU CHOIX :

**VERRE DE VIN**

ou

**SODA**

**PILS**

ou

**CAFE GOURMAND**

Thé ou chocolat gourmand +1€

**15.50 €**



# LES TAPAS & ASSORTIMENTS

ASSORTIMENT  
**MIX**

18€

CHARCUTERIE  
ET FROMAGES

ASSORTIMENT  
**TAPAS**

18€

**MAISON** Tatakï de boeuf 10€

**BEIGNETS DE CALAMARS** 7€

**BEIGNETS DE CAMEMBERT** 7€

**MAISON** Foie Gras maison (90gr) 17€  
Pain grillé, compotée d'oignons

**MAISON** Camembert rôti à la bière 12€  
Pain grillé

**MAISON** ASSIETTE DE FRITES 5€



**CROUSTILLANTS DE POULET** 9€

**MAISON** Crok Flam 7€  
Pain retourné, jambon, cheddar

**WINGS DE POULET** 7€

**MAISON** Flamenkuche 12€  
Pâte a flamenkush maison, crème, oignons, lardons

**MAISON** Patatas Bravas 6€  
sauce cocktails

## Les salades

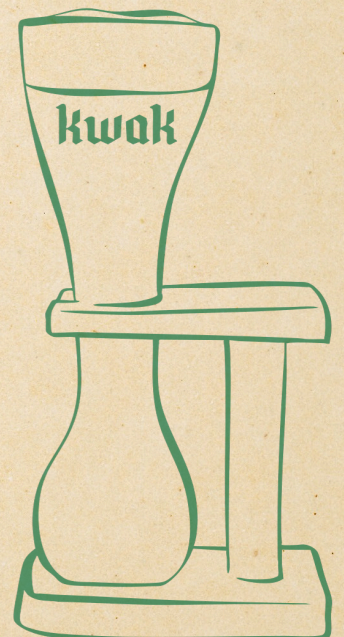


**Salade chèvre** 16€  
Salade, crudités, deux cabécous panés, bûche chèvre, noix, bacon grillé

**Salade César** 15€  
Salade, crudités, poulet pané, oignons frits, parmesan, croutons, œuf, bacon grillé

**Locale** 17€  
Salade, crudités, magret séché maison, foie gras mi cuit maison, noix, croutons

**Tacos Salade** 17€  
Salade, Crudités, poulet mariné, mozzarella, guacamol, tacos maison



# Les burgers

---

## Le POULET 15€

Pain artisanal, poulet frit, sauce cocktail, crème de cheddar, crudités

## Le SMASH 16€

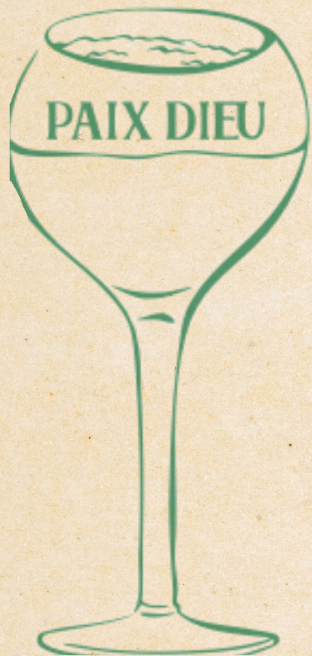
Pain artisanal, 2 steaks angus de 100g, sauce cocktail, crudités, crème de cheddar, bacon grillé

## Le PALERON 16€

Pain artisanal, Effiloché de bœuf cuit à basse température, crudités, crème de cheddar, sauce cocktail

## Le MONTAGNARD 17€

Pain artisanal, Steak angus, oignons confit, fromage radette, crudités, moutarde, rösti pomme de terre, bacon grillé



## Le VÉGÉTARIEN 16€

Pain artisanal, Rösti végétarien croustillant, buche de chèvre, guacamol, crudités, pesto



# Les pizzas

---

## MARGARITA

Tomate, mozzarella, olives

12€

## TEXAS

crème, mozzarella, poulet marinée, crème de cheddar, sauce bbq, oignons frit

17€

## VEGETARIENNE

Crème potimarron, mozzarella, poivrons, oignons, champignons, olives, roquette, crème balsamique, pesto

15€

## ROYALE

Tomate, mozzarella, oeuf, champignons, jambon, olives

15€

## 4 FROMAGES

Crème, mozzarella, chèvre, roquefort, reblochon, olives

16€

## La saisonnière

Crème de potimarron, mozzarella, effiloché de boeuf, chèvre, miel, noix

16€

## CHORIZO

Tomate, mozzarella, champignons, chorizo, poivrons, olives

15€

## Tartiflette

Crème, mozzarella, lardons, oignons, reblochon, pomme de terre, olives

16€

# Les viandes

**MAGRET**  
Français · Entier

25€

**BAVETTE**  
200gr

16€

**ENTRECÔTE**  
Française · 300g

25€

**TARTARE**  
De boeuf au couteau · 180g

16€



# Les plats

**Cassoulet**  
de la maison Micouleau  
& salade

18€

**FISH & CHIPS**  
Sauce tartare  
frites maison & Salade

16€

**PAVE DE SAUMON**  
Sauce Tartare, pâtes pesto

16€



# Les desserts

**MAISON COEUR COULANT** 7€  
& Boule de glace

**MAISON Gaufres Liégoise** 7€  
Caramel beurre salé  
& boule de glace

**MAISON CHEESECAKE** 7€  
Caramel beurre salé

**MAISON TIRAMITSU** 7€  
Biscuit cuillère, café

**CAFE GOURMAND** 7€  
Selon les desserts du  
jour

**TARTE TATIN** 6€  
caramel beurre salé & Boule de glace

