

## NOS VÉRITABLES

# TARTES FLAMBÉES – Flammkuchen

**Traditionnelle** (Crème, oignons, lardons)..... **11.90€**  
Rahm, Zwiebeln, Speck / Cream, onions, bacon

**Gratinée** (Crème, oignons, lardons, emmental) ..... **12.50€**  
Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmentaler / Cream, onions, bacon, emmental

**Champignons** (Crème oignons, lardons, champignons)..... **12.50€**  
Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze / Cream, onions, bacon, mushrooms

**Munster** (Crème oignons, lardons, munster)..... **13.90€**  
Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse / Cream, onions, bacon, Munster cheese

**Chèvre miel** (Crème, oignons, chèvre, miel, lardons) ..... **13.90€**  
Rahm, Ziegenkäse, Honig, Zwiebeln und Speck /  
Cream, goat cheese, honey, onions and bacon

**Ail et ciboulette** (Crème, oignons, ail, ciboulette et lardons) ..... **12.50€**  
Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch /  
Cream, onions, bacon, garlic and chive

**Végétarienne** (Crème, oignons, chèvre, miel, raisins secs) ..... **12.50€**  
Rahm, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig, Rosinen/  
Cream, onions, goat cheese, honey, raisins

**Pour accompagner votre tarte flambée :**

**Bol de salade verte** – Grüner Salat - Green salad ..... **3.80€**

\*\*\*

**Aux pommes, flambée au calvados**..... **15.90€**  
Mit Äpfeln, flambiert mit Calvados - With apples and flambéed with calvados



# *Au Bon Vivant*

— D'HEIMLICHE STÜB —