

# FLAMMA

PARRILLA Y VINOS

## ENTRÉES

---

	DEMI-PORTION 18
	PORTION ENTIÈRE 26
<b>VIANDE SÉCHÉE DE WAGYU</b> Cured and sliced Wagyu meat	
<b>GILDA</b> Avec anchois	2,5
<b>CROQUETTE DE WAGYU</b>	2,5
<b>CROQUETTE DE CANARD</b> aux cinq épices chinoises	3,5
<b>ANCHOIS</b> Avec beurre fumé	6,5
<b>AJOBLANCO AU TARTARE DE TOMATE</b> Soupe froide et hollandaise au basilic	15
<b>MOULES</b> Dans une sauce marinière	18
<b>CARPACCIO DE BAR</b> Avec vinaigrette aux noisettes	19
<b>ARTICHAUTS GRILLÉS</b> Avec escabèche de fruits secs	18
<b>POIREAU GRILLÉ</b> Avec hollandaise à la ciboulette	18
<b>RAGOÛT TRADITIONEL</b> Avec chorizo	20
<b>POIVRON ROUGE RÔTI</b> Avec ventrèche de thon	18
<b>BIKINI GRILLÉ</b> au sanglier ibérique et fromages truffés	14
<b>"LASAGNE" DE RAGOÛT DE QUEUE DE BOEUF</b> Avec béchamel aux bolets	22

## NOTRE GRILLE D'AUTEUR

---

<b>BROCHETTE D'AGNEAU DE LAIT</b> brochette d'agneau traditionnelle	26
<b>BROCHETTE IBÉRIQUE</b> Porc ibérique marinée	22
<b>PORC MARINÉE</b> Avec champignon	24
<b>ESCALOPE</b> De veau d'Aliste	52
<b>CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT GRILLÉES</b> Selon disponibilité	28

## GARNITURES

---

<b>FRITES</b>	6
<b>POMMES DE TERRE GRENAILLE</b> Rôties et frites avec sauce légèrement piquante	7
<b>SALADE DE TOMATES</b> Avec piparras et oignon rouge	12
<b>SALADE VERTE</b> Avec tomate et oignon	8

## DESSERTS

---

<b>DESSERT SPÉCIAL CITRON</b> Avec glace au yuzu et Tajín	9
<b>DESSERT SPÉCIAL AUX FRAMBOISE</b> Mousse au fromage, violette et framboises	11
<b>DESSERT SPÉCIAL À L'ANANAS</b> Mousse tiramisu et glace au café	10
<b>DESSERT SPÉCIAL AUX FRUITS DE LA PASSION</b> Mousse au fruit de la passion et caramel à la réglisse	11
<b>RIZ AU LAIT CRÉMEUX</b> Avec crème de cacahuète, mangue et riz croustillante	9
<b>GÂTEAU AU CHOCOLAT</b> Préparé avec du chocolat belge 70 %	9