

# FLAMMA

PARRILLA Y VINOS

## ENTRÉES

| VIANDE SÉCHÉE DE WAGYU                                                    | DEMI-PORTION 18    |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|                                                                           | PORTION ENTIÈRE 28 |
| GILDA<br>Avec anchois                                                     | 2,5                |
| CROQUETTE DE WAGYU                                                        | 2,5                |
| CROQUETTE DE CANARD<br>Aux cinq épices chinoises                          | 3,5                |
| ANCHOIS<br>Avec beurre fumé et pain brioché                               | 6,5                |
| AJOBLANCO AU TARTARE DE TOMATE<br>Soupe froide et hollandaise au basilic  | 15                 |
| MOULES EN SAUCE TRADITIONNELLE<br>Avec sauce piquante au curry rouge thaï | 18                 |
| CARPACCIO DE BAR<br>Avec vinaigrette aux noisettes                        | 19                 |
| ARTICHAUTS GRILLÉS<br>Avec escabèche de fruits secs                       | 18                 |
| POIREAU GRILLÉ<br>Avec hollandaise à la ciboulette                        | 18                 |
| RAGOÛT TRADITIONEL<br>Avec chorizo                                        | 20                 |
| POIVRON ROUGE RÔTI<br>Avec ventrèche de thon                              | 18                 |
| BIKINI GRILLÉ<br>Au sanglier ibérique et fromages truffés                 | 14                 |
| "LASAGNE" DE RAGOÛT DE QUEUE DE BOEUF<br>Avec béchamel aux bolets         | 22                 |

## NOTRE GRILLE D'AUTEUR

NUESTRO IMPRESCINDIBLE

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| <b>BROCHETTE D'AGNEAU DE LAIT</b> | 28 |
| Brochette d'agneau traditionnelle |    |

|                           |    |
|---------------------------|----|
| <b>BROCHETTE IBÉRIQUE</b> | 22 |
| Porc ibérique marinée     |    |

|                     |    |
|---------------------|----|
| <b>PORC MARINÉE</b> | 24 |
| Avec champignon     |    |

|                  |    |
|------------------|----|
| <b>ESCALOPE</b>  | 55 |
| De veau d'Aliste |    |

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| <b>CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT GRILLÉES</b> | 28 |
| Selon disponibilité                         |    |

## GARNITURES

|               |   |
|---------------|---|
| <b>FRITES</b> | 6 |
|---------------|---|

|                                                 |   |
|-------------------------------------------------|---|
| <b>POMMES DE TERRE GRENAILLE</b>                | 7 |
| Rôties et frites avec sauce légèrement piquante |   |

|                          |    |
|--------------------------|----|
| <b>SALADE DE TOMATES</b> | 12 |
|--------------------------|----|

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>SALADE VERTE</b>   | 8 |
| Avec tomate et oignon |   |

## DESSERTS

|                                                    |   |
|----------------------------------------------------|---|
| <b>LE PLUS CRÉMEUX DES CRÈMES CARAMEL</b>          | 8 |
| Crème caramel à la Vanille aux Jaunes d'Œufs d'Oie |   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>DESSERT SPÉCIAL CITRON</b> | 9 |
| Avec glace au yuzu et Tajín   |   |

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| <b>DESSERT SPÉCIAL AUX FRAMBOISE</b>           | 11 |
| Avec mousse de fromage, violette et framboises |    |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>GÂTEAU AU FROMAGE</b> | 9 |
| À la noisette du Piémont |   |

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| <b>DESSERT SPÉCIAL AU FRUIT DE LA PASSION</b>          | 11 |
| Mousse au fruit de la passion et caramel à la réglisse |    |

|                                                      |   |
|------------------------------------------------------|---|
| <b>RIZ AU LAIT CRÉMEUX</b>                           | 9 |
| Avec crème de cacahuète, mangue et riz croustillante |   |

|                                                      |   |
|------------------------------------------------------|---|
| <b>GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR BELGE (70 % DE CACAO)</b> | 9 |
| Avec glacé à la cacahuète                            |   |

PRECIOS EN € | PAN 1,9