

Moules & Frites

Moules à la marinière

Muscheln mit Weisswein und Kräutern

Mussels seaman's style

32.50

Moules au curry

Muscheln mit Curry

Mussels with curry

32.50

Moules au safran

Muscheln mit Safran-Rahmsauce

Mussels with safran and cream

32.50

Moules à la provençale

Muscheln mit Tomaten und Provençale-Kräutern

Mussels provençale style

32.50

Moules parisiennes

Muscheln mit Kräutermousse und Brotpanade

Mussels with herb mousse

32.50

Moules à la crème

Muscheln mit Rahm

Mussels with cream

32.50

Moules au pernod

Muscheln mit Pernod-Rahmsauce

Mussels with Pernod and cream

32.50

Moules aux crevettes sur lit de nouilles

Muscheln mit Crevetten auf Nudelbett

Mussels with shrimp on a bed of noodles

32.50

Moules piquantes

Muscheln mit Peperoncini, Sojasauce, Zwiebeln und Knoblauch

Mussels with peperoncini, soya sauce, onion and garlic

32.50

Moules à la ciboulette

Muscheln mit Schnittlauchrahmsauce

Mussels with chives-cream-sauce

32.50

Flam Bernoise

Frisch gebackene Flammkuchen "Bernerart" mit hausgemachtem, knusprigen Teig, würzig-säuerlicher Crème und reichlich Zutaten.

Flam Classiques

Taditionelle

Crème, Röstzwiebeln, Speck

19.50

Champignons

Crème, Zwiebeln, Speck und frische Champignons

19.50

Gratinée

Crème, Zwiebeln, Speck, Emmentaler und Greyerzer

22.50

Flam Créations

Végétarienne

Crème, Röstzwiebeln und Gemüsemix

19.50

Salami

Crème, Zwiebeln, scharfe Salami, Emmentaler und Greyerzer

22.50

Thon

Crème, Röstzwiebeln, Thon

22.50

Jambon

Crème, Zwiebeln, Tomatensauce, Schinkenwürfeli, Ei

22.50

Munster

Crème, Röstzwiebeln, Speck und Munster-Käse

26.50

Chèvre-Miel

Crème, Röstzwiebeln, Speck, Geisskäse und Honig

26.50

Saumon

Crème, Röstzwiebeln, Rauchlachs, Zitrone

26.50

Brasserie-Spécialités

Plat bernois riche

Berner Platte: Fleisch und Wurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
Bernese platter with sauerkraut, meat and sausages

36.50

Tripes aux tomates

Kutteln mit Tomatensauce und Salzkartoffeln
Tripe with tomato sauce

20.80

Tête de veau vinaigrette

Kalbskopf mit Salzkartoffeln und Sauce Vinaigrette
Calves head with vinaigrette sauce

20.80

Emincé de foie de veau "provençale"

Geschnetzelte Kalbsleber "provençale" mit Röstli
Sliced calf's liver "provençale" with Röstli

32.50

Entrecôte de bœuf (220gr)

Entrecôte (220gr) mit Kräutermousse und Pommes Frites
Entrecôte (220gr) with herb mousse and French fries

34.00

Friture de filets de perche, sauce tartare

Frittierte Eglifilets mit Tartarsauce und Salzkartoffeln
Fried perch fillets with tartar sauce

26.10 / 30.50

Tranche de saumon poché à la sauce citron

Pochierte Lachstranche an Zitronenrahmsauce, Salzkartoffeln, Gemüse
Poached salmon with lemon sauce, boiled potatoes and vegetables

Fr. 29.50

Salades & plats froids

Saladier de doucette aux lardons et œuf

Salatschüssel mit Nüsslissalat, Speck und Ei und gerösteten Kernen
Bowl of lamb lettuce with bacon and egg

10.50 / 14.50

Salade grecque

avec olives noires, concombres, tomates et feta

Griechischer Salat mit schwarzen Oliven, Gurken, Tomaten und Fetakäse
Greek salad with black olives, cucumber, tomatoes and feta

17.30

Steak tartare, toast et beurre

Beefsteak Tatar (gehacktes rohes Rindsfilet mit Toast und Butter)
Beefsteak tartar (raw minced fillet of beef with toast and butter)

23.00 / 30.50

Beilage Pommes Frites, French Fries + **5.00**
Beilage Salade verte, *Blattsalat* , leaf salad + **7.90**
Beilage Salade mêlée, *Mischsalat* , mixed salad + **9.40**

Desserts

Prunes au rhum avec glace à la cannelle
Rumzwetschgen mit Zimtglace
Rum marinated prunes with cinammon ice cream
10.00

Dessert Shots 5 saveurs différentes
Dessert Shots 5 verschiedene Aromen
Dessert Shots 5 different flavours
4.20 pro Shot