

12h00 - 14h00*
*14h30 le samedi

PETIT CREUX ET GRIGNOTAGE

18h00 - 22h15

✓ Préfou nature (ail et beurre salé)		5,90
Préfou fourré (chèvre ou chorizo)		7,90
Saucisson		4,90
Assiette de frites à la Belge (double cuisson dans la graisse de bœuf)		4,00
Assiette de frites à la Belge du cousin Amerlock (cheddar, oignons frits et bacon)		5,90
✓ Planchette de fromages	moyenne 9	grande 17,50
✓ Planchette de charcuteries	moyenne 9	grande 17,50
Planchette charcuteries et fromages	moyenne 13	grande 25,00
Camembert rôti (au choix : pommes/miel ou chorizo/romarin ou oignons balsamiques)		5,90
Planchette de 3 camemberts rôtis		16,50
✓ Burrata e foccacia		7,90
✓ Quesadi'flamm (au cheddar)		8,50

12h00 - 14h00*
*14h30 le samedi

FLAMMEKUECHES

18h00 - 22h15

Captain Flamm	7,90	Seguin for ever	9,80
crème maison, lardons, oignons		chèvre, miel, crème maison, lardons, oignons	
Loup Garou	8,30	✓ Cheese addict	9,90
crème maison, lardons, oignons, champignons		cheddar, chèvre, raclette, crème maison, oignons	
Lover Flamm	8,60	Rollin' Flamm	10,30
crème maison, lardons, oignons, fromage râpé		crème maison, poulet frit, oignons, salade,	
Chaperon rouge	8,90	tomates cerise	
crème maison, lardons, oignons, fromage râpé, champignons			
✓ Sexy Veggie	9,50		
crème maison, chèvre, courgettes et carottes en pickles, oignons			

HAPPY FLAMM
de 17h à 18h
Captain Flamm à 5€

Bol de salade
2,00

12h00 - 14h00*
*14h30 le samedi

PLATS

18h30 - 22h15

Pièce du Boucher bien gaulée, frites maison à la Belge	13,90
sauce au choix : moutarde à l'ancienne, parmigiano reggiano, aigre douce, ketchup	
Fish & Chips	13,90
poisson pané, sauce aigre douce, frites maison à la Belge, ketchup, salade	
Planche à Tonton	12,90
camembert rôti, assortiment de charcuteries, frites maison à la Belge, salade	
Absolute César	13,90
salade, poulet frit, crudités, parmesan, sauce césar, croustons de Tonton	
Hot Biquette	12,90
salade, toasts de chèvre chaud façon Tonton, jambon sec, miel, noix, crudités, vinaigrette balsamique	
✓ Burratatata	14,90
salade, burrata, tomates cerise, courgettes marinées, pickles de carotte, poivrons, croustons de Tonton, vinaigrette balsamique	

Menu Enfant (-12 ans) : 8€

denr flammekeuche au choix ou steak haché frites +1 boule de glace artisanale +1 sirop à l'eau ou diabolo

BOUTEILLES

VIN

Tonton a sélectionné des pépites de petits producteurs qui travaillent dans le respect de la terre pour nous offrir dans chacune de leurs quilles un concentré de leur terroir! #wineporn

Blancs secs et fruités	12cl	25cl	50cl	75cl
VDF - Je t'aime mais j'ai soif - Vincent Caillé melon de bourgogne vinifié sur le gras, anticonformiste				19,90
Muscadet Sèvre et Maine - la part du colibri - Vincent Caillé fruité, développant des arômes d'agrumes, beaucoup de matière, de minéralité	3,50	6,80	13,40	19,90
Anjou Blanc - L'Argonette - Domaine Pierre Chauvin cherin agréable et fruité, à boire tout le temps!	4,80	9,30	18,50	24,80
Bordeaux Château Moulin de Rioucreux Vignoble Guérin sauvignon et sémillon mûrs, fruits jaunes éclatants en bouche, frais et souple.	4,40	8,60	16,80	24,00

Blancs gras et gourmands	12cl	25cl	50cl	75cl
IGP Hérault - Fruit défendu - Domaine Magellan arômes intenses du muscat et fraîcheur du grenache	3,00	5,50	10,50	-
IGP Côtes de Gascogne - Terres Basses - Domaine Laballe ugni blanc, colombard, sauvignon et gros meseng, très fruité, très vif				19,90
IGP Côtes Catalanes - Vieille mulle - Jeff Carrel sec, fruité et nerveux, finement perlant et désaltérant				20,50
Languedoc - Domaine Magellan grenache blanc, riche, fruits jaunes				27,00

Blancs sucrés et moelleux	12cl	25cl	50cl	75cl
Coteaux du Layon - Les Marcottes - Domaine Pierre Chauvin cherin moelleux, fruité et sucré	5,00	9,60	19,00	28,00
Coteaux de l'aubance - Plaisir - Domaine Rochambeau cherin, rafraîchissant, sucré et nerveux				25,50

Bubulles	12cl	25cl	50cl	75cl
Crémant de Bourgogne - Domaine Chasselay chardonnay, bulles fines et régulières, fruité souple et élégant				28,00
Champagne - Ultradition - Laherte Frère cherin, rafraîchissant, sucré et nerveux				59,00
Prosecco - D.O.C Treviso - Villa Arfanta	4,00			22,00

12h00 - 14h00*
*14h30 le samedi

BURGERS



18h30 - 22h15

Burger Smash Tonton et frites maison à la Belge, salade	14,50
bun artisanal, steak haché (producteur local), cheddar, oignons confits au balsamique, cornichons, ketchup	
Burger de l'Ami de César et frites maison à la Belge, salade	13,50
bun artisanal, poulet pané, sauce césar, salade, copeaux de parmesan	
Burger de Mamie d'Italie et frites maison à la Belge, salade	13,90
bun artisanal, steak haché (producteur local), sauce parmesan, oignons confits au balsamique, tomates cerise, salade, copeaux de parmesan	
✓ Burger Happy Veggie, salade	12,50
bun artisanal, patate douce, sauce aigre douce, oignons confits au balsamique, pickles, salade	
Burger Tata de Savoie ou quoi? et frites maison à la Belge, salade	13,90
bun artisanal, steak haché (producteur local), fromage à raclette, lard fumé, oignons confits au balsamique, salade, ketchup	
Burger de la Frangine et frites maison à la Belge, salade	13,90
bun artisanal, steak haché (producteur local), chèvre, oignons confits au balsamique, tomates cerise, salade	
Burger de Tonton et frites maison à la Belge, salade	14,90
bun artisanal, steak haché (producteur local), bleu d'Auvergne, lard fumé, oignons confits au balsamique, ketchup	
Burger du cousin de loin et frites maison à la Belge, sauce Tonton, salade	13,50
bun artisanal, steak haché (producteur local), sauce moutarde à l'ancienne, pickles de concombre, oignons confits au balsamique, salade	

Supplément sauce +1,00

Pour les grosses dalles, Doublez votre burger +3,00



Abracadabra : Tonton te fait n'importe quel burger en mode végétarien +0.80

Suppléments 1.00€ : tranche de bacon, oignons confits au balsamique, tomates confites
Supplément 1.50€ : fromage à raclette



DESSERTS ET GOURMANDISES

Apple pie de Tonton	6,90
pomme, caramel, M&M's, chantilly, amandes effilées	
Tout feu tout flamme	6,90
fruits rouges, Nutella, chantilly, pépites de chocolat	
Bananaflamm	6,90
banane, Nutella, noix de coco, chantilly, pépites de chocolat	

Café gourmand / Thé gourmand 6,90

Glaces/Sorbets artisanaux	1 boule 2.00 / 2 boules 3.90 / 3 boules 5.70
chocolat, vanille, citron, fraise, mangue	
Sorbet framboise arrosé de Cointreau	5,90
Glace chocolat arrosée de Menthe Pastille	5,90
Sorbet citron arrosé de Prosecco	5,90
Compo perso : sorbet et eau de vie (2cl) au choix	6,90
Supplément chantilly : +0,50	

Rouges souples et fruités	12cl	25cl	50cl	75cl
IGP du Gard - Pesked - Château Saint Cyrgues très souple, très fruité, très expressif	3,00	5,50	10,50	-
IGP Hérault - Fruit défendu - Domaine Magellan cinsault, grenache, souple et facile				20,90
St Nicolas de Bourgueil - Les sables - Domaine du Mortier cabernet franc souple et tanins fondus				29,50
Anjou rouge - l'Aubinaie - JF Vaillant	4,40	8,70	17,30	25,50
cabernet franc, arômes de fraise des bois, tanins bien fondus				
Saumur Champigny - Voltige des clos - Les Clos Maurice la souplesse d'un gymnaste! on le boit avec tout, tout le temps				24,90
IGP du Gard - JUSTIN rouge - Château Saint Cyrgue juste un... souvent on en reprend parce que c'est fruité et facile				19,90
Bordeaux - The Natural Circus - Domaine Eresue merlot, un bordeaux qui se prend pour un laire	4,50	8,80	17,40	25,90
Blaye - Chateau Moulin de Rioucreux - Vignoble Guérin gironin souple, sur fruit, pas de tannins! une gourmandise bordelaise				24,00

Rouges riches et gourmands	12cl	25cl	50cl	75cl
VDF - Bistologie - Jeff Carrel carignan noir, réglissé et tendance				19,50
Côtes du Rhône - Feuille de Garance - Rouge Garance grenache, syrah, cinsault, puissance maîtrisée et tanins soyeux	4,90	9,70	19,20	28,50
Madiran - L'esprit de Basté - Clos Basté tannat et cabernet franc souple et authentique				25,50
St Chinian - Les Branquignols - Domaine de la femme allongée syrah, grenache et carignan, un vin terrestre aux tanins riches	3,90	7,60	15,00	21,90
Minervois - le San Bres - Domaine Luc Lapeyre vin nature, puissance des fruits noirs avec la rondeur du gras du raisin				24,90
Anjou village - l'Ancree - JF Vaillant				34,00
cabernet franc, tendre, soyeux et riche				

Rosés	12cl	25cl	50cl	75cl
IGP Ile de beauté - Paisolu Di Lutina - Les vigneron d'Aghione tout simplement la corse en bouteille	3,90	7,60	15,00	21,50



DEMANDEZ NOS BIERES
PRESSION DU MOMENT
À VOTRE SERVEUR

BIERES

PRESSION

A Artisanal
Certifié Agriculture Biologique

AFTER WORK
17h - 19h

Pinte de soft* 3€

	25cl	33cl	50cl	1L	50cl	1L
Rombière Pils (4°) A artisanale rafraîchissante et désaltérante	2.80	3.60	5.00	9.90	3.00	6.00
Page 24 IPA (4,9°) A amertume agréable et prononcée en houblon	3.80	4.90	6.90	13.70	4.20	8.40
Chouffe Soleil (6°) blonde délicatement fruitée	3.80	4.90	6.90	13.70	4.20	8.40
Piautre Ambrée (6°) A artisanale, légèrement corsée et maltée	3.50	4.50	6.60	13.10	3.90	7.80
Saison Dupont (6,5°) blonde sèche et désaltérante	3.40	4.40	6.50	12.90	3.80	7.60
Love & flowers (4,2°) A blanche artisanale, douce et rafraîchissante	3.60	4.70	6.70	13.30	4.00	8.00
Bacchus Framboise (5°) arômes sucrés de framboise	3.80	4.90	6.90	13.70	4.20	8.40
Licorne (4,8°) Alsacienne légère et équilibrée	2.80	3.60	5.00	9.90	3.00	6.00
Picon bière	3.40	4.40	6.50	12.90	3.80	7.60
Panaché	3.00	3.90	5.20	10.30	3.00	6.00
Monaco	3.00	3.90	5.20	10.30	3.00	6.00
Sirop +0,30						

HAPPY FLAMM - de 17h à 18h
Captain Flamm à 5€

*Coca Cola, limonade,
jus d'orange, tonic,
jus d'ananas, Perrier



BIERES BOUTEILLE



Blondes

Rombière (6.9°) 33cl A Arôme fruité, légère amertume	5,50
Triple Karmeliet (8°) 33cl Arômes de vanille, citronnée	5,50
Fosse blonde (5.3°) 33cl A Mélange de différents malts et épices	5,80
Blonde Amour (6,5°) 33cl A Amertume et rondeur, agrumes et fruits tropicaux	5,80

Ambrées

La Troglotte (5.3°) 33cl A Délicatement biscuité	5,80
Chimay Rouge (7°) 33cl Trappiste, légère amertume, malt, caramel et abricot	5,50

Triples

Malt Compte Triple (8°) 33cl A Ronde et généreuse, amertume modérée et notes fruitées	4,50
Alpaca Triple au miel (8.3°) 33cl A Chaleureuse, fruitée au bon goût de miel	6,50

Blanches

Joliecoeur Blanche (5°) 33cl A Savoir fraîche, notes d'agrumes et de fleurs	5,90
Alpaca Blanche 33cl (4.7°) A Douce et gourmande, d'inspiration Allemande	5,90

Autres

Brewdog Nanny State (0.5°) 33cl Le plaisir de la bière mais sans l'alcool!	5,00
---	------

Brunes

Rochefort 10 (11.3°) 33cl Épicée, notes de prune et cacao, saveurs maltées	5,50
Alpaca Brune 33cl (7°) A Puissante et corsée, notes grillées et chocolatées	5,90

IPA

Punk IPA (5.6°) 33cl Notes d'agrumes et houblons, belle amertume	5,50
La Florencière IPA (6.5°) 33cl A Amertume franche et équilibrée, notes fleuries	5,80
Rombière Rye IPA (7.5°) 33cl A De l'amertume, du houblon, une bonne IPA!	5,80

Noires

La Florencière Black IPA (6.5°) 33cl A Notes de chocolat noir, café et jodie amertume	6,00
Stout ou rien (6°) 33cl A Cacao, café et pain grillé, puissante amertume	6,50

Fruitées et sucrées

Kasteel rouge (8°) 33cl Goût de cerise, sucrée	5,50
Pécheresse Lindemans (2.5°) 25cl Bière Lambic au jus de pêche	5,00
Lindemans Framboise (2.5°) 25cl Bière Lambic au goût prononcé de framboise	5,00
Desperados (5.9°) 33cl	5,00



COCKTAILS

tous les "cocktails classiques" sur demande...

À partir de 18h

Mojito classique	7,00
Rhum citron vert, Angostura, menthe, cassonade, perrier	
Mojito du Jour	7,80
Rhum citron vert, menthe, cassonade, perrier + purée de fruits du jour	
Pina colada	8,00
Rhum jus d'ananas, glace coco	
Mai Thai by Tonton	8,00
Rhum ambré, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron, ananas et passion	

L'amour sur la plage	8,00
Vodka, crème de pêche, crème de mûre, jus d'orange, ananas, cranberry	
Soupe Angevine	6,00
Cointreau, sucre de canne, jus de citron, pétillant	
Topette	7,50
Menthe Pastille, menthe, citron vert, sirop maison concombre/menthe, perrier	
Spritz Angevin	7,50
Cointreau, Guignolet, prosecco, angostura, perrier	

Angevin Mule	7,00
Cointreau, citron vert, ginger beer	
Pom star	7,50
Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, purée de passion	
Smash by Tonton	7,20
Whisky, sirop de coing, citron vert, menthe	

Short drink
Long drink

POUR sam@e

Virgin mojito	5,00
Citron vert, menthe, cassonade, limonade, perrier	
Virgin mojito du jour	5,80
Citron vert, menthe, cassonade, limonade, perrier + purée de fruits du jour	
Colada libre	5,50
Glace coco, sirop pina-colada, jus d'ananas	
Cherry chérie	5,00
Jus d'ananas, jus de passion, perrier, sirop de cerise	
Tonton Sam	5,00
Jus de cranberry, jus d'orange, jus de citron, sirop de cassis	



APERO ET ALCOOLS

Kir 12cl	3,50
Kir pétillant 12cl	5,50
Ricard 2cl	2,00
Suze 6cl	3,50
Martini rouge/blanc 6cl	4,00
Campari, Martini Fiero, Passoa 6cl	5,50
Baileys 6cl	5,50
Menthe Pastille, Get 27 6cl	5,50

Whisky Paddy 4cl	5,50
Whisky Jack Daniel's 4cl	6,00
Whisky Aberlour 10ans 4cl	6,50
Whisky Chivas Regal 12ans 4cl	6,90
Whisky Monkey Shoulder 4cl	7,10
Whisky de la Piautre 4cl A	8,00
Whisky Cardhu 4cl	8,00
Whisky Lagavulin 16ans 4cl	9,80

Tequila Camino Blanco 4cl	5,00
Vodka Erstoff 4cl	5,00
Gin Bombay Sapphire 4cl	5,00
Gin Hendrick's 4cl A	7,00
Gin C'est Nous 4cl A	6,00
GinFusion C'est Nous 6cl (framboise & hibiscus ou abricot & romarin)	6,50

Rhum Bacardi 4ans 4cl	5,00
Rhum Abuelo 7ans 4cl	7,00
Rhum Don Papa 4cl	7,80
Rhum Diplomatico 4cl	7,90
Rhum Pacto Navio 4cl	7,60
Rhum Angostura 1919 4cl	8,00

+ soft 0,50ct*

*Coca Cola, limonade, jus d'orange, tonic,
jus d'ananas, jus de pomme (Redbull +2.50)

SHOOTER 3,00 MÈTRE 27,00

Demandez nous les shoots du moment !



SOFTS

Coca-cola, zéro 33cl	3,00
Orangina 25cl	3,00
Sprite 33cl	3,00
Schweppes Tonic, Agrum' 25cl	3,00
Ice tea 25cl	3,00
Thé glacé maison 50cl	4,00
Limonade La Loère 33cl A	3,50
Perrier, Evian 33cl	3,00
+ tranche 0.30cts	

Redbull 25cl	4,00
Diabolo 25cl	2,50
Sirop à l'eau 25cl	2,00
Evian, San Pellegrino 50cl	3,60
Evian, San Pellegrino 100cl	5,00
Jus de fruits 25cl	3,00
orange, fraise, ACE, pamplemousse, pomme, abricot, ananas, tomate	

Les boissons sont servies sans paille,
paille biodégradable sur demande



BOISSONS CHAUDES



Expresso, déca	1,60
Café allongé	1,80
Café crème	2,20
Noisette	1,90
Cappuccino	3,20
Café latte	3,40
Thé/Infusion Dammann	3,60

Chocolat chaud	3,50
Café piston artisanal	3,60
Café Viennois	3,40
Chocolat Viennois	5,70
Caramel macchiato /Choco macchiato	6,00
Irish coffee (whisky)	7,50
Angevin coffee (cointreau)	7,50
Grog maison	7,50

A Artisanal
Certifié Agriculture Biologique