PETIT CREUX ET GRIGNOTAGE

12h00 – 14h00*
*14h30 le samedi

17h00 – 22h15

Préfou nature (ail et beurre salé)	5,90
Préfou fourré (chèvre ou chorizo)	7,90
Préfou fourré (saumon ou tartiflette)	8,50
Sticks de mozzarella panés & sauce BBQ	6,50
Saucisson	4,90
Rillettes (2 personnes)	3,90
Assiette de frites à la Belge & ketchup (double cuisson dans la graisse de bœuf)	4,00
Assiette de frites à la Belge du cousin Amerlock & ketchup (cheddar, oignons frits et crispy bacon)	5,90
Camembert rôti (au choix : pommes/miel ou chorizo/romarin ou oignons balsamiques)	5,90
Planchette de 3 camemberts rôtis	16,50
Planchette (rillettes, saucisson, demi camembert)	12,90
Planchette de fromages OU charcuteries	moyenne 9,00 grande 17,50
Planchette mixte (charcuteries et fromages)	moyenne 13,00 grande 25,00

FLAMMEKUECHES

12h00 – 14h00*
*14h30 le samedi

17h00 – 22h15

Captain Flamm 7,90
crème maison, lardons, oignons

Chaperon rouge 8,90
crème maison, lardons, oignons, fromage râpé, champignons

Sexy Veggie 8,90
crème maison, oignons, fondue de poireaux, patates rôties, poivrons confits, sauce moutarde miel

Seguin for ever 9,80
crème maison, chèvre, miel, lardons, oignons

Ricky Martin 9,90
crème maison, chèvre, chorizo, oignons, poivrons confits

Cheese addict 9,90
cheddar, chèvre, raclette, crème maison, oignons

Thor flamm 9,90
crème maison, saumon fumé, tomates cerise, cébette, crème ciboulette

Bol de salade 2,00

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

PLATS

12h00 – 14h00*
*14h30 le samedi

18h30 – 22h15

Pièce du Boucher bien gaulée (entrecôte 200g), frites maison à la Belge 15,90
sauce au choix : barbecue, ketchup, moutarde à l'ancienne & miel, moutarde, mayonnaise, fromagère, cheddar, camembert, parmesan, cocktail

Andouillette artisanale (160 gr) 12,90

=> La même en double (2 x 160 gr) 16,90
sauce moutarde à l'ancienne, aligot, salade

Ribs de porc cuits basse température 14,90
Sauce BBQ, frites maison à la Belge, salade

Planche à Tonton 12,90
camembert rôti, assortiment de charcuteries, frites maison à la Belge, ketchup, salade

SALADES

Angevin sinon rien 13,90
salade, tomates cerise, oignons rouges, champignons, patates rôties, mini rillauds, réduction balsamique, moutarde au miel

Hot Biquette 12,90
salade, toasts de chèvre chaud façon Tonton, jambon sec, miel, noix, crudités, vinaigrette balsamique

Tonton Fisher 14,90
salade , tomates cerise, roulés de saumon fumé au chèvre & échalote, granny Smith, coleslaw, patates rôties, crème ciboulette

VIN

Verres, pichets & bouteilles

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
Sauvignon IGP Val de Loire – Château de la Viaudière un panier de fruits exotiques à partager entre gourmands	3,70	7,20	14,00	19,90
Muscadet Sèvre et Maine – la part du colibri – Vincent Caillé fruité, développant des arômes d'agrumes, beaucoup de matière, de minéralité	4,50	8,80	17,10	23,90
Anjou Blanc – L'Argonette – Domaine Pierre Chauvin chenin agréable et fruité, à boire tout le temps !	4,70	9,20	18,00	24,90
Bordeaux Château Moulin de Rioucreux Vignoble Guérin sauvignon et sémillon mûrs, fruits jaunes éclatant en bouche, frais et souple.	4,50	8,80	17,20	24,00

Blancs gras et gourmands

	12cl	25cl	50cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne – Terres Basses – Domaine Laballe ugni blanc, colombard, sauvignon et gros maseng, 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 chenin moelleux, fruité et sucré	5,00	9,60	19,00	28,00

Bubulles

	12cl	25cl	50cl	75cl
Crémant de Loire Médaille d'Or – Château de la Viaudière bulles fines et élégantes				28,00
Champagne – Ultradition – Laherte Frère chenin, rafraîchissant, sucrosité et nervosité				59,00
Prosecco – D.O.C Treviso – Villa Arfanta	4,00			22,00

BURGERS

12h00 – 14h00*
*14h30 le samedi

18h30 – 22h15

Burger Smash Tonton et frites maison à la Belge, salade 14,50
bun artisanal, steak haché smashé (producteur local), cheddar, oignons confits au balsamique, coleslaw, ketchup

Burger du Cousin de Challans et frites maison à la Belge, salade 14,50
bun artisanal, poulet pané, bacon, tomates cerise, sauce cocktail, salade, sauce parmesan

Burger de Papi et frites maison à la Belge, salade 15,90
bun artisanal, effiloché de porc, sauce BBQ, pickles de concombre, coleslaw

Burger Mozza lover, et frites maison à la Belge, salade 12,90
bun artisanal, steak de mozzarella pané, sauce BBQ, tomates, concombre, sauce fromagère, salade

=> Burger Mozza lover, salade 10,90

Burger Tata de Savoie ou quoi ? et frites maison à la Belge, salade 13,90
bun artisanal, steak haché (producteur local), fromage à raclette, bacon, oignons confits au balsamique, salade, ketchup

Burger de la Frangine et frites maison à la Belge, salade 15,90
bun artisanal, steak haché (producteur local), chèvre, tomates cerise, sauce moutarde à l'ancienne & miel, salade

Burger du P'tit Frère et frites maison à la Belge, salade 14,90
bun artisanal, steak haché (producteur local), sauce camembert, pomme rôtie au cidre, oignons confits au balsamique, Sauce moutarde à l'ancienne & miel, salade

Supplément sauce +1,00

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

Suppléments 1.00€ : sauce barbecue, moutarde à l'ancienne & miel, mayonnaise, fromagère, cheddar, camembert, parmesan, cocktail
Suppléments 2,00€ : fromage, pomme au cidre, coleslaw, patates rôties
Suppléments 3,00€ : bacon, steak haché, steak de mozzarella pané, poulet pané, effiloché de porc

Menu Enfant (-12 ans) : 8€
demi flammekueche au choix ou steak haché frites
+1 boule de glace artisanale +1 sirop à l'eau ou diabolo

DESSERTS ET GOURMANDISES

Apple pie de Tonton 6,90
pomme, caramel, M&Ms, chantilly, amandes effilées

Bananaflamm 6,90
banane, Nutella, noix de coco, chantilly, pépites de chocolat

Tiramisu Schoko-Bons 5,90
biscuit, crème mascarpone, crème Schoko-Bons

Mikado mousse 5,90
mousse au chocolat maison et mikados

Dessert de l'athlète de haut niveau 4,50
fromage blanc, compote, müesli, miel

Café gourmand / Thé gourmand	6,90
Digestif gourmand	9,90

Glaces/Sorbets artisanaux 1 boule 2.00 / 2 boules 3.90 / 3 boules 5.70
chocolat, vanille, citron, framboise, mangue

Rouges souples et fruités

	12cl	25cl	50cl	75cl
St Nicolas de Bourgueil – Les sables – Domaine du Mortier cabernet franc souple et tanins fondus				29,90
Anjou Rouge Tuilé – Château de la Viaudière cabernet sauvignon à 100%, charnu et délicat	4,80	9,40	18,30	25,50
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 loire	4,80	9,40	18,30	25,50
Blaye – Chateau Moulin de Rioucreux – Vignoble Guérin girondin souple, sur fruit, pas de tanins ! une gourmandise bordelaise				24,00

Rouges riches et gourmands

	12cl	25cl	50cl	75cl
VDF – Bistrologie – Jeff Carrel carignan noir, réglissé et tendance				19,50
Côtes du Rhône – Feuille de Garance – Rouge Garance grenache, syrah, cinsault, puissance maitrisée et tanins soyeux	5,60	10,90	21,30	29,90
Madiran – L'esprit de Basté – Clos Basté tannat et cabernet franc souple et authentique				26,90
St Chinian – Les Branquignols – Domaine de la femme allongée syrah, grenache et carignan, un vin terrestre aux tanins riches	4,40	8,60	16,80	23,50
Minervois – le San Bres – Domaine Luc Lapeyre vin nature, puissance des fruits noirs avec la rondeur du gras du raisin				24,90
Anjou Village Médaille d'Argent – Château de la Viaudière récolté à la main, 100% cabernet franc ample et rond				33,90

Rosés

	12cl	25cl	50cl	75cl
IGP ile de beauté – Paisolu Di Lutina – Les vignerons d'Aghione tout simplement la corse en bouteille	3,90	7,80	15,30	21,50
Rosé de Loire– Château de la Viaudière vin de copains à toute heure				19,90

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

BIERES

DEMANDEZ NOS BIERES PRESSION DU MOMENT À VOTRE SERVEUR

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
La Débauche IPA (6°) A fruitée et délicatement amère	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 framboises	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 ET CANETTES

Blondes

Triple Karmeliet (8°) 33cl — 5,50
Citronnée aux arômes de vanille

Fosse blonde (5.3°) 33cl A — 5,80
Mélange de différents malts et épices

Blonde Amour (6,5°) 33cl A — 5,80
Amertume et rondeur, agrumes et fruits tropicaux

Ambrées

La Troglotte (5.3°) 33cl A — 5,80
Délicatement biscuité

Devil's Backbone (4,9°) canette 44cl — 8,50
Corsée et parfumée comme un jour d'automne

Triples

Malt Compte Triple (8°) 33cl A — 4,50
Ronde et généreuse, amertume modérée et notes fruitées

Blanches

Joliecoeur Blanche (5°) 33cl A — 5,90
Saveur fraîche, notes d'agrumes et de fleurs

Brunes

Rochefort 10 (11.3°) 33cl — 5,50
Epicée, notes de prune et cacao, saveurs maltées

Alpaca Brune (7°) 33cl A — 5,90
Puissante et corsée, notes grillées et chocolatées

IPA

Punk IPA (5.6°) 33cl — 5,50
Notes d'agrumes et houblons, belle amertume

Big Bunny (6°) canette 44cl — 8,50
Juicy, aromatique et crémeuse

Rombière Rye IPA (7.5°) 33cl A — 5,80
De l'amertume, du houblon, une bonne IPA!

La Florencière IPA (6.5°) 33cl A — 5,80
Amertume franche et équilibrée, notes fleuries

Noires

La Florencière Black IPA (6.5°) 33cl A — 6,00
Notes de chocolat noir, café et jolie amertume

Black Bucket Rye IPA (6,5°) canette 44cl — 8,50
Intense aux saveurs équilibrées de malt torréfié

Fruitées et sucrées

Kasteel rouge (8°) 33cl — 5,50
Goût de cerise, sucrée

Pécheresse Lindemans (2.5°) 25cl — 5,00
Bière Lambic au jus de pêche

Desperados (5.9°) 33cl — 5,00

Autres

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

COCKTAILS

À partir de 18h

tous les "cocktails classiques" sur demande...

Short drink
Long drink

Mojito classique — 7,00
Rhum Bacardi, citron vert, menthe, cassonade, perrier

Mojito du Jour — 7,80
Rhum Bacardi, citron vert, menthe, cassonade, perrier
+purée de fruits du jour

Pina colada — 8,00
Rhum Bacardi, jus d'ananas, glace coco

Maï Thaï by Tonton — 8,00
Rhum ambré Bacardi, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron, ananas et passion

L'amour sur la plage — 8,00
Vodka, crème de mûre, sirop de pêche, jus d'orange, cranberry

Vas-y Francky — 7,50
Tequila, citron vert, sirop et jus d'abricot, liqueur de thym

East Side — 7,00
Gin, citron vert, sirop de sucre, menthe, jus de concombre

La Maritza — 7,50
Gin, thé Bulgare, sirop de poire, citron vert, purée de poire

Angevin Mule — 7,00
Cointreau, citron vert, ginger beer

Porn star — 7,50
Vodka, liqueur, jus et purée de passion, sirop de vanille

Smash by Tonton — 7,20
Whisky, sirop de coing, citron vert, angostura, menthe

Sidecar by Tonton — 8,00
Cognac, Cointreau, citron, sirop de caramel, jus de pomme

POUR samoo

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
Martini rouge/blanc 6cl — 4,00
Campari, Martini Fiero, Passoa 6cl — 5,50
Baileys 6cl — 5,50
Menthe Pastille, Get 27 6cl — 5,50

Tequila Camino Blanco 4cl — 5,00
Vodka Eristoff 4cl — 5,00
Gin Bombay Sapphire 4cl — 5,00
Gin Hendrick's 4cl — 7,00
Gin Botanist 4cl — 6,50
Gin du moment 4cl — Demande au serveur

Cognac Gautier VS 4cl — 7,50
Cognac aux amandes 4cl — 5,50
Cointreau, Calvados 4cl — 5,50
Cointreau Black 4cl A — 6,00

Whisky William Lawson's 4cl — 5,50
Whisky Jack Daniel's 4cl — 5,00
Whisky Aberlour 10ans 4cl — 6,50
Whisky Nikka Coffey Grain 4cl — 6,50
Whisky Talisker 10 ans 4cl — 6,50
Whisky de la Piautre 4cl A — 8,00
Whisky Lagavulin 16ans 4cl — 9,80
Whisky du moment 4cl — Demande au serveur
Bourbon Woodford Réserve 4cl — 6,00

Rhum Bacardi 4ans 4cl — 5,00
Rhum Bumbu 4cl — 6,00
Rhum Abuelo 7ans 4cl — 7,00
Rhum Diplomatico 4cl — 7,90
Rhum Pacto Navio 4cl — 7,60
Rhum Angostura 1919 4cl — 8,00
Rhum du moment 4cl — Demande au serveur

+ soft 0,50 ct *

*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 33cl — 3,00
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

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.