

## FLAMMAZIEN



zie ook onze website [www.flammazien.be](http://www.flammazien.be) en facebookpagina 'Flammazien'



dit tekenje op de kaart staat voor 'chefs favorites', de voorkeur van de chef.



de gerechten met dit tekenje zijn vegetarisch



**Voor informatie mbt allergenen in de bereidingen kan u steeds terecht bij de gastvrouw. De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen, meldt steeds uw allergieën bij de bestelling.**

# Suggesties

1

## Menu's

Menu met 3 of 4 gangen met gerechtjes van de kaart of suggesties van de week. 39€ tot 60€

Meer info op onze menu bord.

Zie ook ons suggestiebord voor nog meer inspiratie

## Exclusief

### **Secreto N°7 (beperkt verkrijgbaar)**

21,00

Voorgerecht of to Share bordje met licht gezouten en gerijpt rundsvlees dat extra op smaak is gebracht met 7 verschillende kruiden. Vlees is afkomstig van gezond vetgemeste en rijpe runderen. Een exclusieve smaakbom!

### **Slow cooking?**

25,00 - 45,00 pp

Reserveer 2 dagen vooraf een traag gegaard gerecht, kip, lam of varken ...een hele ervaring mogelijk vanaf 4 personen. Vraag ons naar meer info.

## Share the taste

5

### Samen proeven

Meteen bij het aperitief samen proeven van de Flammazien smaken kan met deze gerechtjes, te delen of als voorgerecht (verkrijgbaar in combinatie met een hoofdgerecht.)

**Firewood plate** 20,00

Warm gerookte zalm en eendenborst geserveerd met gegrilde groenten.

**Carpaccio** 16,00

Gepekeld en gerijpte carpaccio van de rundslende met gerookte olijfolie, rucicola en parmesan.

**Delicia de xarcuteria** 16,00

Een assortiment van 4 soorten van de fijnste top charcuterie uit Spanje en Italië

*Gerookt en 12 maanden gerijpt spek.*

*Bresaola di montagne, gerijpt en gerookt rund.*

*Jamon di Bruy, 42 maanden gerijpte ham.*

*Chorizo Iberico met mooie deelstukken, niet gemalen.*

**V Bruschetta Flammazien**

Krokant geroosterde ciabatta met een huisgemaakte tapenade van basilicum, look, olijfolie, cashewnoten en parmezaanse kaas.



of 8,00

salsa van tomaat, ajuin en een frisse dressing

Allebei 12,00

**V Gepekeld groenten** 8,00

Huisgemaakte specialiteit.

*Maximum 4 verschillende gerechten per tafel.*

## Fish from our Oklahoma Joe

6

### Visgerechten

**Warm gerookte zalm** 14,00 26,00

Specialiteit van het huis.

Filet van verse zalm, warm en lichtjes gerookt.

**Gamba a la plancha** 12,00 24,00

2/4 grote gamba's gegrild met lookolie.

**Sardine(s) (seizoen juni - oktober)** 12,00 24,00

1/3 sardines met citroen en tuinkruiden, gegrild

#### **Catch of the day - suggestie**

Prijs van de dag

North Sea chefs' selectie van vis volgt het aanbod van de dag. De bereiding is steeds op eik en beuk, in de Oklahoma Joe gebakken, licht gerookt of gegrild. Met gepaste groentengarnituur.

North Sea chefs engageren zich om bijvangst vis te verwerken met als doelstelling overbevissing van bepaalde soorten tegen te gaan.

## No Fish No Meat

### Noch vis, noch vlees

**V Burrata di Puglia** 12,00 20,00

Italiaanse zachte kaas met een smeuge kern.

**V Gegrilde groenten** 10,00 18,00

Een assortiment diverse gegrilde groenten.

**V Vegetarische hamburger (maandag & donderdag)** 18,00

belegd met rode ui, augurk, tomaat, sla en handgesneden verse frieten in de schil. Afgesmaakt met barbecue saus.

Met Cheddar kaas 19,00

**V Jacked Potato** 18,00

Gepofte aardappel in de schil met diverse gegrilde groenten en huisgemaakte kruidenboter

*Maximum 4 verschillende gerechten per tafel.*

## Meat firewood cooked

7

### Vlees en gevogelte

*Onze standaard bakwijze is kort gebakken of 'bleu chaud'.*

<b>Eend Flammazien</b>	14,00	27,00
Warm gerookte eendenborst met fleur de sel, rode biet en een gepofte aardappel		
<b>Kip Jaune</b>	-	22,00
Op de Oklahoma gebakken en licht gerookte kip met 2 bijgerechten naar keuze		
<b>Txogitxu uit Spaans Baskenland</b>		
Mals en zeer smaakvol, dry aged (aan been gerijpt) rundsvlees, top kwaliteit van melkkoeien en ossen van 7 tot 20 jaar oud met een mooie vetstructuur en specifieke smaak, gegrild en licht gerookt.		
<b>Entrecôte Txogitxu</b> , incl. 2 bijgerechten naar keuze		34,00
<b>Côte à l'os Txogitxu</b> , incl. 2 bijgerechten naar keuze		34,00
<b>Steak, Australisch rund</b> incl. 2 bijgerechten naar keuze		26,00
<b>Hamburger Flammazien (maandag &amp; donderdag)</b>		18,00
vers gemalen rundsvlees met barbecue saus, rode ui, augurk, tomaat, sla en verse handgesneden frieten in de schil.		
Hamburger met cheddar kaas		19,00

*Bijgerechten, 2 naar keuze inbegrepen*

<b>Dutch Oven stoofpotje</b>	8,00	als extra
Stoofpotje van seizoensgroenten		
<b>Fris slaatje</b>	6,00	als extra
Gemengde sla met passende dressing		
<b>Gepofte aardappel</b>	6,00	als extra
Aardappel in de schil met kruidenmengeling		
<b>Frieten Flammazien</b>	6,00	als extra
Handgesneden verse frieten in de schil		

*Voor kinderen tot 12 jaar zijn alle vleesgerechten (behalve de hamburgers) in halve porties te verkrijgen.*

*Maximum 4 verschillende gerechten per tafel.*

## Our cheese offer

8

### *Kaas*

#### **Kaasselectie door Michel Van Tricht, kaasaffineur.**


Michel Van Tricht & Zoon werd in 2010 door 'The Wall Street Journal' op plaats 1 gequoteerd van de 10 beste kaaszaken in Europa. Frédéric van Tricht is al de derde generatie in de kaaszaak die gespecialiseerd is in niet-gepasteuriseerde kazen, die ze doorgaans in de zaak te Antwerpen, laten rijpen. De meest bekende klanten zijn Peter Goossens (Hof van Cleve) en Sergio Herman (The Jane).

<b>Kaasplank met 4 kazen van Michel Van Tricht</b>	15,00
1 kaasplank voor 2 personen	20,00
<b>Warme Camembert met geroosterd brood</b>	12,00

<b>Dessertwijn / Zoete wijnen</b>	glas	fles
Rey Santo Semidulce - Spanje	7,00	28,00
Rivesalt Tuillé, Hors d' age 16° - Frankrijk	10,00	40,00
Rolf Binder sweet white fortified (madeira style) 17,5° - Australië	10,00	40,00

## **Back draft**

### *Dessert*

<b>Crème brûlée met verse vanille</b>	6,00
<b>Marshmallow met gemarineerd rood en zwart fruit</b>	8,00
<b>Vanille ijs met chocoladesaus</b>	8,00
 <b>Whisky ijs</b>	8,00
<b>Gemarineerde en gegrilde ananas met ananasijs</b>	9,00

# FLAMMAZIEN

## OPEN & CLOSED

### Open

**Maandag & Donderdag vanaf 18:30**

**Vrijdag & Zaterdag vanaf 18:00**

Vrijdag en zaterdag early birds service - reservatie om 18u  
= graag tafeltje terug vrij tegen 20uur

**ALLE DAGEN OPEN na reservatie VOOR GROEPEN vanaf 10 personen**  
zowel voor lunch als diner. (min. 48u vooraf reserveren)

Zonder reservaties putten wij onze natuurlijke bronnen\* niet onnodig uit en starten we niet op of sluiten we na de laatste bediening af. Wij raden daarom aan steeds te RESERVEREN.

\*Wij koken in onze Oklahoma Joe enkel op eik en beuk.

Op dinsdag en woensdag is het mogelijk een gezellige Oklahoma bbq-les te volgen. Te reserveren vanaf 6 personen incl. eten en drinken.  
Start 18 u of 19 u tot 20 of 21 uur.

In juli en augustus is Flammazien op verplaatsing voor tuinfeesten aan huis of bedrijf, (streetfood-) festivals, walking dender enz. **Flammazien is nooit open in de zomer** behalve op aanvraag voor groepen vanaf 10 personen (augustus) en op de laatste donderdag van augustus voor Katuit (reserveer tijdig)