

## FLAMMAZIEN

De Oklahoma Joe zorgt voor de specifieke smaak van onze gerechten met de aroma's van eik en beuk. Meestal gegrild, soms urenlang langzaam geeraard en vaak warm gerookt smaken de verse producten stuk voor stuk uniek. Een unieke smaak die enkel verkregen wordt door het koken op hout.

Doordat in de Oklahoma Joe niet direct op de vuurgloed wordt gebakken is het nooit verbrand en niet uitgedroogd. De schadelijke PCAK's evenals verbrande en dus ongezonde vetten zijn uitgesloten.

Wij staan garant voor de versheid en uitstekende kwaliteit van onze producten. Alles wordt door ons zorgvuldig geselecteerd. Door de bereiding simpel te houden blijft de kwaliteit en vooral de voedingswaarde van de producten behouden. De authentieke smaak van het product primeert.

Wij verwelkomen onze gasten op maandag en donderdag, vanaf 18:30u en op vrijdag en zaterdag vanaf 18:00u voor een lekker uitgebreid à la carte diner of voor onze menu of een suggestie van de chef. Een lunch kan geboekt worden 2 dagen vooraf en vanaf 10 personen.

Voor speciale gelegenheden en groepen stellen we een aangepast menu op (vanaf 6 personen). We beschikken ook over een afzonderlijke gezellige ruimte met een gastentafel tot 16 personen. Daar vindt u ook ons kinderhoekje. Voor kinderen tot 12 jaar zijn alle gerechten (behalve de hamburgers) in halve porties te verkrijgen.

Vanaf 20 tot maximaal 45 personen kan u onze zaak volledig voor uw gelegenheid reserveren zonder meerprijs.

Ook aan huis komen we met de Oklahoma Joe vanaf 20 personen uw feest verzorgen (zie ook de website <http://www.bbqaanhuis.be> )

U bent steeds welkom om een bezoekje te brengen achteraan, om u onze ingebouwde reuze Oklahoma Joe BBQ te bekijken.

U kan bij goed weer op het terras bij onze kruidentuin plaatsnemen.



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



dit teken op de kaart staat voor 'chefs favorites', de voorkeur van de chef. de gerechten met dit teken zijn vegetarisch

V



**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.

Met aangepaste wijnen t.e.m. het hoofdgerecht +20€

Zie ook ons suggestiebord voor nog meer inspiratie

### ***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, ruccola 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*

<b>Warm gerookte zalm</b>	14,00	26,00
Specialiteit van het huis. Filet van verse zalm, warm en lichtjes gerookt.		
<b>Gamba a la plancha</b>	12,00	24,00
2/4 grote gamba's gegrild met lookolie.		
<b>Sardine(s) (seizoen juni - oktober)</b>	12,00	24,00
1/3 sardines met citroen en tuinkruiden, gegrild		
<b>Gegrilde tentakel van octopus</b>	12,00	-
Gegrild tentakel van octopus is de chef z'n favourite!		

## No Fish No Meat

### *Noch vis, noch vlees*

<b>V Burrata di Puglia</b>	12,00	20,00
Italiaanse zachte kaas met een smeuge kern.		
<b>V Gegrilde groenten</b>	10,00	18,00
Een assortiment diverse gegrilde groenten.		
<b>V Vegetarische hamburger (maandag &amp; donderdag)</b>		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
<b>V Jacked Potato</b>		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>Zoete wijnen</b>	glas	fles
Rey Santo Semidulce - Spanje	7,00	28,00

## 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 of aarbeien coulis</b>	8,00
 <b>Whisky ijs met zoute caramel</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)