

## Flam's Flammkuchen / Tarte Flambée란?

옛날 프랑스와 독일의 국경지방인 알자스 지방사람들이 그들의 주식이었던 빵을 화덕에 구우면서 단순히 화덕의 온도를 알아보기 위해 구웠던 것에서 유래합니다. 처음에는 그렇게

단순히 얇은 밀가루 반죽만 구웠던 것이 시간이 흐르면서 그 얇은 밀가루 반죽(도우)위에 크림을 바르고 여러가지 토핑을 얹어 구운 것이 오늘날의 플람스라고 합니다.



## Spätzle (슈페츨레)란?

이태리에는 파스타가 있고 한국에는 수제비나 칼국수가 있듯이 독일에는 슈페츨레가 있습니다.

즉 수제비와 칼국수 중간

정도의 면을 다양한 조리 방법으로 준비한 요리를 슈페츨레라 합니다.



## Raclette (라끌레트) Grill이란?

라끌레트이란 원래 스위스의 대표적인 치즈 이름으로 독일, 프랑스, 스위스에서는 가정에서 라끌레트 전용그릴에 라끌레트 치즈에 여러가지 토핑을 조그마한 후라이팬에 구워 먹기좋게 녹은 치즈를 삶은 감자위에 얹어 먹는 요리입니다.



# Flam's Bistro

Trading hours:  
Mon to Sun 2pm. to 11pm.

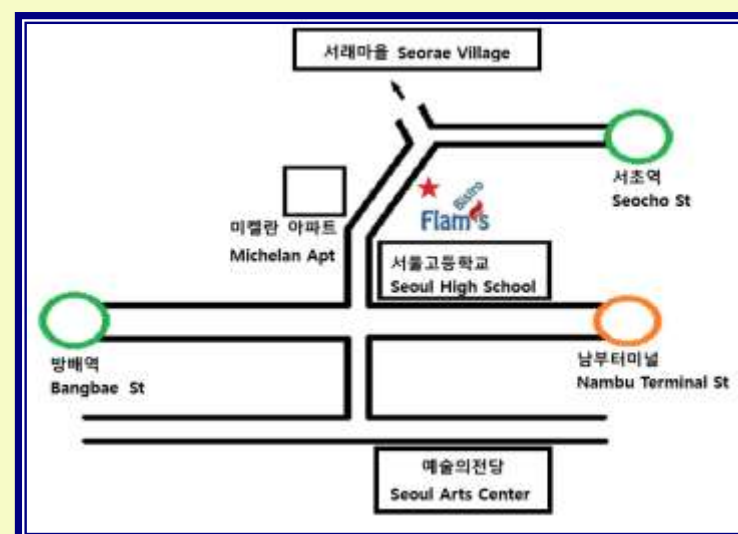
영업시간  
월~일 2pm ~ 11Pm

Myeongdal-ro 90, Seocho Ku  
Seoul 06668

서울시 서초구 명달로 90 (서초동 1516-4)

Phone: 02 586 1654

eMail: bistro@flams.co.kr



## Menu



“프랑스의 Vosges (보주 산맥)와 독일의 Black Forest (검은 숲)에서 달려 온 두 마리의 사슴이 이곳 플람스 비스트로에서 만났습니다.”

La France et l'Allemagne s'unissent et offrent le meilleur des deux pays dans des recettes traditionnelles et savoureuses : Flammekueches, Spätzles, Raclette, Salades et plus encore... Nous vous accueillons et vous proposons notre sélection de vins, bières et cafés.

저희는 이 멋진 곳 플람스 비스트로에서 프랑스 (보주 산맥)와 독일 (검은 숲 지방)의 경계 지방인 알자스에서 유래되고 그 지역을 대표하는 전통적인 음식과 문화를 고객분들께 선보이려 달려왔습니다.

또한 저희가 고객분들을 위해 엄선한 특별한 음료와 함께 잠시나마 저희 고향인 알자스의 미각에 흠뻑 빠져 보시바랍니다.

Guten Appetit !

Bon appétit !

Bistro  
Flam's

SOUPES & SALADES    스프 & 샐러드

|                                                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>SOUPE DU JOUR</b> 오늘의 스프<br>매일 엄선된 신선한 재료로 준비된 플람스 비스트로 스프                                     | 8  |
| <b>SOUPE À L'OIGNON</b> 프렌치 어니언 스프<br>스프에 에멘탈 치즈를 올려 오븐에서 조리한 프랑스 스타일 스프                          | 10 |
| <b>SALADE FLAM'S</b> 플람스 샐러드<br>양상추, 구운베이컨, 방울토마토, 크루통, 구운사과, 새싹채소, 호두, 발사믹 드레싱                   | 16 |
| <b>SALADE GRECQUE</b> 그리스 샐러드<br>오이, 토마토, 블랙올리브, 붉은양파, 페타치즈) 애플 사이다 드레싱                           | 16 |
| <b>SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE</b> 프렌치 샐러드<br>양상추, 시금치, 방울토마토, 구운 염소치즈, 새싹채소, 붉은양파, 잣, 애플 사이다 드레싱 | 17 |

SPÄTZLE (PÂTES ALSACIENNES)    슈페츨레

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>SPÄTZLE AU FROMAGE</b> 치즈 슈페츨레<br>양파와 베이컨을 슈페츨레와 함께 볶은후 에멘탈치즈를 뿌려 오븐에서 구워 고소한 맛      | 18 |
| <b>SPÄTZLE ALSACIENNES</b> 알자시안 슈페츨레<br>비스트로만의 특별한 크림소스와 양파, 베이컨,양송이 아스파라거스를 넣은 담백한 맛   | 19 |
| <b>SPÄTZLE DE SARAH</b> 사라의 슈페츨레<br>고추와 마늘에 야채와 잣을 얹어서 아주 단백하고 매콤한맛                     | 17 |
| <b>SPÄTZLE COQUILLES SAINT-JACQUES</b> 가리비 관자 슈페츨레<br>버터에 마늘, 방울토마토, 가리비 관자와 함께 볶은 슈페츨레 | 26 |

SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES    특별한 치즈요리

|                                                                                                           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>RACLETTE SUISSE CLASSIQUE</b> 클래식 스위스 라끌렛 그릴<br>라끌렛치즈150g, 감자, 양파, 베이컨, 양송이, 대파, 단호박, 쥬키니              | 28           |
| <b>RACLETTE AUX DIFFÉRENTS FROMAGES</b> 다양한 치즈&라끌렛 그릴<br>라끌렛, 윈스터, 까망베르, 고트 치즈                            | 30           |
| <b>RACLETTE “LUXE”</b> 럭셔리 라끌렛 그릴 베리에이션<br>클레식 라끌렛 그릴에 타이거 새우와 조개관자 함께나오는 럭셔리 그릴                          | 38           |
| <b>FONDUE AU FROMAGE SUISSE</b> 클래식 치즈fondue<br>직접 수입한 라끌렛치즈를 사용하여 선보이는 스위스 전통치즈 fondue                   | S 38<br>L 72 |
| <b>TARTIFLETTE ALSACIENNE &amp; SALADE</b> 알자시안 타르티플레뜨<br>감자, 양파, 베이컨, 윈스터치즈, 와인을 오븐에서 구워 샐러드와 맛보는 프랑스 음식 | 28           |

상기 메뉴는 부가세(vat) 포함 가격입니다.  
소세지, 돼지고기, 오리가슴살, 사슴고기: 국내산; 초리조: 스페인; 베이컨: 네덜란드; 양갈비, 소고기(민스): 호주산; 가리비관자: 미국 냉동홍다리 얼룩새우: 베트남; 훈제연어: 노르웨이; 치즈류: 모든 치즈는 EU산(독일/프랑스/스위스) 사용합니다.

FLAM'S CLASSIQUES : TARTE FLAMBÉE / FLAMME-KUECHES

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
|                                                        | M / L |
| <b>FLAM'S TRADITIONNELLE</b> 트레디셔널 플람스 (양파, 베이컨)       | 15/18 |
| <b>FLAM'S ORIGINALE</b> 오리지널 플람스 (양파, 베이컨, 에멘탈치즈)      | 16/19 |
| <b>FLAM'S FORESTIÈRE</b> 양송이 플람스 (양파, 베이컨, 양송이, 에멘탈)   | 17/20 |
| → <b>OPTION PÂTE FARINE DE SARRASIN</b> 호밀도우 (M 사이즈가능) | +1    |

FLAM'S FROMAGÈRES    치즈 플람스

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                | M / L |
| <b>FLAM'S CAMEMBERT</b> 까망베르 플람스 (까망베르, 대파, 크렌베리)              | 17/20 |
| <b>FLAM'S FROMAGE DE CHÈVRE</b> 염소치즈 플람스 (염소치즈, 양파, 무화과,시금치,꿀) | 19/22 |
| <b>FLAM'S ROQUEFORT</b> 블루치즈 플람스 (블루치즈, 양파, 소고기)               | 17/20 |
| <b>FLAM'S RACLETTE</b> 라끌렛 치즈 플람스 (라끌렛, 양파, 감자, 베이컨)           | 18/21 |
| <b>FLAM'S MUNSTER</b> 윈스터 치즈 플람스 (윈스터치즈, 양파, 큐민)               | 18/21 |

FLAM'S EUROPÉENNES    유럽 플람스

|                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                  | M / L |
| <b>FLAM'S RATATOUILLE</b> 라따뚜이 플람스<br>쥬키니, 가지, 방울토마토,양파, 마늘, 허브, 다진소고기, 페타치즈                     | 19/22 |
| <b>FLAM'S ALLEMANDE CHOUCROUTE &amp; SAUCISSE</b><br>사위크라우트 소시지 플람스: 사위크라우트, 양파, 베이컨, 에멘탈치즈, 소세지 | 19/22 |
| <b>FLAM'S ITALIENNE CAPRESE</b> 카프레제 플람스<br>방울토마토, 양파, 모짜렐라치즈, 바질, 발사믹크림                         | 19/22 |
| <b>FLAM'S ESPAGNOLE CHORIZO</b> 초리조 플람스<br>초리조살라미, 양파, 할라피뇨, 에멘탈치즈                               | 19/22 |
| <b>FLAM'S GRECQUE</b> 그리스 스타일 플람스<br>양파, 마늘, 할라피뇨, 방울토마토, 블랙올리브, 페타치즈                            | 17/20 |
| <b>FLAM'S NORVÉGIENNE SAUMON</b> 살몬 플람스<br>훈제연어, 양파, 케이퍼, 에멘탈치즈                                  | 19/22 |

FLAM'S DESSERTS    디저트 플람스

|                                                                                             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                             | S / M |
| <b>FLAM'S POMMES</b> 사과 플람스<br>커피와 어울리는 달콤한 애플 플람스                                          | 10/15 |
| <b>FLAM'S POMMES FLAMBÉES</b> 애플 플람스 플람베<br>애플 플람스에 칼바도를 뿌린후 불을붙여 낭만적인 불꽃이 연출되는 플람스         | 12/18 |
| <b>FLAM'S FRUITS (AUX CHOIX)</b> 그외과일 플람스: 바나나, 파인애플, 서양배                                   | 10/15 |
| <b>FLAM'S FRUITS &amp; GLACES (AUX CHOIX)</b><br>과일 플람스와 아이스크림의 조합 (바닐라, 라즈베리, 초콜릿, 자몽, 레몬) | 10    |

MENU D'ÎNER    메인코스

|                                                                                                |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>CÔTES D'AGNEAU À LA PROVENÇALE</b> 램 립스 프로방스<br>라벤더 잼을 곁들인 프로방스 스타일의 양갈비 구이                 | 38         |
| <b>FILET MIGNON DE BOEUF À LA SAUCE BÉARNAISE</b> 프랑스 스타일 안심 스테이크 (국내산)    소스 베르네즈와 웨지감자, 그릴야채 | 38         |
| <b>MAGRET DE CANARD À L'ORANGE</b> 필렛 디 카나드<br>오리가슴살 구이와 오렌지 소스 , 아스파라거스, 프렌치빈스, 으깬감자, 계절샐러드   | 32         |
| <b>FILET DE CANARD À L'ALLEMANDE</b> 독일스타일 오리가슴살                                               | 32         |
| <b>RAGOÛT DE CHEVREUIL</b> 독일스타일 사슴 고기 스투<br>사슴고기, 글래지어 마론, 서양배, 크렌베리잼, 슈펫츨레 와 레드 케비지          | 32         |
| <b>SCHNITZEL / ESCALOPE ALSACIENNE</b> 알자스 슈니첼<br>양질의 돼지고기를 구운후 알자스식 크림소스를 얹어 오븐에 구워낸 슈니첼      | L28<br>S22 |
| <b>SCHNITZEL DU CHASSEUR</b> 사냥꾼 슈니첼<br>양질의 돼지고기를 구운후 양송이 크림소스를 얹은 슈니첼, 슈페츨레                   | 20         |
| <b>SCHNITZEL DU Tsigane</b> 집시 슈니첼<br>양질의 돼지 등심에 독일식 파프리카 소스를 곁들인 슈니첼, 웨지감자                    | 20         |
| <b>CORDON BLEU</b> 코르동 블루<br>엄선된 국내산 돼지등심에 라클렛치즈와 베이컨을 넣어 튀겨낸 프랑스 전통음식                         | 26         |
| <b>ASSIETTE DE SAUCISSES ALLEMANDES</b> 소세지 플레이트<br>독일 스타일 소세지, 사위크라우트 & 소테 포테이토 (독일식 볶음감자)    | L28<br>S20 |

DESSERTS    디저트

Merci de vous adresser à un serveur pour le menu des desserts  
디저트 메뉴는 직원에게 문의해 주세요

ACCOMPAGNEMENTS    안주

|                                                                                           |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> 치즈 플레이트<br>에멘탈, 윈스터, 까망베르, 고트치즈, 톰치즈, 모짜렐라                    | 24           |
| <b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> 샤퀴테리 (콜드컷) 플레이트<br>초리조, 프렌치 살라미, 론조, 리엣트,빠떼 오 꼬낙           | 26           |
| <b>SAUCISSES BLANCHES DE Bavière</b> 바바리안 화이트 소세지<br>독일식 화이트 소시지 & 브레젤, 레디쉬, 피클, 스위트 머스타드 | 12           |
| <b>POMMES DE TERRE SAUTÉES</b> 독일식 볶음감자<br>베이컨, 양파와 같이 볶아내는 독일식 감자요리                      | 10           |
| <b>POTATOES</b> 감자 튀김                                                                     | 10           |
| <b>ASSORTIMENT DE FRUITS SECS &amp; NOIX</b> 마른안주<br>마른 과일과 각종 견과류, 미니브레젤, 피스타치오.         | S 10<br>L 18 |
| <b>FLAM'S TRADITIONNELLE À LA FARINE DE SARRASIN</b> 트레디셔널 호밀도우 플람스                       | 15           |
| <b>BRETZEL ALLEMAND</b> 독일식 브레젤                                                           | 4            |

상기 메뉴는 부가세(vat) 포함 가격입니다.  
소세지, 돼지고기, 오리가슴살, 사슴고기: 국내산; 초리조: 스페인; 베이컨: 네덜란드; 양갈비, 소고기(민스): 호주산; 가리비관자: 미국 냉동홍다리 얼룩새우: 베트남; 훈제연어: 노르웨이; 치즈류: 모든 치즈는 EU산(독일/프랑스/스위스) 사용합니다.

## Aperitives 아페리티브(식 전 알콜)

|                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>HUGO 휴고</b> (독일, 6.5%) (MIN. ORDER 2 GLASSES)<br>기분좋은 당도와 엘더베리, 라임, 민트의향의 조화가 인상적인 화이트와인 | 9  |
| <b>CAMPARI 캄파리: ON THE ROCKS OR WITH SODA</b> (이탈리아, 25%)                                   | 9  |
| <b>CAMPARI ORANGE 캄파리 오렌지</b> (이탈리아, 25%)                                                   | 9  |
| <b>LEJAY CRÈME DE CASSIS 르제크림 디 카시스</b> (프랑스, 20%)                                          | 9  |
| <b>KIR ROYAL 키르 로얄</b> (MIN. ORDER 3 GLASSES)<br>르제크림 디 카시스와 스파클링 와인의 이색적 조화                | 12 |
| <b>RICARD 리카드</b> (프랑스, 45%)                                                                | 9  |

## Sparkling Wine 스파클링 와인

|                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>HENKEL TROCKEN</b> (0.375L / 0.75L) <b>헨켈 트로켄</b> (독일, 11.5%, 드라이)<br>잘 숙성되고 신사적인 향과 포도의 부케가 살아있는 엘레강스한 향이 느껴진다. | 25/45 |
| <b>CREMANT DOUX/BRUT</b> (0.75L) <b>안떼크 리무 엘레강스</b><br>(프랑스, 세미 드라이 11.5%, 드라이 12%)                                 | 40    |
| <b>MOËT CHANDON</b> (0.75L) <b>모엣샹동</b> (프랑스, 드라이12%)<br>신선한 과일향, 흰꽃, 브리오슈 향이 조화를 이루어 고급스런 향이 느껴진다.                 | 110   |

## Apple Cidres (French Apple Wine) 애플 사이다 (프랑스)

served in authentic bolée: 프랑스에서 플람스와 가장 많이 즐겨마시는 사과술

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| <b>KERISAC DOUX</b> (2% ALC.0.25L) <b>케리삭 스위트</b> (프랑스, 2%)     | 6  |
| <b>KERISAC BRUT</b> (4.5% ALC.0.25L) <b>케리삭 드라이</b> (프랑스, 4.5%) | 6  |
| <b>KERISAC DOUX / BRUT</b> (1L PICHET) <b>케리삭 스위트 / 드라이</b>     | 20 |

## Digestives 다이제스티브(식 후 알콜)

|                                                                     |   |
|---------------------------------------------------------------------|---|
| <b>COGNAC REMY MARTIN 2cl</b> <b>레미마틴 VSOP</b> (프랑스, 40%)           | 9 |
| <b>GRAND MARNIER 2cl</b> <b>그랑마니에르</b> (프랑스, 40%)                   | 9 |
| <b>CALVADOS 2cl</b> <b>칼바도스</b> (프랑스, 40%)                          | 8 |
| <b>JÄGERMEISTER 2cl</b> <b>예거마이스터</b> (독일, 35%)                     | 7 |
| <b>RUDI'S COCKTAIL (JÄGERMEISTER &amp; BEER FOAM)</b> <b>루디 칵테일</b> | 8 |
| <b>RAOUL'S COCKTAIL (JÄGERMEISTER &amp; CIDRE)</b> <b>라울 칵테일</b>    | 8 |

상기 메뉴는 부가세(vat) 포함 가격입니다.

# Flam's Bistro

Trading hours:  
Mon to Sun 2pm. to 11pm.

영업시간  
월~일 2pm ~ 11Pm

Myeongdal-ro 90, Seocho Ku  
Seoul 06668

서울시 서초구 명달로 90 (서초동 1516-4)

Phone: 02 586 1654  
eMail: bistro@flams.co.kr



## Wine, Beer & Drink



Bistro  
Flam's

GERMAN DRAFT BEER 독일 드레프트 비어

|                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| KROMBACHER PILS 0.3L / 0.4L 크롬바커 필스<br>엷은 황금색. 알맞은 거품. 몰트와 약간의 홉, 비스킷의 맛과 아로마가 느껴진다. | 7 / 8     |
| KROMBACHER RADLER 0.4L 크롬바커 라들러<br>크롬바커 필스너와 레몬에이드의 조화로운 맛                           | 7         |
| MAISEL’S WEISSE 0.3L / 0.5L 마이셀스 바이스 비어<br>풍부한 과일향과 효모향을 부드럽게 즐기실 수 있다.              | 7.5 / 9.5 |

SPECIAL & CRAFT BEER FROM GERMANY & BELGIUM  
스페셜 크레프트 비어 (독일&벨기에)

|                                                                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ERDINGER DUNKEL WEIZEN 에딩거 둔켈 바이젠 (독일, 0.5L)<br>볶은 몰트, 밀, 농익은 바나나, 초콜릿, 감귤, 약간의 이스트 향과 맛이 난다.                                                                            | 12 |
| KÖSTRIZER SCHWARZBIER 퀴스트리쳐 슈바르츠 (독일, 0.3L)<br>괴테가 즐겨마시던 맥주로 불리는 이 맥주는 독일을 대표하는 흑맥주 입니다.                                                                                 | 8  |
| SCHNEIDER WEISSE (ORIGINAL) TAP7 슈나이더 바이스(오리지널)탭7 (독일, 0.5L) 정통바바리안 맥주로 바나나, 클로브, 견과류향이 나는 풀 바디 밀맥주.                                                                     | 10 |
| SCHNEIDER WEISSE (KRISTALL) TAP 2 슈나이더 바이스(크리스탈)탭7 (독일, 0.5L)<br>효모를 필터링하여 맑고, 탄산감이 기분 좋고 우아한 그파클링 밀맥주                                                                   | 11 |
| SCHNEIDER WEISSE (DOPPELBOCK) TAP 5 슈나이더 바이스 (바이젠 도펠복)탭 5 (독일, 0.5L)<br>맥주 특유의 쓴 맛이 과일 향의 달콤함과 밸런스가 잘 어울린다.                                                              | 12 |
| SCHNEIDER WEISSE (AVENTINUS DOPPELBOCK) TAP 6 슈나이더 바이스 (바이젠 도펠복 아벤티누스)탭 6 (독일, 0.5L)<br>첫 모금부터 강력하고 스파이시한 자두 바나나, 클로브 등의 아로마가 미각을 자극한다.                                  | 12 |
| CREW REPUBLIC DRUNKEN SAILOR 크루 리퍼블릭 드렁큰 세일러 (독일, 0.33L) 넉넉한 양의 크리스탈 맥아를 사용하여 파워풀한 맛을 느낄수 있다.                                                                            | 11 |
| CHIMAY RED / WHITE ALE 시메이 레드 / 화이트 에일 (벨기에, 0.33L)<br>*레드 에일: 1862년 최초로 지정된 트라피스트(수도원)맥주로 매력적인 구리빛에 부드러운 크림거품과 살구맛.<br>*화이트 에일: 절묘한 맛의 홉과 효모가 주는 씹싸름한 맛과 달콤함의 균형을 전달한다. | 16 |
| ERDINGER ALCOHOL FREE 에딩거 알콜프리(무알콜, 0.33L)                                                                                                                               | 6  |

SPECIAL LADY’S CRAFT BEER (BELGIUM)  
스페셜 레이디 크레프트 비어 (벨기에)

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| LINDENMANS PECHES 린덴만스 복숭아 (2.5%, 0.25L)     | 9 |
| LINDENMANS FRAMBOISE 린덴만스 라즈베리 (2.5%, 0.25L) | 9 |
| LINDENMANS CASSIS 린덴만스 블랙커랜트 (2.5%, 0.25L)   | 9 |

상기 메뉴는 부가세(vat) 포함 가격입니다.

WHITE WINE 화이트 와인

|                                                                                                                                                                 |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| HOUSE WINE: KESSLER RIESLING KABINETT (SEMI SWEET) 리슬링 카비넷 (독일, 9.9%, 세미 스위트: 0.25L / 0.5L CARAFE, 0.75L BOTTLE)<br>아삭한 그린 애플, 파인애플, 그리고 복숭아의 복합적인 맛이 잘 어우러진 느낌 | 11<br>22<br>32 |
| SCHIEFERKOPF SYLVANER DRY 엠 샤푸띠에 실바너 (프랑스, 12.5%, 드라이)<br>미네랄의 풍미가 입안에서 신선하고 생생하게 느껴진다.                                                                         | 48             |
| SCHIEFERKOPF RIESLING VIA SAINT-JAQUES 엠 샤푸띠에 리슬링 (프랑스, 13.5%, 드라이) 산뜻하고 신선함이 깊은 피니쉬와 함께 느껴진다.                                                                  | 56             |
| SCHLOSS VOLLRADS RIESLING KABINETT 솔로스 폴라즈 리슬링 (독일, 9%, 미디움 스위트) 당도와 산도가 조화롭고 입안에 산도감의 균형있게 느껴진다.                                                               | 70             |
| ALSACE RIESLING (HUGEL&Fils) 알자스 리슬링 (휴겔&필스) (프랑스, 14%, 드라이) 산뜻하고 신선한 과일향, 드라이 하면서도 약간 높은 산도가 느껴진다.                                                             | 75             |
| ALSACE GEWÜRZTRAMINER(HUGEL&Fils) 게뮈르츠트라미너 (프랑스14%, 향기로운 드라이) 약간의 당도만 느껴지며, 아주 깔끔한 피니쉬가 느껴진다.                                                                   | 75             |
| WILLIAM FEVRE, CHABLIS 윌리엄 페브르 샤블리 (프랑스 12.5%, 드라이)<br>미네랄과 허브 느낌이 드리워지며 목넘김이 부드러움이 느껴진다.                                                                       | 75             |
| WILLIAM FEVRE, CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS 윌리엄 페브르 샤블리 프리미어 크루 바이옹 (프랑스 12.5%, 드라이)<br>미네랄과 허브, 청 사과, 오렌지 느낌이 드리워지며 고급스럽고 부드러운 밀키함이 느껴진다.                      | 120            |

RED WINE 레드 와인 (프랑스)

|                                                                                                                                 |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| HOUSE WINE WINE FROM LANGUEDOC 랑그도크 지역 와인 (유기농) (ORGANIC, 0.25L CARAFFE/0.75L) (프랑스, 13%, 드라이)<br>산뜻한 아로마가 느껴지며, 깊고 긴 여운이 느껴진다. | 14<br>40 |
| COTES DU RHONE Y/M 꼬뜨뒤론 엠 샤푸띠에 (프랑스, 15%, 드라이)<br>복숭아 사과와 같은 풍부한 과일의 향이 세련되며 산도가 낮고 기분좋은 당도가 느껴진다.                              | 50       |
| KRESSMANN GRANDE RESERVE SAINT-EMILION 크레스만 그랑리저브 생떼밀리옹 (프랑스, 13%, 드라이)<br>우아하고 섬세한 맛을 지녔으며 전체적으로 감미롭고 부드러움이 느껴진다.              | 55       |
| BOURGOGNE BOUCHARD PERE & FILS PINOT NOIR 부르고뉴 부샤르 페레에&필스 피노누아 (프랑스, 12.5%, 드라이)<br>깊은 아로마와 함께 견고하고 균형이 잘 잡혀 있어 매끄러운 피니쉬가 느껴진다. | 60       |
| CONNETABLE TALBOT 꼬네따블 탈보 (프랑스, 13%, 드라이)<br>부드러운 토스트의 아로마와 함께 견고하고 매끄러운 피니쉬로 이어진다.                                             | 90       |
| E. GUIGAL, CHATEAUNEUF DU PAPE 이기갈 샤토네프 뒤 파프 (프랑스, 14.5%, 드라이) 풍부한 블랙베리 및 딸기향이 부드럽고, 짙은 여운이 느껴진다.                               | 150      |
| BOURGOGNE, CÔTE DE BEAUNE, J.DROUHIN GEVREY CHAMBERTIN 부르고뉴,코트 드 본느, 조셉드루앵 지브리 상베르땡 (프랑스, 12.5%, 드라이)<br>짙은 루비빛 베리류와 감초향이 느껴진다. | 200      |
| CORKAGE 콜키지 비용 (PER BOTTLE)<br>식사비용 5만원 이상 시 콜키지 비용 병당 2만원                                                                      | 30       |

상기 메뉴는 부가세(vat) 포함 가격입니다.

LIMONADES (FRENCH) & OTHERS 레몬에이드

|                                                   |         |
|---------------------------------------------------|---------|
| L’ONCLE HANSI (D’ALSACE) LEMON 한시 아저씨 (알자스) 레몬    | 5       |
| L’ONCLE HANSI (D’ALSACE) LIME 한시 아저씨 핑크 (알자스) 라임  | 5       |
| L’ONCLE HANSI (D’ALSACE) GREEN APPLE 한시 아저씨 그린 애플 | 5       |
| ORANGE / APPLE JUICE 오렌지 / 애플 주스                  | 4.5     |
| COKE / SPRITE 코카콜라 / 스프라이트                        | 4.5     |
| PERRIER 0.33L (LEMON) 페리에 (레몬)                    | 4.5     |
| PERRIER 0.33L / 0.75L (PLAIN) 페리에 (플레인)           | 4.5 / 9 |
| EVIAN 0.5L 에비앙                                    | 3       |

JULIUS MEINL KAFFEE (AUSTRIA) SPECIALITIES  
율리어스 마이늘 커피 (오스트리아)

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| PLAIN COFFEE (S / L) 플레인 커피                                         | 5 / 6 |
| ESPRESSO (SINGLE / DOUBLE) 에스프레소                                    | 5 / 6 |
| ESPRESSO MACCHIATO (SINGLE / DOUBLE) 에스프레소 마끼아또                     | 5 / 6 |
| CAPPUCCINO (S / L) 카푸치노                                             | 6 / 7 |
| CAFÉ AU LAIT (S / L) 카페 올 레이트                                       | 6 / 7 |
| CARAMEL MACCHIATO 카라멜 마끼야또                                          | 7     |
| EINSPÄNNER 아인슈페너<br>에스프레소와 휘핑크림 위에 초코파우더가 들어간 오스트리아 정통커피            | 7     |
| VIENNA COFFEE 비엔나 커피<br>플레인 커피에 휘핑크림 올린 오스트리아 커피                    | 8     |
| GERMAN ICE COFFEE 독일 아이스 커피<br>에스프레소와 바닐라 아스크림에 휘핑크림을 올린 독일식 아이스 커피 | 8     |

EILLES TEA (GERMANY) 아일레스 티 (독일 )

|                    |   |
|--------------------|---|
| EARL GREY 얼그레이     | 6 |
| CHAMOMILE 캐모마일     | 6 |
| PEPPERMINT 페퍼민트    | 6 |
| HERBAL GARDEN 허벌가든 | 6 |
| GREEN TEA 그린티      | 6 |

OTHERS 기타

|                      |   |
|----------------------|---|
| GERMAN GLÜHWEIN 글뤼와인 | 9 |
|----------------------|---|

상기 메뉴는 부가세(vat) 포함 가격입니다.

## LUNCH MENU

### FLAM'S: TARTE FLAMBÉE / FLAMMKUCHEN 플람스

|                                                                    | S / M / L |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| TRADITIONAL FLAM'S 트래디셔널 플람스 (양파, 베이컨)                             | 8/13/15   |
| ORIGINAL FLAM'S 오리지널 플람스 (양파, 베이컨, 에멘탈치즈)                          | 9/14/16   |
| FOREST FLAM'S 양송이 플람스 (양파, 베이컨, 양송이, 에멘탈)                          | 10/15/17  |
| CAMEMBERT FLAM'S 까망베르 플람스 (까망베르, 대파, 크랜베리)                         | 10/15/17  |
| BLUE CAMEMBERT FLAM'S 블루까망베르 플람스<br>(블루치즈, 까망베르, 양파)               | 10/15/17  |
| SWISS RACLETTE FLAM'S 라플렛 치즈 플람스<br>(라플렛, 양파, 감자, 베이컨)             | 10/15/17  |
| GERMAN SAUERKRAUT FLAM'S<br>사워크라우트 플람스: 사워크라우트, 양파, 베이컨, 에멘탈치즈     | 10/15/17  |
| ITALIAN CAPRESE FLAM'S 카프레제 플람스<br>방울토마토, 양파, 모짜렐라치즈, 바질, 발사믹드레싱   | 10/15/17  |
| SPAIN CHORIZO FLAM'S 초리조 플람스<br>초리조살라미, 양파, 할라피뇨, 에멘탈치즈            | 10/15/17  |
| GREEK STYLE FLAM'S 그리스 스타일 플람스<br>양파, 마늘, 할라피뇨, 방울토마토, 블랙올리브, 페타치즈 | 10/15/17  |
| → RYE DOUGH OPTION 호밀도우 (M 사이즈가능)                                  | +1        |

### SPÄTZLE 슈페츨레

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| CHEESE SPÄTZLE 치즈 슈페츨레<br>양파와 베이컨을 슈페츨레와 함께 볶은후 에멘탈치즈를 뿌려 오븐에서 구워 고소한 맛          | 12 |
| ALSATIAN SPÄTZLE 알자시안 슈페츨레<br>비스트로만의 특별한 크림소스와 양파, 베이컨, 양송이 아스파라거스를 넣은 담백한 맛     | 13 |
| SPÄTZLE À LA SARAH 사라의 슈페츨레<br>고추와 마늘에 야채와 잿을 얹어서 아주 단백하고 매콤한맛                   | 12 |
| SPÄTZLE COQUILLES SAINT-JACQUES 가리비 관자 슈페츨레<br>버터에 마늘, 방울토마토, 가리비 관자와 함께 볶은 슈페츨레 | 18 |

### MAIN COURSE 메인코스

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| JÄGER SCHNITZEL 사냥꾼 슈니첼<br>양질의 돼지고기를 구운후 양송이 크림소스를 얹은 슈니첼, 슈페츨레                        | 16 |
| ZIGEUNER SCHNITZEL 집시 슈니첼<br>양질의 돼지 등심에 독일식 파프리카 소스를 곁들인 슈니첼, 웨지감자                     | 16 |
| GERMAN STYLE VARIOUS SAUSAGE PLATE 소세지 플레이트<br>독일 스타일 소세지, 사워크라우트 & 소테 포테이토 (독일식 볶음감자) | 18 |

WITH LUNCH : ALL BEVERAGE (INCL. ALC.) DISCOUNT 2,000WON  
점심식사 주문시 : 모든음료 (알코올 포함) 2,000원 할인

## LUNCH COURSE MENU

### BUSINESS 3 COURSE MENU

18

SALAD OF CHOICE OR SOUP OF THE DAY , 샐러드 or 수프

FLAM'S OF CHOICE OR SPÄTZLE OF CHOICE, 플람스 or 슈페츨레  
(SCALLOP SPÄTZLE, SCHNITZEL, SAUSAGE PLATE )

+ 6

(관자 슈페츨레, 슈니첼, 소세지 플레이트)

DESSERT (FRUIT FLAM'S OR ICE CREAM OR COFFEE)

디저트 (과일플람스 or 아이스크림 or 커피)

### SPECIAL 4 COURSE MENU

28

SALAD OF CHOICE OR SOUP OF THE DAY , 샐러드 or 수프

FLAM'S OF CHOICE 플람스

SCALLOP SPÄTZLE, SCHNITZEL, SAUSAGE PLATE

슈니첼 or 소시지 플레이트 or 관자 슈페츨레

DESSERT (FRUIT FLAM'S OR ICE CREAM OR COFFEE)

디저트 (과일플람스 or 아이스크림 or 커피)

### SIDE SALADS 샐러드

(ONLY TOGETHER WITH FLAM'S, SPÄTZLE OR SCHNITZEL ORDER)

(상기 메뉴는 플람스, 슈페츨레와 함께 주문시 제공되는 가격 입니다.)

FLAM'S SALAD 플람스 샐러드

4

(양상추, 구운베이컨, 방울토마토, 크루통, 구운사과, 새싹채소, 호두) 발사믹 드레싱

GREEK SALAD 그리스 샐러드

4

오이, 토마토, 블랙올리브, 붉은양파, 페타치즈) 애플 사이다 드레싱

WARM GOAT CHEESE SALAD 프렌치 샐러드

5

(양상추, 시금치, 방울토마토, 구운 염소치즈, 새싹채소, 붉은양파, 잣) 애플 사이다 드레싱

### SOUP OF THE DAY 오늘의 스프

4

매일 엄선된 신선한 재료로 준비된 플람스 비스트로 스프

WITH LUNCH : ALL BEVERAGE DISCOUNT 2,000WON  
점심식사 주문시 : 모든음료 2,000원 할인