



TOUT FEU TOUT FLAMME

TEL 06 799 796 20

www.angers-fouace.com

FLAMMENKÜCHES

| | Petite | Grande |
|--|---------|---------|
| Traditionnelle Lardons, oignons | 7.00 € | 10.00 € |
| Forestière Emmental, champignons | | |
| Munster Munster, emmental, cumin | | |
| Gratinée Emmental, lardons, oignons | 8.50 € | 12.50 € |
| Des Iles Blanc de poulet, bananes, curry | | |
| Villageoise Jambon blanc, emmental, champignons, persillade | | |
| Légumière Artichauts, poivrons, champignons, Persillade, salicornes | | |
| L'Angevine Rillauds, oignons, emmental | | |
| Espagnole Chorizo, poivrons, poulet, paprika, emmental | 10.00 € | 15.00 € |
| Savojarde Reblochon, P. de terre, lardons, oignons, emmental | | |
| Terre et Mer Saumon fumé, chèvre, salicornes, emmental, citron | | |
| Campagnarde Lard fumé, chèvre, P. de terre, champignons, emmental | | |
| Guéménésiennne Andouille de Guéméné, oignons, P. de terre, champignons, persillade | 12.50 € | 17.50 € |

FLAMME DESSERT

| | | |
|---|--------|---------|
| Bananes, pommes ou ananas Saupoudrés de cannelle et cassonade | 7.00 € | 10.00 € |
| Supplément : Nutella, flambage (rhum, calvados) | 1.50 € | 2.50 € |

FOUACE NATURE

SUR COMMANDE AVANT MIDI

0,60 € pour une petite/0,90 € pour une grande

FOUACES

| LES TRADITIONNELLES | | |
|---|---------------------|--------|
| Rillettes | Nutella | 2.00 € |
| Chèvre | Confiture de fruits | |
| LES SPECIALITES MAISON | | |
| Rillauds | ----- | 3.00 € |
| Rillauds, emmental | | |
| Chorizo Chorizo, emmental | | |
| Poulette Blanc de poulet, emmental | | |
| Croque Jambon bl, emmental | | |
| Norvégienne Saumon fumé, emmental | | |
| Gourmande Banane, Nutella | | |
| Provençale | ----- | 4.50 € |
| Thon, fromage, poivrons, tomates, huile d'olives | | |
| Fromagère Reblochon, emmental, chèvre | | |
| Parisienne Jambon bl, champignons, tomates, emmental | | |
| Indienne Blanc de poulet, curry, oignons, emmental | | |
| Végétalienne Artichauts, champignons, poivrons, huile d'olives | | |
| Saumuroise Lard, champignons, chèvre | | |
| Bretonne | ----- | 5.00 € |
| Andouille de Guéméné, emmental | | |
| Pêcheur Saumon fumé, chèvre, salicornes, emmental | | |
| Corrida Chorizo, poulet, piment d'Espelette, poivrons, emmental | | |
| Montagnarde Jambon sec, reblochon, oignons, emmental | | |
| Angevine Rillauds, champignons, chèvre, emmental | | |

PIZZAS

| | Petite | Grande |
|--|---------|---------|
| Sicilienne Anchois, câpres, olives | 7.00 € | 10.00 € |
| Thon-Thon Thon, huile d'olives, basilic, fromage | | |
| Américaine Jambon blanc, mozzarella | | |
| Nordique | 8.50 € | 12.50 € |
| Saumon fumé, emmental, citron | | |
| Hawaïenne Jambon blanc, ananas, fromage | | |
| Alsacienne Lardons, oignons, fromage | | |
| 4 Fromages Chèvre, mozzarella, gorgonzola, emmental | | |
| Diablotine Tabasco, poulet, emmental, oignons | | |
| Reine Jambon bl, fromage, champignons | | |
| Maraichère Champignons, salicornes, poivrons, artichauts, origan. | | |
| Exotique | 10.00 € | 15.00 € |
| Jambon blanc, ananas, chèvre, emmental, curry | | |
| Royale Jambon blanc, champignons, fromage, olives, œuf | | |
| Provençale Thon, anchois, câpres, poivrons, fromage, olives | | |
| Catalane Poulet, chorizo, fromage, olives, champignons | | |
| Paysanne Lardons, Champignon, fromage, oignons, œuf | | |
| Impériale | 12.50 € | 17.50 € |
| Chorizo, jambon blanc, champignons, artichauts, mozzarella, olive, origan. | | |
| Montagnarde Jambon sec, p. de terre, Champignons, reblochon, chèvre, emmental. | | |

Pizza ou flammenküche : 4 ingrédients au choix /10.00 € la petite /15.00 € la grande (Ingrédient en plus : 1.50 € pour une petite/2.50 € pour une grande)
Jambon sec ou blanc, chorizo, lardons, andouille, blanc de poulet, poitrine fumée, Rillauds, œuf /Thon, saumon, anchois, persillade /Champignons, oignons, artichauts, poivrons, p. de terre, câpres, salicornes, olives /Ananas, pommes, bananes /Chèvre, gorgonzola, emmental, mozzarella, munster, reblochon

Toutes nos pâtes sont fraîches, pétrées par nos soins et cuites au feu de bois.
Tous nos ingrédients ont fait l'objet d'une sélection gustative rigoureuse.

LES TAILLES
PETITE : 1 pers.
GRANDE : 2 pers.