

Flam's Flammkuchen / Tarte Flambée란?

옛날 프랑스와 독일의 국경지방인 알자스 지방사람들이 그들의 주식이었던 빵을 화덕에 구우면서 단 순히 화덕의 온도를 알아보기 위해 구웠던 것에서 유래 합니다. 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 슈페츨레란?

이태리에는 파스타가 있고 한국에는 수제비나 칼국수가 있듯이 독일에는 슈페츨레가 있습니다. 즉 수제비와 칼국수 중간 정도의 면을 다양한 조리 방법으로 준비한 요리를 슈페츨레라 합니다.



Raclette Grill 라끌렛이란?

라끌렛이란 원래 스위스의 대표적인 치즈 이름으로 독일, 프랑스, 스위스에서는 가정에서 라끌렛 전용그릴에 라끌렛 치즈에 여러가지 토핑을 조그마한 후라이팬에 구워 먹기 좋게 녹은 치즈를 삶은 감 자위에 얹어 먹는 요리입니다.



Flam's Bistro

Opening Hours

- ◆ Mon to Fri 11 : 00 ~ 22 : 00
(Break Time 15 : 00 ~ 17 : 00)
- ◆ Sat & Sun 12 : 00 ~ 22 : 00

41 Nambusunhwan-ro 317, Seocho Ku
Seoul 06709

서울시 서초구 남부순환로 317길 41 (서초동 1472-17)

Phone: 02 586 1654

www.flams.co.kr / E-mail: bistro@flams.co.kr



MENU



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

France meets Germany to provide the best authentic specialties from both countries:
Tarte Flambée / Flammkuchen, Spätzle, Raclette Grill, Salads and more...

We welcome you and your choice with coffee, Beer or Wine.

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 보시기 바랍니다.

Guten Appetit! Bon appetit!

Flam's Bistro

SOUP & SALADS 스프 & 샐러드



Soup of the Day 오늘의 스프 매일 영선된 신선한 재료로 준비된 플람스 비스트로 스프	8
Goulasch Soup 굴라시 스프 소고기, 양파, 당근, 피망 통을 토마토 즙에 끓여 조리한 매콤한 헝가리 스타일 스프	9
French Onion Soup 프렌치 어니언 스프 스프에 예멘달 치즈를 올려 오븐에서 조리한 프랑스 스타일 스프	10
Flam's Salad 플람스 샐러드 양상추, 방울토마토, 크루통, 구운사과, 새박채소, 호두, 발사믹 드레싱	16
Greek Salad 그리스 샐러드 오이, 토마토, 불락올리브, 붉은양파, 피타치즈, 애플 사이드 드레싱	16
Warm Goat Cheese Salad 프렌치 샐러드 양상추, 시금치, 방울토마토, 구운 염소치즈, 새박채소, 붉은 양파, 잣, 애플 사이드 드레싱	17
Side Salad 사이드 샐러드	8

SPÄTZLE 슈페츨레



Cheese Spätzle 치즈 슈페츨레 양파와 베이컨을 슈페츨레와 함께 볶은후 예멘달 치즈를 뿌려 오븐에서 구워 고소한 맛	18
Alsatian Spätzle 알자시안 슈페츨레 비스트로만의 특별한 크림소스와 양파, 베이컨, 양송이 아스파라거스를 넣은 담백한 맛	19
Spätzle à la Sarah 사라의 슈페츨레 고추와 마늘에 야채와 잣을 얹어서 아주 단백하고 매콤한 맛	17
Spätzle Coquilles Saint-Jacques 가리비 관자 슈페츨레 바타에 마늘, 방울토마토, 가리비 관자와 함께 볶음 슈페츨레	26

CHEESE SPECIALTIES 특별한 치즈요리



Swiss Raclette Grill 클래식 스위스 라플렛 그릴 라플렛치즈150g, 감자, 양파, 베이컨, 양송이, 대파, 단호박, 주키니	28
Various Cheese & Raclette Grill 다양한 치즈 & 라플렛 그릴 라플렛, 윈스터, 까망베르, 염소치즈	30
Luxury Raclette Grill 럭셔리 라플렛 그릴 베리에이션	38
Swiss Cheese Fondue 클래식 치즈fondue 직접 수입한 라플렛치즈를 사용하여 선보이는 스위스 전통 치즈 fondue	S 38 / L 72
Alsatian Tartiflette 알자시안 타르타플레트 감자, 양파, 베이컨, 윈스터치즈, 와인용 오븐에서 구워 샐러드와 맛보는 프랑스 음식	20

상기 메뉴는 부가세(VAT) 포함 가격입니다.
소세지, 돼지고기, 오리 가슴살, 사슴고기: 국내산 / 소고기, 양갈비: 호주산 / 조리조: 스페인 / 베이컨: 네덜란드 / 연어: 노르웨이
치즈류: 모든 치즈는 EU산품 (독일/프랑스/스위스) 사용합니다.

MAIN FLAM'S® : TARTE FLAMBÉE / FLAMMKUCHEN 대표적인 플람스



Traditional Flam's 트레디셔널 플람스 (양파, 베이컨)	M / L 15 / 18
Original Flam's 오리지널 플람스 (양파, 베이컨, 예멘달치즈)	16 / 19
Forest Flam's 양송이 플람스 (양파, 베이컨, 양송이, 예멘달치즈) -> Rye Dough Option 호밀도우 (M 사이즈 가능)	17 / 20 +1

CHEESE FLAM'S 치즈플람스

Camembert Flam's 까망베르 플람스 (까망베르, 대파, 크랜베리)	M / L 17 / 20
Goat Cheese Flam's 염소치즈 플람스 (염소치즈, 양파, 무화과, 시금치, 꿀)	19 / 22
Blue Cheese Flam's 블루치즈 플람스 (블루치즈, 양파, 다진 소고기)	17 / 20
Raclette Flam's 라플렛 치즈 플람스 (라플렛, 양파, 감자, 베이컨)	18 / 21
Munster Flam's 윈스터 치즈 플람스 (윈스터치즈, 양파, 큐민)	18 / 21

EUROPEAN FLAM'S 유럽 플람스

French Ratatouille Flam's 라따뚜이 플람스 주키니, 가지, 방울토마토, 양파, 마늘, 허브, 다진소고기, 피타치즈	M / L 19 / 22
German Sauerkraut & Sausage Flam's 사위크라우트 소시지 플람스 사위크라우트, 양파, 베이컨, 예멘달치즈, 소세지	19 / 22
Italian Caprese Flam's 카프레제 플람스 방울토마토, 양파, 모짜렐라치즈, 바질, 발사믹 크림	19 / 22
Spain Chorizo Flam's 초리조 플람스 초리조살라미, 양파, 할라피뇨, 예멘달치즈	19 / 22
Greek Style Flam's 그리스 스타일 플람스 양파, 마늘, 할라피뇨, 방울토마토, 불락올리브, 피타치즈	17 / 20
Norwegian Salmon Flam's 살몬 플람스 훈제연어, 양파, 케이퍼, 예멘달치즈	19 / 22

DESSERT FLAM'S 디저트 플람스

Apple Flam's 사과 플람스 커피와 어울리는 달콤한 애플 플람스	S / M 10 / 15
Apple Flam's flambée 애플 플람스 플람베 애플 플람스에 칼바도스를 뿌린후 불을 붙여 낭만적인 불꽃이 연출되는 플람스	12 / 18
Other Fruit Flam's 그 외 과일 플람스 바나나, 피칸애플, 사탕배	10 / 15
Fruit Flam's Ice Cream Combination 과일 플람스와 아이스크림을 조합 바닐라, 라즈베리, 초콜릿, 자몽, 레몬	S 10

상기 메뉴는 부가세(VAT) 포함 가격입니다.
소세지, 돼지고기, 오리 가슴살, 사슴고기: 국내산 / 소고기, 양갈비: 호주산 / 조리조: 스페인 / 베이컨: 네덜란드 / 연어: 노르웨이
치즈류: 모든 치즈는 EU산품 (독일/프랑스/스위스) 사용합니다.

MAIN COURSE 메인코스



Lamb Ribs Provençale Style 램프스 프로방스 라멘더 정육 곁들인 프랑스 스타일의 앙길비 구이	38
Filet Mignon de Boeuf à La Sauce Béarnaise 안심 스테이크 (국내산) 소스 베르네즈와 감자튀김, 그릴야채	38
Filet de Saumon à La Sauce Béarnaise / Sauce Citron 프랑스 스타일 연어 구이 (노르웨이산) 소스 베르네즈 / 레몬 소스	32
Magret de Canard à l'Orange 필렛 디 카나드 오리가슴살 구이와 오렌지 소스, 아스파라거스, 프렌치빈스, 으갠감자, 계절샐러드	32
German Style Duck Breast 독일스타일 오리가슴살 구운 오리 가슴살과 글래지어 사과 슬라이스 & 마른, 크랜베리, 슈페츨레 & 레드 케비치	32
Venison Ragout from Deer 독일스타일 사슴 고기 스투 사슴고기, 글래지어 마른, 서양배, 크랜베리, 슈페츨레와 레드 케비치	32
Alsatian Schnitzel 알자스 슈니첼 양질의 돼지고기를 구운후 알자스식 크림소스를 얹어 오븐에 구워낸 슈니첼	S 22 / L 28
Goulasch with Spätzle 굴라시와 슈페츨레 굴라시와 슈페츨레	20
Zigeuner Schnitzel 짐시 슈니첼 양질의 돼지 통살에 독일식 파프리카 소스를 곁들인 슈니첼, 감자튀김	20
Cordon Bleu 코르동 블루 엄선된 국내산 돼지통살에 라플렛치즈와 베이컨을 넣어 튀겨낸 프랑스 전통음식	26
German Style Various Sausage Plate 소세지 플레이트 독일 스타일 소세지, 사위크라우트 & 스테 포테이토 (독일식 볶음감자)	S 20 / L 28

DESSERT 디저트

Please Ask for our Separate Dessert Menu
디저트 메뉴는 직원에게 문의해 주세요

SIDE DISHES 안주



Cheese Plate 치즈 플레이트 예멘달, 윈스터, 까망베르, 고트치즈, 통치즈, 모짜렐라	24
Charcuterie (cold cut) Plate 샤르테리 (콜드컷) 플레이트 초리조, 프렌치 살라미, 콘조, 리켓트, 빵에 오 곶나	26
Bavarian White Sausages 바바리안 화이트 소세지 독일식 화이트 소시지 & 브레젤, 레디쉬, 피클, 스위트 마스터드	12
Sautéed Potatoes 독일식 볶음감자 베이컨, 양파와 같이 볶아내는 독일식 감자요리	10
French Fries 감자 튀김	10
Selection of Nuts, dried Fruits & Chips 마른안주 마른 과일과 각종 견과류, 미니브레젤, 피스타치오	S 10 / L 18
Traditional Rye Dough Flam's 트레디셔널 호밀도우 플람스 호밀도우를 이용해 일반도우보다 더욱 담백하고 건강한 맛을 느낄 수 있다.	15
German Style Lye-Brezel 독일식 브레젤	5

상기 메뉴는 부가세(VAT) 포함 가격입니다.
소세지, 돼지고기, 오리 가슴살, 사슴고기: 국내산 / 소고기, 양갈비: 호주산 / 조리조: 스페인 / 베이컨: 네덜란드 / 연어: 노르웨이
치즈류: 모든 치즈는 EU산품 (독일/프랑스/스위스) 사용합니다.