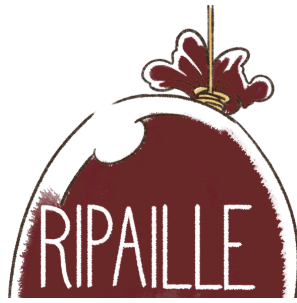


LE FLECH,  
ANCIENNEMENT LE FLECHAMBAULT  
INSTITUTION EMBLÉMATIQUE DU QUARTIER SAINT-RÉMI À REIMS,  
CE LIEU EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE DE RENCONTRES,  
DE TRAVAIL ET DE PASSION. DÈS LES PREMIERS INSTANTS,  
IL Y A EU UNE ÉVIDENCE.  
UNE ATMOSPHÈRE. UNE CLIENTÈLE FIDÈLE, SINCÈRE, VIVANTE.  
DES HABITANTS, DES VISAGES, DES HABITUDES...  
ET CETTE SENSATION PROFONDE  
QUE CE LIEU NE DEMANDAIT QU'À CONTINUER À VIBRER.  
ALORS NOUS AVONS TRAVERSÉ LA VILLE, AVEC L'ENVIE SIMPLE  
MAIS FORTE DE FAIRE VIVRE CETTE MAISON,  
DE LA RESPECTER ET DE LUI DONNER UN NOUVEL ÉLAN.  
AVANT CELA, IL Y A EU LE FROID DES MARCHÉS D'HIVER,  
LE TRAVAIL EXIGEANT LES MAINS MARQUÉES,  
LE CUIR, LES RÔTISSERIES, ET SURTOUT LE CONTACT  
HUMAIN... SERVIR, ÉCHANGER,  
RECOMMENCER, CHAQUE JOUR.  
C'EST LÀ QUE TOUT A COMMENCÉ. C'EST  
LÀ QUE TOUT A PRIS RACINE !  
AUJOURD'HUI, NOUS METTONS TOUTE  
L'EXCELLENCE DE LA RÔTISSERIE, TOUT EN VALORISANT  
CELLES ET CEUX QUI NOUS ENTOURENT.  
NOS PRODUCTEURS. NOS ARTISANS. NOS PARTENAIRES.  
CELLES ET CEUX QUI, CHAQUE JOUR, TRAVAILLENT  
AVEC EXIGENCE ET SINCÉRITÉ.





Pour toujours !!!

**CHIFFONADE "DELUXE"..... 4,50€**

SAUCISSON DE SANGLIER AUX NOISETTES

**BELLE ASSIETTE FROMAGÈRE..... 10€**

TOMME À L'AIL DES OURS, CHAOURCE, FROMAGE FRAIS À L'ÉCHALOTE, FROMAGE FRAIS NATURE, SALADE, TOMATE CERISE, CONFITURE DE TOMATES & CIBOULETTE

**CHARCUTERIES CHAMPENOISES..... 11€**

JAMBON DE REIMS, BOUDIN BLANC À L'OIGNON, SAUCISSON SEC & TERRINE DE CAMPAGNE

**BOUDIN BLANC DES ARDENNES..... 9€**

RÔTI À LA BROCHE, SAUCE VIGNARD & ÉCLATS DE NOIX

**PÂTÉ CROUTE ARTISANAL..... 8€**

RÉALISÉ PAR NOTRE FÉE BIEN AIMÉE

**L'OEUF VOYOU EN PLEIN AIR..... 4,50€**

OEUF MAYONNAISE TWISTÉE À L'HARISSA, BAIES ROSES & OIGNONS FRITS

**BELLE TERRINE DE CAMPAGNE..... 7,50€**

EN PROVENANCE DES ARDENNES

**SAUMON D'ANGELINA & CONCOMBRE À LA CRÈME..... 12€**

SAUMON MARINÉ, ANETH, CRÈME FRAICHE RÉGIONALE & CONCOMBRE FRAIS

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE..... 10,50€**

LABEL ROUGE, PAR 6

**PLANCHE RIPAILLESQUE !!!! ..... 35€**

SÉLECTION DE CHARCUTERIES & FROMAGES

TERRINE DE CAMPAGNE, SAUCISSON, BOUDIN BLANC À L'OIGNON, JAMBON DE REIMS, TOMME À L'AIL DES OURS, CHAOURCE, FROMAGE FRAIS À L'ÉCHALOTE, CONDIMENTS DE LÉGUMES...POUR LA SANTÉ, BONDY !



# LA RÔTISSERIE

La spécialité depuis 1987 !!!

**CA VA ALLER MON POULET ?!**.....18€

BEAU MORCEAU DE POULET DE CHAMPAGNE, JUS DE CUISSON

**PORC-CI PORC-LÀ**.....19€

RIBS DE PORC FATEMENT CARAMÉLISÉS

**SAUCISSE ARTISANALE RÔTIE À LA BROCHE**.....17€

CONDIMENT D'OIGNONS PICKLES, CURRY JAUNE & CROUSTILLANT D'OIGNONS, SAUCE VIGNARD

**FONDANT DE LARD FAÇON CHAR SIU**.....17€

LAQUÉ, CARAMÉLISÉ ET CONFIT, AUX NOTES SUCRÉES-SALÉES TYPIQUES DE LA CUISINE CHAMPENOISE :)

**COQUELET FERMIER RÔTI**.....25€

LAQUÉ, PARFUMÉ AUX HERBES DE PROVENCE & À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

**ROAST UNITED**.....55€

RIBS DE COCHON, BOUDIN BLANC DES ARDENNES, BEAU MORCEAU DE POULET RÔTI, SAUCISSE AU COUTEAU RÔTIE, PÂTÉ CROÛTE, SERVI AVEC DES FRITES MAISON



Pour accompagner Dwiches, Beef,  
Tartare et Rôtisserie

SALADE VERTE / POMMES DE TERRE DE LA RÔTISSERIE / FRITES FRAICHES DU 51



## Effiloché par nos soins

### **LE CARNOT.....17€**

BUN'S AU SÉSAME, ÉFFILOCHÉ DE POULET AUX ÉPICES DOUCES, CRÈME D'AVOCAT, TOMME RÉGIONALE, SALADE ROMAINE HACHÉE & CORNICHONS

### **LE PETIT REMI.....18€**

BUN'S AU SÉSAME, VIANDE HÂCHÉE CHAMPENOISE, CONFITURE D'ÉCHALOTE ET BACON, RACLETTE LOCALE, MOUTARDE À L'ANCIENNE, SALADE ROMAINE HÂCHÉE, MÉLANGE D'HERBES

### **LE BUIRETTE.....16€**

BUN'S ARTISANAL, LARD FONDANT, MAYONNAISE TWISTÉE À L'HARISSA, CONCOMBRE & OIGNONS PICKLES, CORIANDRE FRAICHE



## LE BOEUF

### Des plaines champenoises

Caroline n'a pas les yeux bleus mais s'y connaît côté viande. Ici, on choisit la viande des plaines champenoises !

### **STEAK FLAMBÉ AU POIVRE.....19€**

TENDRE DE TRANCHE DE CHEZ HUGUIER, SAUCE AU POIVRE CRÉMEUSE

### **TARTARE DE BOEUF MINUTE.....18€**

PRÉPARÉ PAR NOS SOINS : CORNICHONS, ÉCHALOTE, MOUTARDE, TABASCO, PERSIL, SAUCE ANGLAISE & JAUNE D'OEUF. PEUT ÊTRE SERVI EN A/R

### **BROCHETTES DE VIANDE FAÇON HAKAN ŞÜKÜR.....17€**

GRILLÉES À LA FLAMME, SERVIES AVEC UNE CRÈME DE CUMIN, CITRON FRAIS & ZESTES DE CITRON



## LES SALADES

Amour, gloire et fléché

**AVÉ CÉSAR.....17€**

ROMAINE, BLANC DE POULET FERMIER, MIMOSA D'OEUF, CROÛTONS DORÉS, CHAOURCE DE MUSSY & SAUCE CÉSAR

**LA BASILIC.....16€**

PÂTES FROIDES ARTISANALES DE CONDÉ-SUR-MARNE, MÉLANGE DE SALADES CROQUANTES, CONDIMENT DE LÉGUMES EN PICKLES, MÉLANGE DE THYM, HUILE D'OLIVE, PESTO, JUS DE CITRON, JETÉE D'HERBES FRAICHES

**MISS CHAMPAGNE-ARDENNE 2026.....16€**

MÉLANGE DE SALADES, TOMATES D'ANTAN & CONCOMBRE CROQUANT, FROMAGES FRAIS, PICKLES DE LÉGUMES, ÉCHALOTE, HERBES FRAICHES, VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE CIDRE & PIGNONS DE PIN

## LES POISSONS

Une chouette rencontre avec Angelina

**TARTARE DE SAUMON AU SÉSAME & CRÈME D'AVOCAT.....19€**

ASSAISONNÉ D'UNE VINAIGRETTE MIEL & MOUTARDE, D'HUILE D'OLIVE ET DE CITRON JAUNE, JETÉE D'HERBES FRAICHES

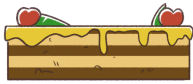
**POISSON DU VENDREDI..... 22€**

SELON ARRIVAGE & FULGURANCE DE NOTRE CHEF BIEN AIMÉ. AVÉ MARIA!



jusqu'à 12 ans révolus

**STEAK HACHÉ OU POULET SERVI AVEC FRITES MAISON.....12€**



# DOUCEURS



Parce que la vie est dure...

**TARTE FINE AUX POMMES DU VERGER CHAMPENOIS.....9€**

AMANDES EFFILÉES, GÉNÉREUX CAMEL BEURRE SALÉ MAISON & GLACE ARTISANALE À LA VANILLE DE SAINT-DIZIER

**BAPTISTE EN DOUCEUR.....9€**

FONDANT AU CHOCOLAT ORIGINAIRE DE BÉTHENY, CAMEL BEURRE SALÉ, BRISURES DE SPÉCULOOS & CHANTILLY

**LE PARIS-REIMS !! .....9€**

UN "PARIS-BREST" AVEC PLUS DE STYLE !

**LE CHOU CRAQUELIN.....8€**

SAUCE CHOCOLAT MAISON, GLACE VANILLE & CHANTILLY

**PANNA COTTA MAISON.....7€**

BIEN VANILLÉE & ONCTUEUSE, SERVIE AVEC UNE COMPOTÉE DE FRUITS MAISON

**CAFÉ GOURMAND.....10€**

MINI BROWNIE, MINI CHEESECAKE, PETITE TARTE AUX POMMES & GLACE ARTISANALE VANILLE +1€ AVEC UN DIGEO / +5€ AVEC DU CHAMPAGNE

**CRÊPE GARNIE**

SUCRE - 4€ / CAMEL BEURRE SALÉ - 4,50€ / NUTELLA - 5€

**SORBET & ALCOOL**

CITRON VODKA - 4€ / POMME CALVADOS - 5€ / POIRE WILLIAMS - 5€



# LA GLACERIA

Toutes les glaces sont fabriquées avec le lait et la crème issus de l'exploitation. Mille mercis à Fabienne, Joël et leurs 85 vaches.

**1 BOULE.....3€**

**2 BOULES.....6€**

**3 BOULES.....9€**

PARFUMS: VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAMEL BEURRE SALÉ, FRAISE, BISCUITS ROSES DE REIMS, NOISETTE, YAOURT, NOUGAT

SUPPLÉMENTS: BOULE DE GLACE - 3€ / CHANTILLY, SAUCE DESSERT OU BROWNIE - 2€

À VOUS, NOS ÉQUIPES DE SALLE ET DE CUISINE,  
QUI DONNEZ SANS COMPTER POUR OFFRIR BIEN  
PLUS QU'UN REPAS :  
UN MOMENT DE CALME, DE CHALEUR  
ET D'ATTENTION.

À VOUS, PRODUCTEURS FIDÈLES ET PASSIONNÉS,  
QUI NOUS PERMETTEZ DE PROPOSER LE VRAI GOÛT,  
À VOUS, CLIENTS, HABITUÉS OU DE PASSAGE,  
QUI FAITES VIVRE CES MURS, CETTE PLACE, CE QUARTIER.  
SANS VOUS, RIEN N'EXISTERAIT.  
LE FLECH N'EST PAS SIMPLEMENT UN RESTAURANT.  
C'EST UN LIEU DE VIE.

UN LIEU DE MÉMOIRE ET DE TRANSMISSION.  
UN LIEU OÙ L'ON VIENT PARTAGER, SE RETROUVER, RESPIRER.  
NOTRE PASSION EST ENTIÈRE.  
ELLE EST QUOTIDIENNE.  
ELLE EST VIVANTE.  
ET VOTRE SOURIRE EN EST LA PLUS BELLE RECONNAISSANCE.

MERCI.



**OUVERT TOUS LES JOURS - TARIFS EN EURO TTC - SERVICE COMPRIS**  
**LES ALLERGÈNES SONT CONSULTABLES SUR DEMANDE**  
**PAIEMENT EN ESPÈCES, CB, CHÈQUES ANCV, TICKETS RESTAURANT**