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.



MENUS

MENU L'ESPLANADE

Entrée + plat ou plat + dessert : 19€
Entrée + plat + dessert : 24€

ŒUF VOYOU EN PLEIN AIR
VELOUTÉ DU POTAGER

-

NOMINETTES CRÉMEUSES À LA CRÈME DE TRUFFE
SAUCISSE ARTISANALE RÔTIE À LA BROCHE

-

CRÈME BRÛLÉE
ROULÉ AU CITRON

MENU FLÉCHAMBAULT

Entrée + plat ou plat + dessert : 25€
Entrée + plat + dessert : 32€

ESCARGOTS GRATINÉS
BOUDIN BLANC DES ARDENNES
TERRINE DE CAMPAGNE DES ARDENNES

-

BURGER LE PETIT RÉMI
DEMI-CÔQUELET RÔTI
TARTARE DE SAUMON AU SÉSAME ET CRÈME D'AVOCAT

-

TIRAMISU ROULÉ FAÇON BÛCHE
MI-CUIT AU CHOCOLAT
PETITES MIGNARDISES

RIPAILLE

Pour toujours !!!

CHIFFONADE “DELUXE” ..... **4,50€**
SAUCISSON SEC DE SANGLIER AUX NOISETTES

L’ŒUF VOYOU EN PLEIN AIR ..... **4,50€**
ŒUF MAYONNAISE TWISTÉE À L’HARISSA, BAIES ROSES & OIGNONS FRITS

VELOUTÉ DU POTAGER ..... **6€**
VELOUTÉ AUX CAROTTES, POIVRONS, POIREAUX & POMMES DE TERRE, CROÛTONS DORÉS, BAIES ROSES, GRAINES DE COURGE & NUAGE DE CRÈME FRAÎCHE

ESCARGOTS GRATINÉS DE CHAMPAGNE ..... **10€**
PRODUCTION ARTISANALE DE MAMIE CHANTAL À TRÉCON. BEURRE PERSILLÉ FAIT MAISON, X6

BOUDIN BLANC DES ARDENNES ..... **9€**
RÔTI À LA BROCHE, SAUCE VIGNARD, ÉCLATS DE NOIX, FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

BELLE ASSIETTE FROMAGÈRE ..... **10€**
TOMME À L’AIL DES OURS, CHAOURCE, FROMAGE FRAIS À L’ÉCHALOTE & TOMME FUMÉE

CHARCUTERIES CHAMPENOISES ..... **11€**
JAMBON DE REIMS, BOUDIN BLANC À L’OIGNON, SAUCISSON SEC & TERRINE DE CAMPAGNE

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ..... **14€**
CONFITURE DE GRIOTTES, POIVRE MOULU, BAIES ROSES, FLEUR DE SEL & PETITE BRIOCHETTE

TRIO DE SAUMONS D’ANGÉLINA JOLIE ..... **15€**
SAUMON CRU, FUMÉ ET MARINÉ, ZESTE DE CITRON, ANETH, CRÈME FOUETTÉE, BAIES ROSES & PICKLES DE CONCOMBRE

PLANCHE RIPAILLESQUE !!!! ..... **36€**
SÉLECTION DE CHARCUTERIES & FROMAGES
TERRINE DE CAMPAGNE, SAUCISSON SEC, BOUDIN BLANC À L’OIGNON, JAMBON DE REIMS, TOMME À L’AIL DES OURS, TOMME FUMÉE, CHAOURCE, FROMAGE FRAIS À L’ÉCHALOTE, CONDIMENTS DE LÉGUMES...POUR LA SANTÉ, BONDY !

LA RÔTISSERIE

La spécialité depuis 1987 !!!

ÇA VA ALLER MON POULET ?! ..... **18€**
BEAU MORCEAU DE POULET DE CHAMPAGNE, JUS DE CUISSON

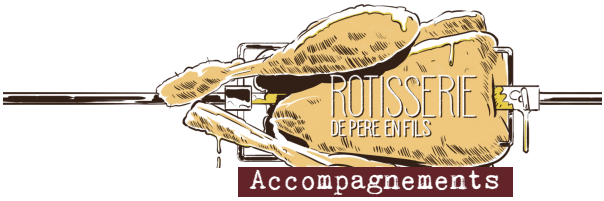
TRAVERS DE PORC ..... **24€**
FATEMENT CARAMÉLISÉS, PICKLES DE CONCOMBRE & D'OIGNON

SAUCISSE ARTISANALE RÔTIE À LA BROCHE ..... **17€**
CONDIMENT D'OIGNONS PICKLES, CURRY JAUNE & CROUSTILLANT D'OIGNONS, SAUCE VIGNARD

SOURIS D'AGNEAU ..... **29€**
FONDANTE À SOUHAIT, RÉDUCTION AU JUS DE CUISSON ET MIEL, THYM FRAIS, FLEUR DE SEL & GRAINES DE SÉSAME

COQUELET FERMIER RÔTI ..... **25€**
LAQUÉ, PARFUMÉ AUX HERBES DE PROVENCE & À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

ROAST UNITED ..... **55€**
TRAVERS DE PORC 400G, BOUDIN BLANC DES ARDENNES, BEAU MORCEAU DE POULET RÔTI, SAUCISSE AU COUTEAU RÔTIE, SERVI AVEC DES FRITES MAISON



Accompagnements

Pour accompagner Dwiches, Beef, Tartare et Rôtisserie

SALADE VERTE
ÉCRASÉ DE POMMES TERRE
FRITES FRAÎCHES DU 51
HARICOTS VERTS À L'AIL & FENOUIL



Effilochés par nos soins

LE CARNOT ..... **17€**
BUNS AU SÉSAME, EFFILOCHÉ DE POULET AUX ÉPICES DOUCES, CRÈME D'AVOCAT, TOMME RÉGIONALE, SALADE ROMAINE HACHÉE & CORNICHONS

LE PETIT RÉMI ..... **18€**
BUNS AU SÉSAME, VIANDE HACHÉE CHAMPENOISE, CONFITURE D'ÉCHALOTE ET BACON, "RACLETTE" LOCALE, MOUTARDE À L'ANCIENNE, SALADE ROMAINE HACHÉE, MÉLANGE D'HERBES

LE CHANZY ..... **16€**
BUNS VÉGÉTAL, MOUTARDE À L'ANCIENNE, ROMAINE HACHÉE, AUMÔNIÈRE DE LÉGUMES, POÊLÉE DE POIVRONS & POIREAUX, POUR NOS AMIS LES VÉGANS (OU PAS)

LE BŒUF

Des plaines champenoises

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

PAVÉ DE RUMSTECK ..... **20€**
SAUCE AU POIVRE CRÉMEUSE, CONCASSÉ DE POIVRE NOIR, FLAMBÉ AU WHISKY

TARTARE AU COUTEAU RÉMOIS ..... **21€**
TARTARE AU COUTEAU CHAMPENOIS, ASSAISONNEMENT ÉQUILIBRÉ, PESTO MAISON, NUAGE DE "PARMESAN" LOCAL, ŒUF

JOUE DE BŒUF FONDANTE ..... **21€**
CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE CORSÉE AU VIN ROUGE & CHOCOLAT NOIR 55%

AVÉ CÉSAR ..... **17€**
ROMAINE, BLANC DE POULET FERMIER, MIMOSA D'ŒUF, CROÛTONS DORÉS, CHAOURCE DE MUSSY & SAUCE CÉSAR

PARMENTIER DU GRAND EST ..... **21€**
POULET RÔTI EFFILOCHÉ, LARDONS FUMÉS, CHAOURCE DE MUSSY AFFINÉ, TOMME À L'AIL DES OURS, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, PETITS POIS & MÉLANGE D'HERBES

NOMINETTES CRÉMEUSES À LA CRÈME DE TRUFFE ..... **16€**
CONCHIGLIONI À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE, CERNEAUX DE NOIX, NUAGE DE "PARMESAN" LOCAL, CIBOULETTE

LES POISSONS

Une chouette rencontre avec Angelina

TARTARE DE SAUMON AU SÉSAME & CRÈME D'AVOCAT ..... **19€**
ASSAISONNÉ À L'HUILE D'OLIVE ET DE CITRON JAUNE, RADIS, NOISETTES AUX ÉPICES, JETÉE D'HERBES FRAÎCHES

SALMON LOVER ..... **25€**
SAUMON RÔTI, SAUCE CRÉMEUSE AU CHAMPAGNE ET AUX CÂPRES, FILET DE CITRON JAUNE & HUILE D'OLIVE, PARSEMÉ DE CIBOULETTE & DE CERFEUIL

POISSON DU VENDREDI ..... **SUR ARDOISE**
SELON ARRIVAGE & FULGURANCE DE NOTRE CHEF BIEN-AIMÉ. AVÉ MARIA!

LE MENU DE NOA

jusqu'à 12 ans révolus

STEAK HACHÉ OU POULET AVEC FRITES + 1 BOULE DE GLACE + 1 SIROP ..... **12€**

DOUCEURS

Parce que la vie est dure...

TARTE FINE AUX POMMES DU VERGER CHAMPENOIS ..... **9€**
AMANDES EFFILÉES, GÉNÉREUX CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON & GLACE ARTISANALE À LA VANILLE DE SAINT-DIZIER

BAPTISTE EN DOUCEUR ..... **9€**
FONDANT AU CHOCOLAT ORIGINAIRE DE BÉTHENY, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, BRISURES DE SPÉCULOOS & CHANTILLY

TIRAMISU ROULÉ FAÇON BÛCHE ..... **8€**
GÉNOISE IMBIBÉE DE CAFÉ & DE LIQUEUR D'AMANDE, CRÈME ONCTUEUSE AU MASCARPONE, POUDRE DE CACAO

CRÈME BRÛLÉE ..... **5€**
AU LAIT ENTIER ET AUX ŒUFS DE PLEIN AIR, ARÔMES DE VANILLE, FAITE MAISON

ROULÉ AU CITRON ..... **7€**
GÉNOISE IMBIBÉE AU CITRON, MASCARPONE ONCTUEUX, ZESTES DE CITRONS VERTS & JAUNES

CAFÉ GOURMAND ..... **10€**
MINI BROWNIE, MINI CHEESECAKE, PETITE TARTE AUX POMMES & GLACE ARTISANALE À LA VANILLE
+1€ AVEC UN DIGEO / +5€ AVEC DU CHAMPAGNE

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, CARAMEL AU 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.

NOB!

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