



pizzeria

# La Fringale

*bon appétit*

*Carte de menu*



Composez vous-même vos  
**SALADES, PIZZAS et**  
**VIANDES**

en remplissant les fiches  
à votre disposition

**Tous les midis**

(sauf dimanches et jours fériés)

**Plat du jour**  
**Menu du jour**

(Entrée - Plat - Dessert)

## Les ENTRÉES

Salade Gourmande **9€50**  
(riz - thon - maïs - tomates - oeufs)

Cocktail de Crevettes **11€50**

Jambon Cru et Cuit - Crudités **11€50**

Salade à composer soi-même **9€50**  
(sur assiette - 7 ingrédients au maximum)

## Les SUGGESTIONS du CHEF

Pizza Jambon de Parme **12€40**

Pizza du CHEF **12€40**  
(jambon cru, champignons frais, asperges,  
salade verte, crème fraîche)

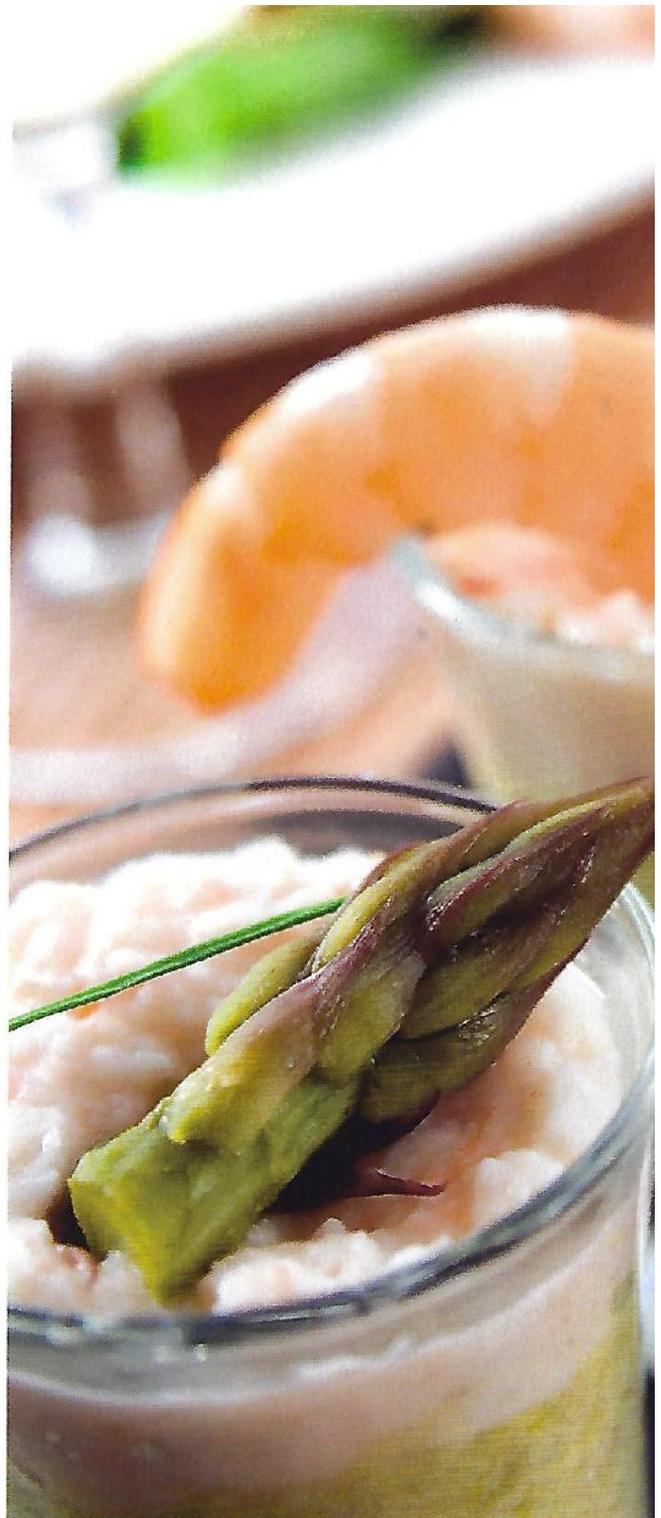
Pizza aux Tomates Fraîches **12€40**

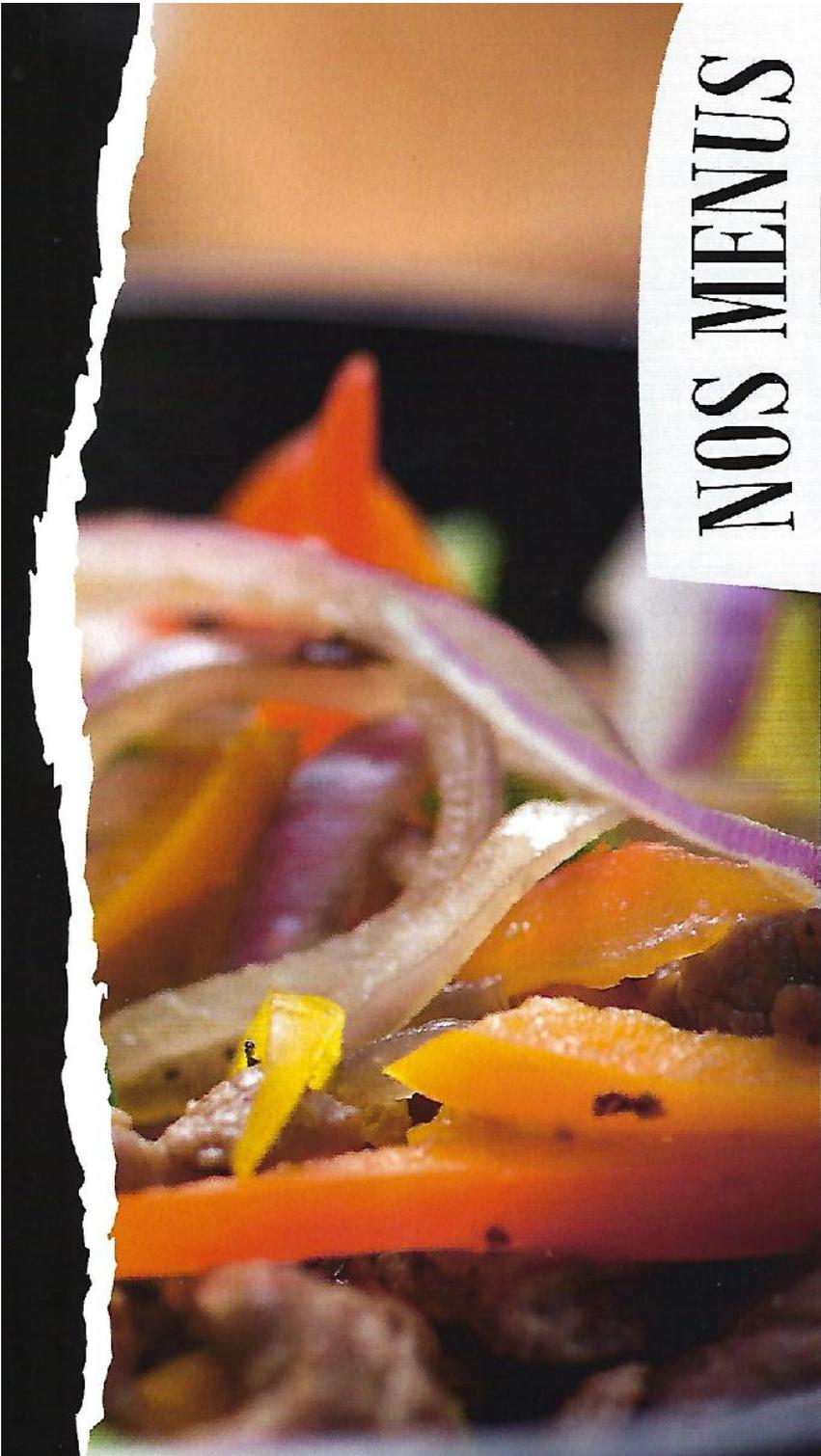
Cuisses de Grenouille **18€80**  
(provençale ou à la crème - attente de 20mn)

Escalope Gralinée **17€80**  
(veau ou poulet selon disponibilité)

Toutes nos viandes sont accompagnées de Frites et de Légumes.

**PROFITEZ ÉGALEMENT DE NOS SPÉCIALITÉS DE SAISON  
VISIBLES SUR LE TABLEAU DU RESTAURANT**





## NOS MENUS

25€

Salade de Champignons Frais  
ou  
Salade Gourmande

\*\*\*\*

Onglet de Boeuf Sauce Bretonne  
ou  
Escalope de Poulet Gratinée

\*\*\*\*

Mousse au Chocolat  
ou  
Flan de Caramel

30€

Salade Niçoise  
ou  
Assiette hors d'oeuvres

\*\*\*\*

Faux-Filet Maître d'Hôtel  
ou  
Escalope à la crème

\*\*\*\*

Ile flottante  
ou  
Coupe de glace

35€

Cocktail de Crevettes  
ou  
Petite Tarte Flambée

\*\*\*\*

Cordon Bleu aux Girolles  
ou  
Faux-Filet de Girolles

\*\*\*\*

Dessert au Choix

## Les **VIANDES** et **ACCOMPAGNEMENTS**

Onglet à l'échalote	17€80
Escalope Viennoise	17€80
Escalope à la crème	17€80
Cordon Bleu (min 20mn d'attente)	18€80
Faux-Filet au Poivre	17€80
Faux-Filet Maître d'Hôtel	17€80
Faux-Filet du CHEF	18€80

Toutes nos viandes sont accompagnées de Frites et de Légumes.

## Tous les midis

(sauf dimanches et jours fériés)

Plat du jour  
Menu du jour

(Entrée - Plat - Dessert)





## Les APÉRITIFS et DIGESTIFS

Bière pression	25cl	2€20
Picon	25cl	3€20
Ricard	2cl	3€40
Martini Blanc	4cl	3€40
Martini Rouge	4cl	3€40
Suze	4cl	3€40
Cynard	4cl	3€40
Porto	4cl	3€40
Bailey's	4cl	4€10
Kir la coupe	10cl	3€70
Rhum St James Ambré	2cl	4€10
Whisky Long-John	4cl	4€10
Whisky Chivas	4cl	5€00
Cognac Leyrat v.s.o.p.	2cl	4€30
Calvados	2cl	4€30
Framboise	2cl	4€30
Kirsch	2cl	4€30
Marc de Gewurtz	2cl	4€30
Mirabelle	2cl	4€30
Poire William's	2cl	4€30
Amaretto	3cl	4€10

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Les **BOISSONS** **NON ALCOOLISÉES**

### **EAUX MINÉRALES**

Celtic Bleue/Rouge/Verte	1/2	2€60
Perrier	1/2	3€30
Supplément sirop		0€20

### **JUS DE FRUITS** 20cl 3€30

Orange/Pamplemousse/Tomate/  
Ananas/Pomme

### **BOISSONS GAZEUSES**

Diabolo	le verre	2€60
Coca-Cola	le verre	3€30
Ice Tea	le verre	3€30
Orangina	25cl	3€30
Limonade		2€10

### **BOISSONS CHAUDES**

Cappuccino		3€30
Infusion Verveine		2€50
Infusion Menthe		2€50
Thé Noir		2€50
Café		1€60





# CARTE DES VINS

« Le vin stimule l'appétit et donne du goût à la nourriture.  
Il favorise les discussions, l'euphorie et peut transformer un  
simple repas en événement mémorable. »

Derek Cooper

## LES VINS D'ALSACE

Pinot Blanc Adam	3/4	23€50
Pinot Gris Adam	3/4	23€50
Pinot Noir Adam	3/4	23€50
Pinot Auxerrois Adam	3/4	26€00
Pinot Blanc Adam	1/2	13€50
Pinot Noir Adam	1/2	13€50
Crémant d'Alsace	3/4	30€00

## LES VINS ROUGES

Passetoutgrain « Les Cobereaux »	3/4	20€00
Passetoutgrain « Les Cobereaux »	1/2	13€50
Bordeaux Château Timberley	3/4	24€00
Bordeaux Château Timberley	1/2	13€50
Bordeaux Haut-Médoc Château « Lamothe-Cissac »	3/4	29€00
Bordeaux Graves Château de Mauves	3/4	27€00
Beaujolais Village (JG. Boisset)	3/4	24€00
Beaujolais Château de Corcelles	1/2	13€50
Beaujolais Château de Corcelles	3/4	27€00
Côtes du Rhône Les Fouquières	3/4	18€00
Côtes du Rhône Crozes Hermitage	3/4	29€00

## LES VINS ROSES

Côtes de Buzet Rosé	3/4	19€00
Côtes de Provence Le Rouet	1/2	13€50
Côtes de Provence Le Rouet	3/4	19€00
Côtes du Rhône Tavel Rosé	3/4	24€00
Bordeaux Rosé	3/4	20€00

## LES VINS ITALIENS

Lambrusco	3/4	19€00
Valpolicella	3/4	20€00
Fiaschi Rosé Quercie	3/4	20€00
Fiaschi Chianti Uggiano	3/4	20€00

## LES VINS EN PICHET

Côtes du Rhône Réserve	1/2	7€60
Côtes du Rhône Réserve	1/4	3€80
Côtes de Provence	1/2	7€60
Côtes de Provence	1/4	3€80
Edelzwicker	1/2	10€40
Edelzwicker	1/4	5€20

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



graphisme : www.yannickohilipp.fr

Fermé le LUNDI  
60, GRAND'RUE  
67430 DIEMERINGEN

TÉL. : 03 88 00 08 72  
www.lafringale67.fr