

Les ENTRÉES

- Salade Gourmande **9€80**
(riz - thon - maïs - tomates - oeufs)
- Cocktail de Crevettes **11€80**
- Jambon Cru et Cuit - Crudités **11€80**

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 Gratinée **18€50**
(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

Salade de Champignons Frais

ou

Salade Gourmande

Onglet de Boeuf Sauce Bretonne

ou

Escalope de Poulet Gratinée

Mousse au Chocolat

ou

Flan de Caramel

Salade Niçoise

ou

Assiette hors d'oeuvres

Faux-Filet Maître d'Hôtel

ou

Escalope à la crème

Ile flottante

ou

Coupe de glace

Cocktail de Crevettes

ou

Petite Tarte Flambée

Cordon Bleu aux Girolles

ou

Faux-Filet de Girolles

Dessert au Choix

26€

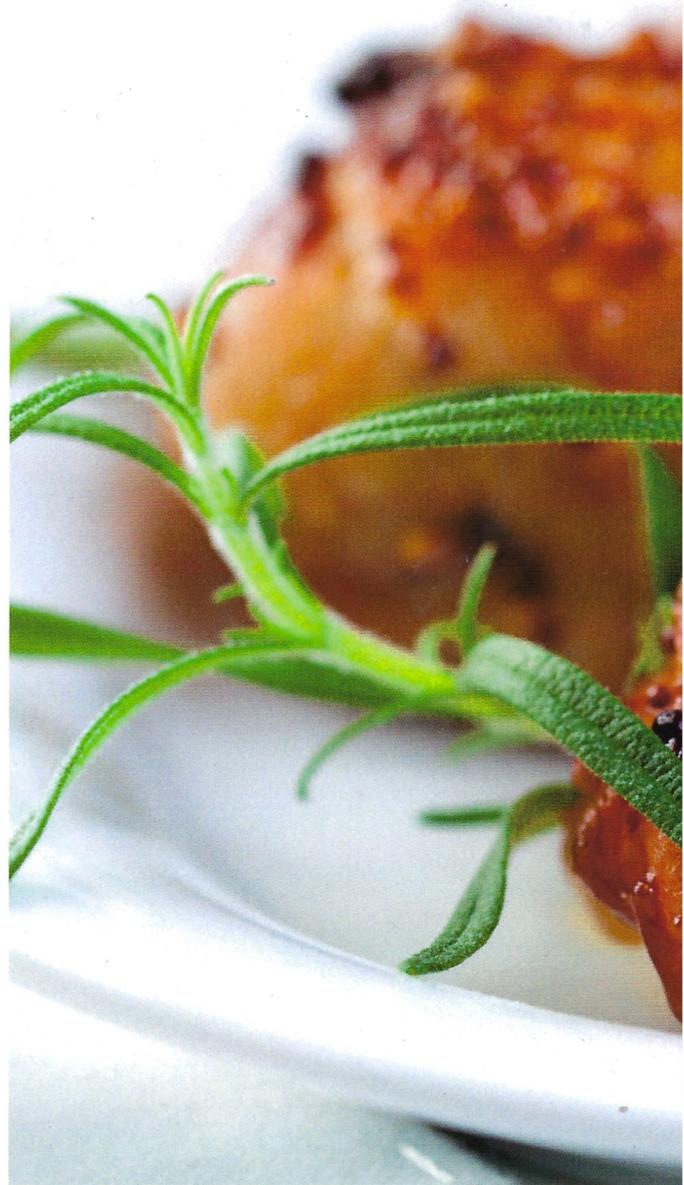
32€

38€

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

Onglet à l'échalote	18€50
Escalope Viennoise	18€50
Escalope à la crème	18€50
Cordon Bleu (min 20mn d'attente)	19€50
Faux-Filet au Poivre	18€50
Faux-Filet Maître d'Hôtel	18€50
Faux-Filet du CHEF	19€50

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€30
Ricard	2cl	3€50
Martini Blanc	4cl	3€50
Martini Rouge	4cl	3€50
Suze	4cl	3€50
Cynard	4cl	3€50
Porto	4cl	3€50
Bailey's	4cl	4€20
Kir la coupe	10cl	3€80
Whisky Long-John	4cl	4€20
Whisky Chivas	4cl	5€10
Cognac Leyrat v.s.o.p.	2cl	4€40
Calvados	2cl	4€40
Framboise	2cl	4€40
Kirsch	2cl	4€40
Marc de Gewurtz	2cl	4€40
Mirabelle	2cl	4€40
Poire William's	2cl	4€40
Amaretto	3cl	4€20

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€40
Supplément sirop		0€20

JUS DE FRUITS

Orange/Pamplemousse/Tomate/ Ananas/Pomme	20cl	3€40
---	------	------

BOISSONS GAZEUSES

Diabolo	le verre	2€80
Coca-Cola	le verre	3€40
Ice Tea	le verre	3€40
Orangina	25cl	3€40
Limonade		2€20

BOISSONS CHAUDES

Cappuccino		3€40
Infusion Verveine		2€60
Infusion Menthe		2€60
Thé Noir		2€60
Café		1€70





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 Gris Adam	3/4	24 ^{€50}
Pinot Noir Adam	3/4	24 ^{€50}
Pinot Noir Adam	1/2	14 ^{€00}
Crémant d'Alsace	3/4	32 ^{€00}

LES VINS ROSES

Côtes de Buzet Rosé	3/4	20 ^{€00}
Côtes de Provence Le Rouet	1/2	14 ^{€00}
Côtes de Provence Le Rouet	3/4	22 ^{€00}
Côtes du Rhône Tavel Rosé	3/4	26 ^{€00}
Bordeaux Rosé	3/4	22 ^{€00}

LES VINS ROUGES

Passetoutgrain « Les Cobereaux »	3/4	22 ^{€00}
Passetoutgrain « Les Cobereaux »	1/2	14 ^{€00}
Bordeaux Château Timberley	3/4	25 ^{€00}
Bordeaux Château Timberley	1/2	14 ^{€00}
Bordeaux Haut-Médoc Château « Lamothe-Cissac »	3/4	30 ^{€00}
Bordeaux Graves Château de Mauves	3/4	28 ^{€00}
Beaujolais Village (JG. Boisset)	3/4	25 ^{€00}
Beaujolais Château de Corcelles	1/2	14 ^{€00}
Beaujolais Château de Corcelles	3/4	28 ^{€00}
Côtes du Rhône Les Fouquières	3/4	19 ^{€00}
Côtes du Rhône Crozes Hermitage	3/4	30 ^{€00}

LES VINS ITALIENS

Lambrusco	3/4	20 ^{€00}
Valpolicella	3/4	22 ^{€00}
Fiaschi Rosé Quercie	3/4	22 ^{€00}
Fiaschi Chianti Uggiano	3/4	22 ^{€00}

LES VINS EN PICHET

Côtes du Rhône Réserve	1/2	7 ^{€80}
Côtes du Rhône Réserve	1/4	3 ^{€90}
Côtes de Provence	1/2	7 ^{€80}
Côtes de Provence	1/4	3 ^{€90}
Edelzwicker	1/2	10 ^{€60}
Edelzwicker	1/4	5 ^{€30}

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



graphisme : www.yannickphilipp.fr

Fermé le LUNDI
60, GRAND'RUE
67430 DIEMERINGEN

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