

Les ENTRÉES

Salade Gourmande (riz - thon - maïs - tomates - oeufs)	9€80
Cocktail de Crevettes	12€00
Jambon Cru et Cuit - Crudités	12€00

Les SUGGESTIONS du CHEF

Pizza Jambon de Parme	12€60
Pizza du CHEF (jambon cru, champignons frais, asperges, salade verte, crème fraîche)	12€60
Pizza aux Tomates Fraîches	12€60
Cuisses de Grenouille (provençale ou à la crème - attente de 20mn)	22€00
Escalope Gratinée (veau ou poulet selon disponibilité)	19€00

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**

27€

**Onglet de Boeuf Sauce Bretonne
ou
Escalope de Poulet Gratinée**

**Mousse au Chocolat
ou
Flan de Caramel**

Salade Niçoise

ou

Assiette hors d'oeuvres

33€

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

**Ile flottante
ou
Coupe de glace**

**Cocktail de Crevettes
ou
Petite Tarte Flambée**

39€

**Cordon Bleu aux Girolles
ou
Faux-Filet de Girolles**

Dessert au Choix

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

Onglet à l'échalote	18€80
Escalope Viennoise	18€80
Escalope à la crème	18€80
Cordon Bleu (min 20mn d'attente)	20€00
Faux-Filet au Poivre	18€80
Faux-Filet Maître d'Hôtel	18€80
Faux-Filet du CHEF	21€00
Supplément crème (+ 1€)	

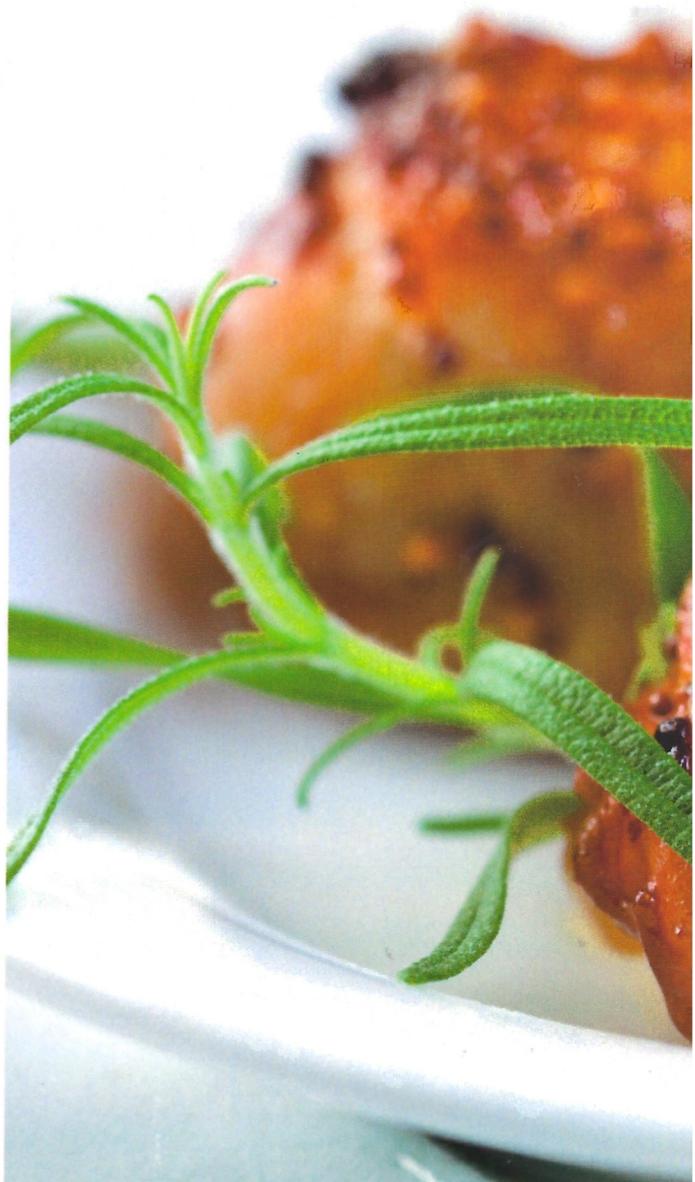
Toutes nos viandes sont accompagnées de Frites et de Légumes.

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€30
Picon	25cl	3€50
Ricard	2cl	3€60
Martini Blanc	4cl	3€60
Martini Rouge	4cl	3€60
Suze	4cl	3€60
Cynard	4cl	3€60
Porto	4cl	3€60
Bailey's	4cl	4€30
Kir la coupe	10cl	3€90
Whisky Long-John	4cl	4€30
Whisky Chivas	4cl	5€20
Cognac Leyrat v.s.o.p.	2cl	4€50
Calvados	2cl	4€50
Framboise	2cl	4€50
Kirsch	2cl	4€50
Marc de Gewurtz	2cl	4€50
Mirabelle	2cl	4€50
Poire William's	2cl	4€50
Amaretto	3cl	4€30

Les BOISSONS NON ALCOOLISÉES

EAUX MINÉRALES

Celtic Bleue/Rouge/Verte	1/2	2€60
Perrier	1/2	3€50
Supplément sirop		0€20

JUS DE FRUITS

	20cl	3€50
--	------	------

Orange/Pamplemousse/Tomate/
Ananas/Pomme

BOISSONS GAZEUSES

Diabolo	le verre	2€80
Coca-Cola	le verre	3€50
Ice Tea	le verre	3€50
Orangina	25cl	3€50
Limonade		2€20

BOISSONS CHAUDES

Cappuccino		3€50
Infusion Verveine		2€70
Infusion Menthe		2€70
Thé Noir		2€70
Café		1€80





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	3/4	25€50
Pinot Noir Rentz	3/4	25€50
Pinot Noir Rentz	1/2	14€50
Crémant d'Alsace	3/4	33€00

LES VINS ROUGES

Passetoutgrain « Les Cobereaux »	3/4	23€00
Passetoutgrain « Les Cobereaux »	1/2	14€50
Bordeaux Château Timberley	3/4	26€00
Bordeaux Château Timberley	1/2	14€50
Bordeaux Haut-Médoc Château « Lamothe-Cissac »	3/4	31€00
Bordeaux Graves Château de Mauves	3/4	29€00
Beaujolais Village (JG. Boisset)	3/4	26€00
Beaujolais Château de Corcelles	1/2	14€50
Beaujolais Château de Corcelles	3/4	29€00
Côtes du Rhône Les Fouquières	3/4	20€00
Côtes du Rhône Crozes Hermitage	3/4	31€00

LES VINS ROSES

Côtes de Buzet Rosé	3/4	21€00
Côtes de Provence Le Rouet	1/2	14€50
Côtes de Provence Le Rouet	3/4	23€00
Côtes du Rhône Tavel Rosé	3/4	27€00
Bordeaux Rosé	3/4	23€00

LES VINS ITALIENS

Lambrusco	3/4	21€00
Valpolicella	3/4	23€00
Fiaschi Rosé Quercie	3/4	23€00
Fiaschi Chianti Uggiano	3/4	23€00

LES VINS EN PICHET

Côtes du Rhône Réserve	1/2	8€00
Côtes du Rhône Réserve	1/4	4€00
Côtes de Provence	1/2	8€00
Côtes de Provence	1/4	4€00
Edelzwicker	1/2	12€00
Edelzwicker	1/4	6€00

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



graphisme : www.yannickphillipp.fr

Fermé le LUNDI
60, GRAND'RUE
67430 DIEMERINGEN

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