

Les ENTRÉES

Salade Gourmande

(riz - thon - maïs - tomates - oeufs)

Cocktail de Crevettes

Jambon Cru et Cuit - Crudités

10,5 €

12,-50

12,50

Les SUGGESTIONS du CHEF

Pizza Jambon de Parme

Pizza du CHEF

(jambon cru, champignons frais, asperges,
salade verte, crème fraîche)

Pizza aux Tomates Fraîches

Cuisses de Grenouille

(provençale ou à la crème - attente de 20mn)

Escalope Gratinée

(veau ou poulet selon disponibilité)

13,- €

13,- €

13,- €

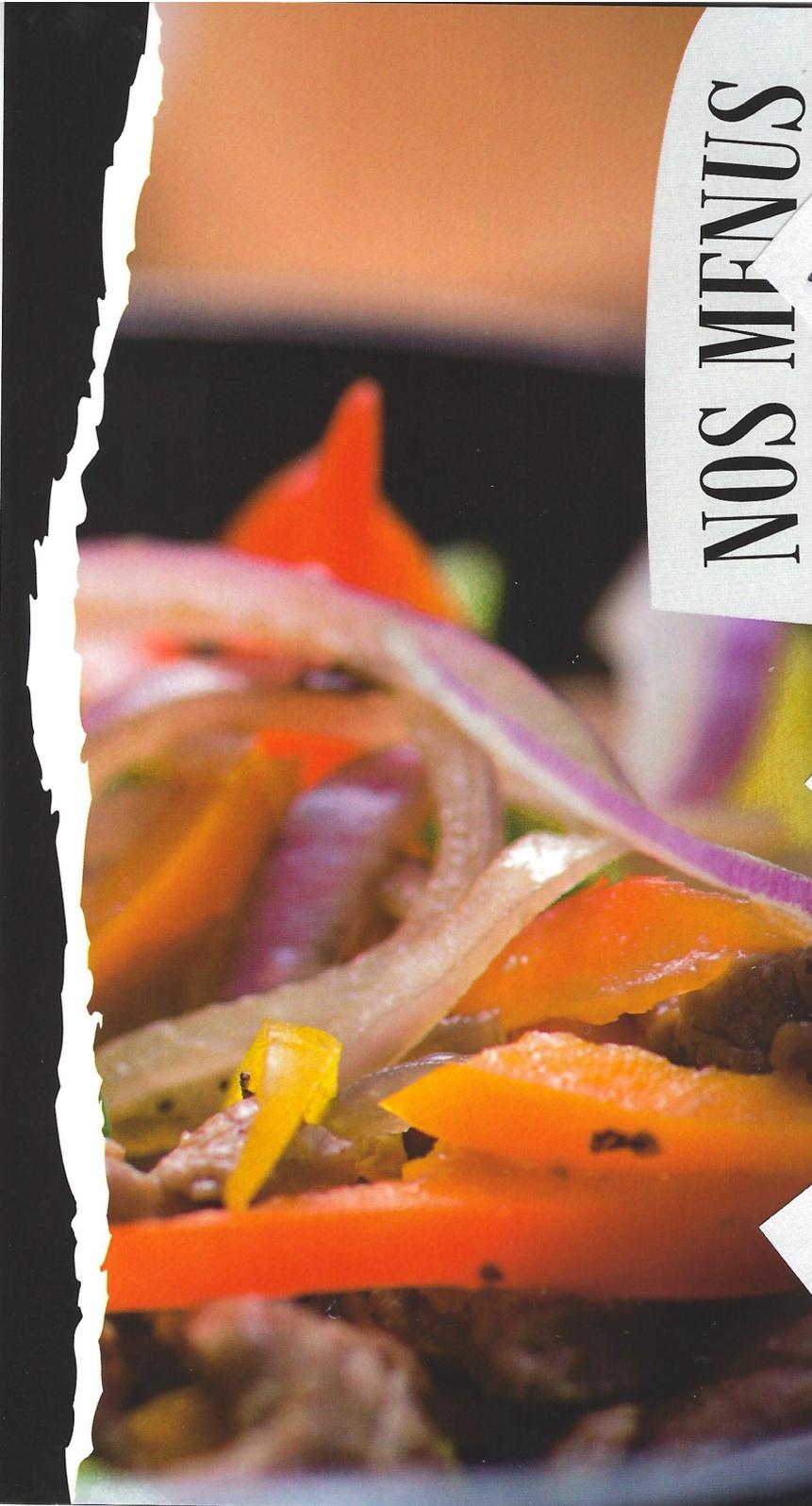
24,- €

21,- €

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

28 €

**Salade de Champignons Frais
ou
Salade Gourmande**

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

**Mousse au Chocolat
ou
Flan de Caramel**

35 €

**Salade Niçoise
ou
Assiette hors d'oeuvres**

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

**Ile flottante
ou
Coupe de glace**

47 €

**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

20€80

Escalope Viennoise

20€80

Escalope à la crème

20€80

Cordon Bleu (min 20mn d'attente)

22€80

Faux-Filet au Poivre

20€80

Faux-Filet Maître d'Hôtel

20€80

Faux-Filet du CHEF

23€80

Supplément crème (+ 1€)

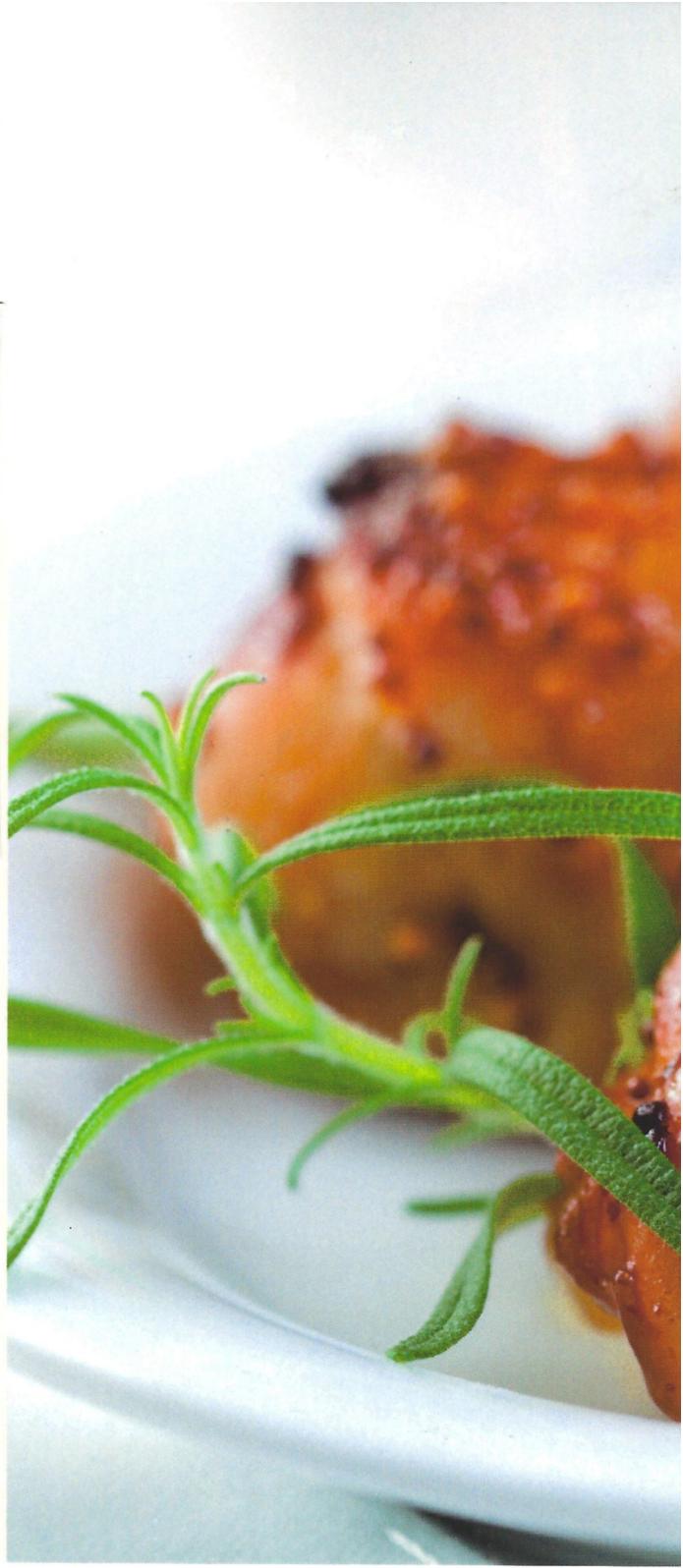
Toutes nos viandes sont accompagnées de Frites et de Légumes.

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 € 40
Picon	25cl	3 € 60
Ricard	2cl	3 € 80
Martini Blanc	4cl	3 € 80
Martini Rouge	4cl	3 € 80
Suze	4cl	3 € 80
Cynard	4cl	3 € 80
Porto	4cl	3 € 80
Bailey's	4cl	4 € 50
Kir la coupe	10cl	4 € 00
Whisky Long-John	4cl	4 € 50
Whisky Chivas	4cl	5 € 40
Cognac Leyrat v.s.o.p.	2cl	4 € 70
Calvados	2cl	4, € 70
Framboise	2cl	4, € 70
Kirsch	2cl	4 € 70
Marc de Gewurtz	2cl	4 € 70
Mirabelle	2cl	4 € 70
Poire William's	2cl	4 € 70
Amaretto	3cl	4 € 50

Les BOISSONS NON ALCOOLISÉES

EAUX MINÉRALES

Celtic Bleue/Rouge/Verte	1/2	2 €70
Perrier	1/2	3 €60
Supplément sirop		0 €20

JUS DE FRUITS

Orange/Pamplemousse/Tomate/ Ananas/Pomme	20cl	3,60 €
---	------	--------

BOISSONS GAZEUSES

Diabolo	le verre	2 €90
Coca-Cola	le verre	3 €60
Ice Tea	le verre	3 €60
Orangina	25cl	3 €60
Limonade		2 €30

BOISSONS CHAUDES

Cappuccino	3 €80
Infusion Verveine	2 €80
Infusion Menthe	2 €80
Thé Noir	2 €80
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	27 €
Pinot Noir Rentz	3/4	27 €
Pinot Noir Rentz	1/2	15 €
Crémant d'Alsace	3/4	35 €

LES VINS ROUGES

Passetoutgrain « Les Cobereaux »	3/4	25 €
Passetoutgrain « Les Cobereaux »	1/2	15 €
Bordeaux Château Timberley	3/4	28 €
Bordeaux Château Timberley	1/2	15 €
Bordeaux Haut-Médoc Château « Lamothe-Cissac »	3/4	33 €
Bordeaux Graves Château de Mauves	3/4	27 €
Beaujolais Village (JG. Boisset)	3/4	28 €
Beaujolais Château de Corcelles	1/2	15 €
Beaujolais Château de Corcelles	3/4	37 €
Côtes du Rhône Les Fouquières	3/4	22 €
Côtes du Rhône Crozes Hermitage	3/4	33 €

LES VINS ROSES

Côtes de Buzet Rosé	3/4	23 €
Côtes de Provence Le Rouet	1/2	15 €
Côtes de Provence Le Rouet	3/4	25 €
Côtes du Rhône Tavel Rosé	3/4	29 €
Bordeaux Rosé	3/4	25 €

LES VINS ITALIENS

Lambrusco	3/4	23 €
Valpolicella	3/4	25 €
Fiaschi Rosé Quercie	3/4	25 €
Fiaschi Chianti Uggiano	3/4	25 €

LES VINS EN PICHET

Côtes du Rhône Réserve	1/2	8€40
Côtes du Rhône Réserve	1/4	4€20
Côtes de Provence	1/2	8€40
Côtes de Provence	1/4	4€20
Edelzwicker	1/2	12€00
Edelzwicker	1/4	6€00

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



Fermé le LUNDI
60, GRAND'RUE
67430 DIEMERINGEN

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