



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 (riz - thon - maïs - tomates - oeufs)	10€00
Cocktail de Crevettes	12€50
Jambon Cru et Cuit - Crudités	12€50

Les SUGGESTIONS du CHEF

Pizza Jambon de Parme	13€00
Pizza du CHEF (jambon cru, champignons frais, asperges, salade verte, crème fraîche)	13€00
Pizza aux Tomates Fraîches	13€00
Cuisses de Grenouille (provençale ou à la crème - attente de 20mn)	24€00
Escalope Gratinée (veau ou poulet selon disponibilité)	21€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**

28€

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

**Mousse au Chocolat
ou
Flan de Caramel**

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

35€

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

**Ile flottante
ou
Coupe de glace**

**Cocktail de Crevettes
ou
Petite Tarte Flambée**

41€

**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

Toutes nos viandes sont accompagnées de Frites et de Légumes.

Supplément crème : 1€

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€50
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

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€70
Perrier	1/2	3€80
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 Rentz	3/4	27 ^{€00}
Pinot Noir Rentz	3/4	27 ^{€00}
Pinot Noir Adam	1/2	15 ^{€00}
Crémant d'Alsace	3/4	35 ^{€00}

LES VINS ROUGES

Passetoutgrain « Les Cobereaux »	3/4	25 ^{€00}
Passetoutgrain « Les Cobereaux »	1/2	15 ^{€00}
Bordeaux Château Timberley	3/4	28 ^{€00}
Bordeaux Château Timberley	1/2	15 ^{€00}
Bordeaux Haut-Médoc Château « Lamothe-Cissac »	3/4	33 ^{€00}
Bordeaux Graves Château de Mauves	3/4	31 ^{€00}
Beaujolais Village (JG. Boisset)	3/4	28 ^{€00}
Beaujolais Château de Corcelles	1/2	15 ^{€00}
Beaujolais Château de Corcelles	3/4	31 ^{€00}
Côtes du Rhône Les Fouquières	3/4	22 ^{€00}
Côtes du Rhône Crozes Hermitage	3/4	33 ^{€00}

LES VINS ROSES

Côtes de Buzet Rosé	3/4	23 ^{€00}
Côtes de Provence Le Rouet	1/2	15 ^{€00}
Côtes de Provence Le Rouet	3/4	25 ^{€00}
Côtes du Rhône Tavel Rosé	3/4	29 ^{€00}
Bordeaux Rosé	3/4	29 ^{€00}

LES VINS ITALIENS

Lambrusco	3/4	23 ^{€00}
Valpolicella	3/4	25 ^{€00}
Fiaschi Rosé Quercie	3/4	25 ^{€00}
Fiaschi Chianti Uggiano	3/4	25 ^{€00}

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