

## Les ENTRÉES

Salade Gourmande (riz - thon - maïs - tomates - oeufs)	11€00
Cocktail de Crevettes	13€00
Jambon Cru et Cuit - Crudités	14€00

## Les SUGGESTIONS du CHEF

Pizza Tomates Fraîches	14€50
Pizza du Chef (jambon cru, champignons frais, crème fraîche, salade verte, crème balsamique)	14€50
Tarte flambée au Munster	14€50
Tarte flambée Chèvre Miel	14€50



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



# NOS MENUS

30€

Salade de Champignons Frais  
ou  
Salade Gourmande  
\*\*\*\*  
Onglet de Boeuf à l'échalote  
ou  
Escalope viennoise  
\*\*\*\*  
Mousse au Chocolat  
ou  
Crème brûlée

37€

Salade Alsacienne  
ou  
Assiette hors d'oeuvres  
\*\*\*\*  
Faux-Filet Maître d'Hôtel  
ou  
Escalope à la crème  
\*\*\*\*  
Ile flottante  
ou  
Coupe de glace

43€

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	21€50
Escalope Viennoise	21€50
Escalope à la crème	21€50
Cordon Bleu (min 20mn d'attente)	22€50
Faux-Filet au Poivre	22€50
Faux-Filet Maître d'Hôtel	21€50
Faux-Filet du CHEF	23€50

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	<b>2€80</b>
Picon	25cl	<b>4€00</b>
Ricard	2cl	<b>4€00</b>
Martini Blanc	4cl	<b>4€00</b>
Martini Rouge	4cl	<b>4€00</b>
Suze	4cl	<b>4€00</b>
Cynard	4cl	<b>4€20</b>
Porto	4cl	<b>4€00</b>
Bailey's	4cl	<b>4€80</b>
Kir la coupe	10cl	<b>4€20</b>
Whisky Long-John	4cl	<b>4€80</b>
Whisky Chivas	4cl	<b>5€80</b>
Cognac Leyrat v.s.o.p.	2cl	<b>4€80</b>
Calvados	2cl	<b>4€80</b>
Framboise	2cl	<b>4€80</b>
Kirsch	2cl	<b>4€80</b>
Marc de Gewurtz	2cl	<b>4€80</b>
Mirabelle	2cl	<b>4€80</b>
Poire William's	2cl	<b>4€80</b>
Amaretto	3cl	<b>4€80</b>

# Les BOISSONS NON ALCOOLISÉES

## EAUX MINÉRALES

Celtic Bleue/Rouge/Verte	1/2	2€80
Perrier	1/2	4€00
Supplément sirop		0€20

## JUS DE FRUITS

Orange/Tomate	20cl	4€00
Ananas/Pomme		

## BOISSONS GAZEUSES

Diabolo	le verre	3€00
Coca-Cola	le verre	3€80
Ice Tea	le verre	3€80
Orangina	25cl	3€80
Limonade		2€40

## BOISSONS CHAUDES

Cappuccino		4€00
Infusion		3€20
Thé Noir		3€20
Café		2€00





# 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	29 <sup>€00</sup>
Pinot Noir Pfaff	3/4	29 <sup>€00</sup>
Pinot Noir Pfaff	1/2	15 <sup>€50</sup>
Crémant d'Alsace	3/4	36 <sup>€00</sup>

## LES VINS ROSES

Orelie Rosé	3/4	21 <sup>€00</sup>
Bordeaux Rosé « Clairet »	3/4	26 <sup>€00</sup>
Côtes de Provence	3/4	26 <sup>€00</sup>
Tavel Rosé	3/4	32 <sup>€00</sup>

## LES VINS ROUGES

Beaujolais Villages « Domaine du Guelet »	3/4	32 <sup>€00</sup>
Bourgogne Coteaux Bourgignon « Domaine du Guelet »	3/4	32 <sup>€00</sup>
Bordeaux Château Lisennes	3/4	26 <sup>€00</sup>
Bordeaux Graves Château Gravières	3/4	32 <sup>€00</sup>
Vacqueras Vieux Clocher	3/4	34 <sup>€00</sup>
Côte du Rhône Les Fouquières	3/4	23 <sup>€00</sup>
Beaujolais Village	1/2	15 <sup>€50</sup>

## LES VINS ITALIENS

Lambrusco	3/4	26 <sup>€00</sup>
Chianti	3/4	26 <sup>€00</sup>

## LES VINS EN PICHET

Côtes du Rhône	1/2	9 <sup>€40</sup>
Côtes du Rhône	1/4	4 <sup>€70</sup>
Côtes de Provence	1/2	9 <sup>€40</sup>
Côtes de Provence	1/4	4 <sup>€70</sup>
Edelzwicker	1/2	14 <sup>€40</sup>
Edelzwicker	1/4	7 <sup>€20</sup>

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](http://www.lafringale67.fr)