



*Toutes nos préparations sont faites maison, healthy, detox et possèdent des vertus raffermissantes. Of course not! On rigole. Tu voulais du gras, en voici! Le régime, ce sera pour demain.*

**LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H A 14H30 ET DE 18H A 22H30**  
En dehors de ces heures, se référer aux astérisques \*

DE 11h30 à 14H30 - Sandwiches au comptoir

fromton

# Le bar à fromage

## Sharing food

La planche de fromtons sélectionnés, confit, fruits secs, pain & moutarde *, pour deux personnes	28,00 €
La planche de charcuteries, moutarde à l'ancienne et oignons *	17,00 €
La planche mixte *	21,00 €
Les fromages du comptoir	Au poids
Arrancinis à la truffe noire & au parmesan	9,00 €
Croquettes de Brie de Meaux & sirop de Liège	9,00 €
Scarmoza fumée & tomates confites	12,00 €
Camembert au four (20'), Domaine Saint Loup AOC	13,50 €
Crumble de Saint Marcelin	9,00 €
La mini fondue Savoyarde	9,00 €
<i>Supplément pain</i>	1,50 €

## Non-sharing food

Hamburger Maison : Angus beef, pain aux épices, tomates, fromage à raclette, oignons & sauce maison	15,50 €
Quiche au Comté, poires, noix & sirop de Liège	13,50 €
Croquettes au fromage d'Abbaye :	
- En entrée, 2 pièces	13,00 €
- En plat, 3 pièces	17,00 €
Salade au Bleu, poires, noix, tomates & miel	14,50 €

## Une touche sucrée. C'est important!

Le moelleux au chocolat, cœur coulant au caramel & glace vanille	6,50 €
La tarte Tatin & glace vanille *	5,50 €
Le gâteau au chocolat & caramel beurre salé *	5,00 €

# Une petite soif?

## Un apéro

Kirr vin blanc	4,00 €	Pineau des Charentes	5,00 €
Kirr Royal	9,00 €	Vermouth	4,00 €
Coupe de Prosecco	6,00 €	Porto	5,00 €
Coupe de Bulles Belges	9,50 €	Campari	5,00 €
Martini Blanc	5,00 €	Apérol Spritz	8,00 €
Martini Rouge	5,00 €	Gemblue Gin & Tonic	10,00 €
Ricard	4,50 €	Moscow Mule	10,00 €
Cidre Wignac	5,00 €	Cocktail du jour	9,00 €

## Les softs

1/4 Bru plate ou pétillante	2,50 €
1/2 Bru plate ou pétillante	3,50 €
Eau infusée maison	3,50 €
Jus de pomme	2,50 €
Jus d'orange	2,50 €
Jus de tomate	3,00 €
Coca-Cola normal & zero	2,50 €
Ice-Tea	2,50 €
Fanta	2,50 €
Sprite	2,50 €
Tao Hydratation	4,00 €
Fever Tree	4,00 €
Ritchie citron & framboise	4,00 €
<i>Supplément sirop</i>	0,50 €

## Les bières

Silly Pils Bio	2,50 €
Silly Blanche	2,80 €
Silly Divine	5,30 €
Silly Triple Swaf	5,30 €
Vedett Blonde	3,00 €
Duvel	4,80 €
Chouffe	4,20 €
Triple d'Anvers	4,20 €
Tank 7	4,90 €
Liefmans Fruitesse	3,30 €
Lutgarde Blanche	4,80 €
Lutgarde Blonde	4,50 €

<b>Les alcools</b>	<i>soft</i> +1,00 €
Rhum blanc Little G	9,00 €
Rhum Spiced Little G	9,00 €
Skot Tiche	9,00 €
Vodka Cosmik	9,00 €
August Brutus	14,00 €
Signore	7,00 €
Eau de Villée	5,00 €
Griotte	5,00 €
Hierbas de las Dunas	6,00 €

<b>Les boissons chaudes</b>	
Café	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Capuccino	3,00 €
Lait Russe	3,00 €
Chocolat chaud	3,00 €
Thé	3,50 €

## Les vins au verre & en demi

	Verre	1/2	Bouteille
Vin blanc, rouge ou rosé maison	3,50 €	12,50 €	19,00 €
<b>Osez Rosé</b> - <i>Domaine du Ry d'Argent</i>	4,00 €	13,50 €	21,00 €

### Les vins blancs

<b>La Cour des Dames</b> , <i>Pays d'Oc - 2018</i> <i>Chardonnay</i>	3,80 €	12,70 €	19,00 €
<b>Les Centenaires</b> , <i>Costières-de-Nîmes - 2018</i> <i>Marsanne &amp; Roussanne</i>	5,10 €	16,90 €	25,50 €
<b>Domaine Champault</b> , <i>Sancerre - Terres Blanches</i> <i>- 2018 Sauvignon</i>	7,60 €	25,50 €	38,50 €

### Les vins rouges

<b>La Cour des Dames</b> , <i>Pays d'Oc - 2017 Pinot Noir</i>	4,50 €	15,50 €	23,00 €
<b>Château du Prieuré des Mourgues</b> , <i>Saint Chinian</i> <i>- 2016 Grenache, Syrah &amp; Mourvèdre</i>	4,50 €	15,50 €	23,00 €
<b>Château Le Jard Chatain</b> , <i>Lalande-de-Pomerol</i> <i>AOC - 2013 Merlot &amp; Cabernet Franc</i>	6,10 €	20,50 €	30,50 €

# Les vins à la bouteille

## Les vins blancs

<b>La Cour des Dames</b> , <i>Pays d'Oc - Marsanne 2018</i>	21,00 €
<b>Château Simon</b> , <i>Graves AOC 2018</i>	28,00 €
<b>Château La Négly</b> , <i>La Brise Marine - La Clape AOC 2018</i>	33,00 €
<b>Château Bon Baron</b> , <i>Côte de Sambre &amp; Meuse - Pinot Gris 2015</i>	39,00 €
<b>Domaine Salmon</b> , <i>Clos des Criots - Pouilly Fumé AOC, 2018</i>	41,00 €
<b>Gustave Lorentz</b> , <i>Evidence - Pinot Gris, 2017</i>	43,00 €
<b>Domaine du Four-Bassot</b> , <i>En Varot Vieilles Vignes - Rully AOC 2017</i>	45,00 €
<b>Patrick Piuze</b> , <i>Terroir de Chablis - Chablis AOC, 2018</i>	56,00 €
<b>Maison Vincent Girardin</b> , <i>Les Vieilles Vignes - Meursault AOC 2016</i>	88,00 €

## Les vins rouges

<b>Château La Mazerolle</b> , <i>Bordeaux Supérieur 2016</i>	18,00 €
<b>La Cour des Dames</b> , <i>Pays d'Oc - Merlot 2018</i>	19,00 €
<b>La Ferme du Chapitre</b> , <i>Saint-Rémi - Régent 2017</i>	28,00 €
<b>Jean-Paul Dubost</b> , <i>Morgon La Ballofière, 2017</i>	40,00 €
<b>Jérôme Quiot</b> , <i>Vacqueyras AOC, 2016</i>	40,00 €
<b>Château Pradeaux</b> , <i>Le Lys - Bandol AOC, 2011</i>	50,00 €
<b>Château Les Ormes Sorbet</b> , <i>Cru Bourgeois - Médoc AOC, 2016</i>	51,00 €
<b>Château Haut-Lagrange</b> , <i>Péssac-Léognan AOC, 2016</i>	56,00 €
<b>Château la Rose Brisson</b> , <i>Saint Emilion Grand Cru AOC, 2015</i>	56,00 €
<b>Domaine Henri Magnien</b> , <i>Vieilles Vignes - Gevrey Chambertin AOC 2017</i>	71,00 €

**N'hésitez pas à nous demander quelles sont les SUGGESTIONS du moment. Bon appétit !**

*Les 14 allergènes sont : crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques. N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes présents dans nos préparations. Bisous.*