



*Toutes nos préparations sont faites maison, healthy, détox et possèdent des vertus raffermissantes.
Non. 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 22H00
En dehors de ces heures, se référer aux astérisques *

DE 11h30 à 14H30 - Sandwiches au comptoir

fromton

On a faim!

Le bar à fromages & tapas. On partage ou pas? C'est le dilemme.

Portion de frites de patates douces & sauce truffée	6,50 €
Arancinis à la truffe noire & au parmesan	10,50 €
Croquettes de Brie de Meaux & sirop de Liège	9,00 €
Crumble de Saint Marcelin aux abricots & aux noix	9,00 €
Calamars frits, sauce tartare	11,00 €
Scamorza fumée & tomates confites	12,00 €
Camembert au four (15'), Domaine Saint Loup AOC, miel & sauge	13,50 €
La planche de charcuteries, moutarde à l'ancienne, oignons*	17,00 €
La planche mixte de fromages & charcuteries*	21,00 €
Les fromages du comptoir*	Poids

La planche de Fromtons sélectionnés, confit, fruits secs, pain & condiments,
pour 2pers* - 28€

Les plats

Quiche du moment & petite salade	14,00 €
Salade au Bleu des Causses, poires, noix & sirop de Liège	14,50 €
Salade de Chèvre chaud, poires, noix & sirop de Liège	14,50 €
Hamburger Maison: Angus Beef, fromage à raclette, tomates, oignons rouges, salade & sauce maison.	15,50 €
Hamburger Truffe: Angus Beef, Chimay, tomates, oignons rouges, salade & sauce truffée	16,50 €
Croquettes au fromage d'Abbaye	
- En entrée, 2 pièces	13,00 €
- En plat, 3 pièces	17,00 €

Une touche sucrée. C'est important!

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

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 champagne	11,00 €	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 €
Enghien Brune	3,80 €
Duvel	4,80 €
Chouffe	4,20 €
Triple d'Anvers	4,20 €
Tank 7	4,90 €
Liefmans Fruitesse	3,30 €
Vedett Blonde	3,00 €
Lutgarde Blonde	4,50 €
Lutgarde Blanche	4,80 €

Les alcools *soft* +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 €

Les boissons chaudes

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 €

Les vins blancs

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

Les vins rouges

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

Les vins à la bouteille

Les vins blancs

La Cour des Dames , <i>Pays d'Oc - Marsanne, 2018</i>	22,00 €
Château Simon , <i>Graves AOC 2018</i>	28,00 €
Château La Négly , <i>La Brise Marine - La Clape AOC 2018</i>	33,00 €
Domaine Salmon , <i>Clos des Criots - Pouilly Fumé AOC, 2018</i>	41,00 €
Gustave Lorentz , <i>Evidence - Pinot Gris, 2017</i>	43,00 €
Domaine du Four-Bassot , <i>En Varot Vieilles Vignes - Rully AOC 2017</i>	45,00 €
Patrick Piuze , <i>Terroir de Chablis - Chablis AOC, 2018</i>	56,00 €
Maison Vincent Girardin , <i>Les Vieilles Vignes - Meursault AOC 2016</i>	88,00 €

Les vins rouges

Château La Mazerolle , <i>Bordeaux Supérieur 2016</i>	18,00 €
La Cour des Dames , <i>Pays d'Oc - Merlot 2018</i>	19,00 €
Jean-Paul Dubost , <i>Morgon La Ballofière, 2017</i>	40,00 €
Jérôme Quiot , <i>Vacqueyras AOC, 2016</i>	40,00 €
Domaine Salmon , <i>Vieilles Vignes - Sancerre AOC 2018</i>	41,00 €
Château Pradeaux , <i>Le Lys - Bandol AOC, 2011</i>	50,00 €
Château Les Ormes Sorbet , <i>Cru Bourgeois - Médoc AOC, 2016</i>	51,00 €
Château Haut-Lagrange , <i>Péssac-Léognan AOC, 2016</i>	56,00 €
Château la Rose Brisson , <i>Saint Emilion Grand Cru AOC, 2015</i>	56,00 €
Château Peymartin , <i>2ième de Gloria - Saint Julien AOC, 2015</i>	66,00 €
Domaine Henri Magnien , <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.