



fromton

Toutes nos préparations sont faites maison, healthy, détox et possèdent des vertus raffermisantes. 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 19H A 21H30

En dehors de ces heures, se référer aux astérisques *

DE 11h30 à 14H30 - Sandwiches au comptoir

TCHINTCHIN

APÉRO

- Apéritif maison 9€
- Coupe de bulles belges 9€
- Kirr vin blanc 4,5€
- Kirr Royal 9€
- Martini blanc 5€
- Martini rouge 5€
- Porto 5€
- Vermouth 4€
- Pineau des Charentes 5€
- Cidre Wignac 5€
- Gemblue Gin & Tonic 10€
- Aperol Spritz 9€
- Campari 5€
- Ricard 4,5€

BIERES

- Silly pils bio 2,5€
- Silly blanche 2,8€
- Silly Triple Swaf 5,3€
- Enghien brune 3,8€
- Chouffe 4,2€
- Triple d'Anvers 4,2€
- Duvel 4,8€
- Liefmans rosée 3,3€
- Lutgarde 4,5€

SOFTS

- ¼ bru plate ou pétillante 2,5€
- ½ Bru plate ou pétillante 3,5€
- Jus de pomme bio 2,5€
- Jus de pomme & orange bio 3€
- Coca-Cola normal ou zéro 2,5€
- Ice-Tea 2,5€
- Cawston Rhubarb 3,8€
- Charlie's Grapefruit 3,5€

BOISSONS CHAUDES

- Café & Espresso 2,5€
- Décaféiné 2,5€
- Capuccino 3€
- Lait russe 3€
- Thé 3,5€

ALCOOLS

- Rhum Blanc Little G 9€
- Rhum Spiced Little G 9€
- Skot Tiche 9€
- Vodka Cosmik 9€
- Signore 7€
- Eau de Villée 5€
- Griotte 5€
- Hierbas de las Dunas 6€
- Amaretto 6€

VINS AU VERRE

Vin maison, blanc, rouge ou rosé

Verre : 3,5€

½ : 12,5€

Bouteille : 19€

VINS BLANCS

HENRY FUCHS, Alsace 2018 / Sylvaner, Auxerrois, Riesling, Muscat 5€ verre - 19€ ½ litre

DOMAINE DE LA COLOMBETTE, Pays d'Hérault 2018 / Chardonnay 6€ verre - 23€ ½ litre

VINS ROUGES

LE CLOS DES SAUMANES, Côte du Rhône Villages – 2019 / Grenache, Roussanne, Clairette 5€ verre - 19€ ½ litre

MAS ONESIME, Insoumis, Faugères AOC – 2019 / Grenache, Syrah, Cinsault & Carignan 5€ verre - 19€ ½ litre

MIAMMIAM

LUNCHTIME du mardi au samedi midi : *La suggestion du jour suivie d'un café ou thé* 17€

SHARING FOOD – BAR A FROMAGE

- CROQUETTES** de Brie de Meaux et sauce au sirop de Liège, 6pc 11€
- ARANCINIS** à la truffe noire & au parmesan, mayonnaise truffée, 6pc 12€
- CRUMBLE** de Saint Marcellin, abricots & noix 11€
- SCAMORZA** fumée & tomates confites 12€
- CARPACCIO** de bœuf à la truffe, parmesan, tomates cerises & pignons de pin 14,5€
- CAMEMBERT** au four, miel & thym 14,5€
- TOMATE & MOZZARELLA** à notre façon 14,5€
- PLANCHE DE FROMTON** fromages sélectionnés avec amour, confit au sirop de Liège, noix et fruits secs, condiments & pain 28€ pour deux personnes *
- PLANCHE MIXTE** de fromages & charcuteries, confit au sirop de Liège, noix et fruits secs, condiments & pain 28€ pour deux personnes *

NON SHARING FOOD

- HAMBURGCLETTE** : Angus beef, bun aux épices, raclette fondue, tomates, oignons rouges, sauce maison & salade 15,5€
- HAMBURGRUFFE** : Angus beef, bun aux épices, sauce truffée, Chimay, tomates, oignons rouges & salade 17€
- QUICHE** du moment & petite salade 14€
- CROQUETTES** au fromage d'Abbaye en entrée, 2 pièces 13€ / en plat, 3 pièces 17€
- SALADE** de chèvre chaud, poires, noix, tomates, abricots & sirop de Liège 15,5€

ON FINIT EN BEAUTÉ ?

- GÂTEAU** au chocolat & caramel beurre salé 5,5€ *
 - TARTE TATIN** & glace vanille 6,5€ *
 - MOUSSE** de poire au spéculoos 6,5€ *
 - MOELLEUX** chaud au chocolat, cœur coulant au caramel & glace vanille 8€
-

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.

CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS

LOUISE DUBOIS 1885, *Vin de Bourgogne – 2015 / Chardonnay*

Équilibre au nez entre fraîcheur et fruits mûrs. Arômes finement boisés et vanillés. Finale harmonieuse, riche et longue

19,50€

MAS ONESIME, *Insoumis, IGP d'OC – 2019 / Chardonnay*

Joli nez sur des notes beurrées et toastées. Sa bouche franche est dotée d'arômes fins et délicats de fruits secs. Bel équilibre entre fraîcheur et minéralité

28,50€

HENRY FUCHS - RIBEAUVILLE, *Alsace - 2018 / Sylvaner, Auxerrois, Riesling, Muscat*

Nez franc, sur des notes de fleurs blanches. L'attaque est souple, la bouche gourmande. Vin fruité et désaltérant, idéal pour l'apéritif

29,00€

CHÂTEAU MOULIN DE RIOUCREUX, *Bordeaux - 2019 / Sauvignon gris*

Nez riche et flatteur de fruits confits, de miel et de gelée de sureau. Des arômes que prolonge un palais ample, suave et rond, aiguillonné par une fine fraîcheur en finale

29,00€

LE CLOS DES SAUMANES, *Côte du Rhône Villages – 2019 / Grenache, Roussanne, Clairette*

Attaque ample sur une trame tendue et aromatique, sur des notes de pêche blanche. Un vin fleuri qui dévoila sa minéralité au fil de la dégustation, et qui rappelle son terroir

29,00€

DOMAINE DES MAELS, *Les Matelles – 2019 / 100% Roussanne*

Joli nez sur des notes beurrées et toastées. Sa bouche franche est dotée d'arômes fins et délicats de fruits secs. Bel équilibre entre fraîcheur et minéralité

29,00€

DOMAINE DE LA COLOMBETTE, *Pays d'Hérault – 2018 / Chardonnay*

Robe jaune doré très profonde, un nez aux odeurs de pain grillé, de beurre frais et de fruits secs. Belles minéralité et vivacité

34,00€

CHÂTEAU CASTIGNO, *AOP Saint Chinian – 2017 / Grenache blanc, Roussanne*

Nez complexe et intense, boisé raffiné et légèrement fumé. Beau gras à la dégustation, structuré et équilibré

79,00€

CHÂTEAU DE MEURSAULT, *Clos du Château, Bourgogne – 2018 / Chardonnay*

Arômes d'agrumes, de fruits blancs, avec une note vanillée-grillée. Fruité pur en bouche, croquant, à la fois gourmand et bien tendu

95,00€

LES VINS ROSÉS

ANTICA CORTE, *Bardolino Chiaretto, Italie – 2018 / Corvina, Molinara, Rondinella*

19,50€

CHÂTEAU DE MARSANNAY, *Bourgogne – 2017 / Pinot Noir*

63,00€

LES VINS ROUGES

LOUISE DUBOIS 1885, 2016 / *Merlot*

Robe rubis soutenu. Nez plaisant sur le fruit, évoquant la chair de cerise. La bouche démontre une certaine puissance et propose les mêmes arômes mûrs

19,50€

MAS ONESIME, *Insoumis, Faugères AOC – 2019 / Grenache, Syrah, Cinsault & Carignan*

Vin joyeux avec une belle pointe de vivacité. Nez expressif aux notes de fruits rouges, bouche souple et fraîche. Optimal avec une planche de charcuteries !

28,50€

DOMAINE DES MAELS – 2019 / *Merlot*

Le premier nez est très fruité puis à l'agitation, perception de note grillées et épicées. La bouche est franche et structurée. La finale est remarquable avec une persistance de fruits rouges

25,00€

DOMAINE DE LA VERPAILLE, *Macon Rouge Découverte - 2016 / Gamay*

Vin concentré, complexe et délicat, d'un raffinement saisissant. L'odeur et le goût contiennent une multitude de baies sauvages, de mûres, de violettes et d'arômes subtils d'épices. Extrêmement fruité et délicat en bouche

39,00€

LE CLOS DES SAUMANES, *Côte du Rhône – 2019 / Grenache, Syrah & Cinsault*

Ce vin friand est né pour le partage. Epuré, plein de pulpe, dénué de tout artifice, ce vin donne l'impression de croquer dans un raisin juteux

29,00€

VACQUEYRAS *Mas des Restanques – 2018 / Grenache, Syrah & Mourvèdre*

Toute l'élégance et la concentration du Vacqueyras : des arômes de garrigue, d'épices et de fruits noirs. Bouche ample avec des notes de confiture. Un accord sublime avec du gibier ou un bon plateau de fromages !

48,00€

CHÂTEAU CASTIGNO, *AOP Saint Chinian – 2015 / Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre*

Ce grand vin se caractérise par un nez puissant et très complexe, avec une palette large d'arômes : des notes de fruits très mûrs, de cassis, de réglisse, de cuir et de tabac, à la fois au nez et en bouche. Ce vin, plein de soleil et concentré, est d'une grande élégance et d'un équilibre parfait. Quelle noblesse !

79,00€

CHÂTEAU DE MEURSAULT *Bourgogne du Château – 2016 / Pinot Noir*

Parfum explosif de petits fruits noirs et de poivre. Belle densité, et structure tannique. Sur des notes fraîches et croquantes de fruits rouges, groseilles, cerises, cette cuvée est issue d'un assemblage de trois parcelles entre Savigny-lès-Beaune et Pommard. Un vin gourmand et juteux, aux tanins souples et la finale soyeuse.

68,00€

CHÂTEAU DE MARSANNAY, *Gevrey Chambertin – 2015 / Pinot Noir*

Le nez révèle un bouquet aromatique complexe de petits fruits rouges, de notes de violette et de rose, de nuances d'épices, de réglisse et de sous-bois. En bouche, le vin est ample, corsé et structuré avec des tanins aux grains fins et soyeux.

99,00€