



GUIHGUETTE

Un été à la campagne

Cuvée – FRONTON – 2021

PLANCHES À PARTAGER

Sélection de fromages de la maison Séna. 🍷	14 €
Sélection de charcuteries de la maison Garcia.	14 €
Planche de foie gras de canard du Sud-Ouest.	18 €

ENTRÉES

Taboulé de quinoa : feuilles de menthe et coriandre, citron pressé, concombres, tomates, poivrons, oignons rouges et huile d'olive.	7 €
Tartine de pain de campagne à la brousse de brebis et ses aromates. 🍷	7 €
Panna cotta d'olives vertes et caviar d'aubergine, gressins au sésame. 🌿🍷	8 €
Tartine de pain de campagne « pissaladière » : oignons rouges, anchois marinés, olives noires, tomates cerises. 🌿🐟	9 €
Carpaccio de trio de tomates et sa boule de mozzarella de bufflonne au pesto. 🍷🍷	15 €
Ceviche de saumon d'Écosse et de mangue, jus de citron vert et huile d'olive.	15 €
La fameuse salade César et sa sauce. So British ! 🌿🍷🍷	15 €

POISSONS

Lamelles d'encornets sautées à la plancha en persillade. 🍷	16,50 €
Dorade royale française grillée, jus d'huile d'olive au gingembre, thym et citron. 🐟	19 €

BURGER

Pain burger artisanal, steak de bœuf français, tomates, oignons rouges, bacon, fromage comté et sauce barbecue. 🌿🍷🍷	13 €
---	------

CÔTÉ GRILLADES

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre du pays et d'une salade composée. 🍷

Saucisse de porc (300 g).	11 €
Magret du Sud-Ouest (350/400 g).	20 €
Côte de porc noir ibérique pata negra.	20 €
Côte d'agneau aveyronnaise (300 g).	22,50 €
L'Entrecôte : entrecôte de race bovine française.	26 €
Tomahawk de race bovine française (1 kg).	55 €
Côte à l'os Race bovine française (au kg).	58 €

DESSERTS

Baba au rhum et sa crème fouettée fruit de la passion. 🌿🍷🍷	6 €
Tarte au citron kalamansi en verrine. 🌿🍷🍷	6 €
Liégeois au duo de chocolats. 🍷🍷	6 €
Entremets « banoffee ». 🍷🍷	7 €
Macaron à la violette de Toulouse, ganache au chocolat blanc. 🍷🍷	8 €

GUINGUETTE

Un été à la campagne

Cuvée – FRONTON – 2021

SODAS / EAUX

Pampryl : Jus d'orange, Jus de pomme, Jus de tomate 🍷	3€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes, Schweppes Agrumes, Perrier	3,20€
Fuzetea	3€
Evian	4€
San Pellegrino	4€

CAFÉ / THÉ

Café	1,50€
Café déca	1,50€
Café noisette 🍷	1,80€
Café double	3€
Thé infusion	3€

BIÈRES 🍷

Panaché	3,20€
Monaco	3,20€
1664 (sans alcool)	3€
Brassin's Blonde, Blanche, Ambrée, IPA	5€
Brassin's Brune	4€
1664 Blonde	DEMI 3,20€ PINTE 6,20€
1664 Blanche	DEMI 3,60€ PINTE 7€
Grimbergen	DEMI 4€ PINTE 7,80€

APÉRITIFS 🍷

Ricard	2,50€
Kir	3,50€
Martini Blanc/Rouge	4€
Muscat	4€
Suze	4€
Suze Cassis	4,50€
Coupe de champagne	9€

DIGESTIFS 🍷

Get 27, Baileys, Manzana	6€
J&B	7€
Jack Daniel's, Vodka Beluga	8€
Clément, Diplomatico, Armagnac 1997 Alain Brumont, Cognac, Eau de vie poire	9€
Whisky : Oban, Dalwinie, Japonais	11€
Zacappa	12€

#UNÉTÉÀLACAMPAGNE



guinguettefronton.fr





GUINGUETTE

Un été à la campagne

Cuvée – FRONTON – 2021

COCKTAILS

Mojito, Spritz Chandon, Gin Tonic	8€
Moscow Mule : Vodka, citron vert, ginger beer	8€
Caïpirinha : Cachaça, citron vert	8€
Sex on the beach : Vodka, crème de pêche, crème framboise, ananas, cranberry	9€
Zombie : Rhum blanc, rhum ambré, citron vert, ananas, orange	9€
Stager Fritz : Vodka, citron vert, miel, coulis de fruits rouges, pomme	9€
Jean-Michel Jar : Vodka, St Germain, citron vert, thé Earl Grey	9€
Gin Basilic : Gin, citron vert, pomme, basilic frais	9€
L'Élegant : Rhum Ambré, st germain, mangue, citron vert, concombre, menthe fraîche	10€
Shot Gun : Bourbon, citron vert, sirop d'érable, confit d'abricot	10€
Bartending : Gin, cointreau, citron vert, ananas, fruit de la passion, menthe fraîche	10€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Standbar Collins : Jus de fraise, jus de cranberry, citron vert, fruits rouges, basilic frais	6€
Virgin Mojito : Citron vert, menthe fraîche, jus de pomme, eau gazeuse	6€
Baden Baden : Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert, sirop d'orgeat	6€

#UNÉTÉÀLACAMPAGNE



guinguettefronton.fr





GUINGUETTE

Un été à la campagne

Cuvée – FRONTON – 2021

VINS ROUGES

Corbières Montagnes d'Alaric AOP Clos Bacquiers Bio sans sulfites	19 €
Madiran AOC Château Laffite Teston - 2017	24 €
Côtes du Rhône AOC Domaine Jean Luc Colombo Bio - 2017	26 €
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Joseph Mellot - 2017	27 €
Pic St Loup AOC Château Terre des Cambons (conversion Bio) - 2018	28 €
Saint-Émilion AOC Château Les Cabanes Grand Cru - 2016	48 €

VINS BLANCS

Côtes de Gascogne AOC Domaine de Bordes Sec - 2019	18 €
Côtes de Gascogne AOC Domaine de Bordes Doux - 2018	22,50 €
Côtes Catalanes IGP Domaine Serre Romani - 2018	27 €
Chablis AOC Domaine de La Meulière - 2018	31 €

VINS ROSÉS

Pays d'Oc IGP Domaine Reine Juliette - 2020	19 €
Côteaux du Languedoc La Clape AOC La Clape Mire de l'Étang 75 cl - 2020	23 €
Côteaux du Languedoc La Clape AOC La Clape Mire de l'Étang 150 cl - 2020	48 €
Côtes Catalanes IGP Domaine Serre Romani - 2020	24 €
Côtes de Provence AOP Lou Cuvé de Peyrasol 75 cl - 2020	24,50 €
Côtes de Provence AOP Lou Cuvé de Peyrasol 150 cl - 2020	52,50 €
Côtes de Provence AOP Minuty - 2020	35 €

#UNÉTÉÀLACAMPAGNE



guinguettefronton.fr



LISTE DES ALLERGÈNES



Gluten



Moutarde



Œuf



Sésame



Arachides



Lupin



Soja



Sulfites



Lait



Poissons



Fruits à coque



Crustacés



Céleri



Mollusques



Tous les légumes sont issus du domaine de Malbert. Christophe est implanté à Fronton et travaille en agriculture raisonnée. Le pain vient de la boulangerie Au Palais des Douceurs à Fronton avec Thierry ; le fromage du fromager Séna avec Xavier et Julie à Fronton ; la charcuterie et le porc sont de la maison Garcia à Villeneuve-lès-Bouloc ; l'agneau aveyronnais est issu des brebis Lacaune, de la table de Solange à Cassagnes-Bégonhès ; le bœuf de race à viande est d'origine française de la boucherie Krill ; le canard gras du Sud-Ouest IGP d'Olivier gastronomie à Toulouse ; le poisson vient de la maison Beuron, et le charbon de l'entreprise Paute combustible à Gagnac-Sur-Garonne.

#UNÉTÉÀLACAMPAGNE



guinguettefronton.fr

