



# GUIHGUETTE

## Un été à la campagne

Cuvée – FRONTON – 2021

### À PARTAGER

Sélection de fromages de la maison Séna. 🍷	14 €
Ardoise de charcuteries	15 €
Planche de foie gras de canard du Sud-Ouest.	18 €
.....	
Taboulé de quinoa : feuilles de menthe et coriandre, citron pressé, concombres, tomates, poivrons, oignons rouges et huile d'olive.	7 €
Brousse de brebis, ciboulette, échalotte et miel. 🍷	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 mozzarella de bufflonne au pesto. 🍷🍷	15 €
Ceviche de saumon d'Écosse et de mangue, jus de citron vert et huile d'olive. 🐟	15 €
.....	

### SALADE

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 laguiole et sauce barbecue. 🌾🍷🍷	13 €
.....	

### CÔTÉ GRILLADES (Viandes origine France)

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre nouvelles 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.	21 €
Côte d'agneau aveyronnaise (300 g).	22,50 €
L'Entrecôte : entrecôte de race bovine française.	28 €
Tomahawk de race bovine française (1 kg).	58 €
Côte à l'os Race bovine française (au kg).	60 €/KG
.....	

### 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 et crumble. 🌾🍷🍷	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, ACE 🍷	3€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes, Schweppes Agrumes, Perrier	3,20€
Fuzetea	3€
Evian / San Pellegrino	4€

### CAFÉ / THÉ

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

### BIÈRES 🍷

Monaco	3,20€
Panaché	3,20€
1664 (sans alcool)	3€
Brassin's Blonde, Blanche, Ambrée, IPA	5,50€
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 / Kir royal	9€

### DIGESTIFS 🍷

Get 27, Baileys, Manzana	6€
J&B	8€
Jack Daniel's, Vodka Beluga	9€
Clément, Diplomatico, Armagnac 1997 Alain Brumont, Cognac, Eau de vie poire de chez Brana	10€
Whisky : Oban, Japonais Togouchi, Lagavulin, Talisker, Oban	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	9 €
Caïpirinha : Cachaça, citron vert, sucre de canne	9 €
Pina colada : Rhum, coco, ananas	9 €
Jamaican Color : Rhum, fruit de la passion, citron vert, ginger beer	9 €
Min julep : Bourbon, menthe, sucre de canne	9 €
Gin fiz : Gin, citron vert, tonic	9 €
Cristobal : Rhum, fruit de la passion, citron vert, tonic	10 €
Sex on the beach : Vodka, crème de framboise, pêche, ananas, cranberry	10 €
Lock ness : Whisky, citron, bitter, ginger beer	10 €
Purple : Gin, grème de framboise, liqueur violette, citron vert	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 - 2020	18 €
Côtes de Gascogne AOC Domaine de Bordes Doux - 2020	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





# GUINGUETTE

## Un été à la campagne

Cuvée – FRONTON – 2021

---

### CHAMPAGNE

Mercier	Coupe <b>9€</b>	Bouteille <b>60€</b>
Veuve Clicquot : Brut		<b>100€</b>
Rosé		<b>120€</b>
Bollinger		<b>100€</b>

---

### BOUTEILLE D'ALCOOL

Gin TANQUERAY	<b>70€</b>
Rhum Pampero ambré	<b>70€</b>
Rhum Diplomatico	<b>70€</b>
Rhum Captain Morgan	<b>80€</b>
Whisky Jack Daniel's	<b>80€</b>
Whisky JB	<b>70€</b>
Vodka Beluga	<b>80€</b>
Ricard	<b>80€</b>
Baileys	<b>50€</b>
Get	<b>50€</b>

#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](http://guinguettefronton.fr)

