



GUIHGUETTE

Un été à la campagne

Cuvée – FRONTON – 2022

À PARTAGER

Tartare de cabillaud au poivre de timut / orange / citronnelle 🐟

Raviolis de légumes frits, tomate concassée / basilic / origan 🍝

Cromesquis de jambon, coulis de poivron 🍷

Carpaccio de tomate et mozzarella 🍷

Planche végétarienne 🍷🍝🥗🍷

Falafel sauce tzatziki, poivron grillé, tomate provençale, courgette grillée, aubergine confite et sa brousse de brebis à la ciboulette

Féta des "Folies Bergères" 🍷

Planche de fromage selon marché 🍷

Planche de charcuterie

Coppa, rosette, pâté de campagne de porc fermier, jambon de Serrano, cornichon et piment basque doux

Planche de foie gras du Sud-Ouest

Planche de jambonneau 400 g et ses aromates

SALADE

Salade de pot au feu

Pomme de terre vapeur, paleron de bœuf, cornichon, oignon rouge, tomate, salade

POISSONS

Encornets à la plancha en persillade 🍷

Truite Fario du Tarn grillée jus au thym / citron 🐟

CÔTÉ GRILLADES

Côte de porc noir Gascon (350/400 g)

Côtes d'agneau Aveyronnais

Faux filet d'Occitanie (350 g)

Côte de bœuf Charolaise, Limousine, Salers selon l'arrivage (au poids)

Tomawok (1 kg)

T-Bone steak race Salers (600 g/ 1,8 kg)

Côte de veau race Salers

Bavette échalote provenance Occitanie (200/220 g)

Servie le midi uniquement

BURGERS

Burger 🍷

Steak 150g, tomate, oignon rouge, Laguiole, salade, sauce barbecue

Burger Végé 🍷🍝🥗🍷

Steak de falafel, tomate, oignon rouge, salade, sauce tzatziki

Viandes origine France

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre nouvelles et d'une salade. 🍷

DESSERTS

Tarte au citron kalamansi, meringue en verrine 🍷🍷🍷

Tarte aux fruits de saison 🍷🍷🍷

Mousse au chocolat 🍷🍷

Tiramisu 🍷🍷

Crêpes, churros, glaces 🍷🍷🍷



GUINGUETTE

Un été à la campagne

Cuvée – FRONTON – 2022

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 – 2022

COCKTAILS

Mojito	8 €
Caïpirinha : Cachaça, citron vert, sucre de canne	8 €
Déclinaison de Spritz :	
Apérol Spritz	9 €
Campari Spritz	9 €
Liqueur fleur de Sureau Spritz	9 €
Gin tonic	
Gin japonais Roku, London original tonic	10 €
Gin japonais Roku, London pamplemousse & romarin tonic	10 €
Gin japonais Roku, London pomelo & baies roses	10 €
Sex on the beach : Vodka, crème de framboise et de pêche, ananas, cranberry	9 €
Moscow Mule : Vodka, citron vert, London ginger beer	9 €
Piña Colada : Rhum blanc, crème de coco et d'ananas	9 €
Cristobal : Rhum ambré, coulis fruit de la passion, citron vert, tonic	9 €
L'élégant : Rhum ambré, liqueur de sureau, mangue, citron vert, comcombre, menthe fraîche	10 €
Gin Basilic : Gin, citron vert, pomme, basilic frais	9 €
Purple : Gin, crème de violette, citron vert, framboise, sucre de canne	10 €
Mint julep : Bourbon, menthe fraîche, sucre de canne	10 €
Loch Ness : Whisky, citron, sucre de canne, bitter, London ginger beer	10 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito : Citron vert, menthe fraîche, jus de pomme, eau gazeuse	6 €
Piña Colada Virgin : Crème de coco et d'ananas	6 €
Baden Baden : Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert, sirop d'orgeat	6 €
Summer Vibes : Citron vert, fruit de la passion, London ginger beer	6 €

#UNÉTÉÀLACAMPAGNE



guinguettefronton.fr





GUINGUETTE

Un été à la campagne

Cuvée – FRONTON – 2022

VINS ROUGES

Corbières Montagnes d'Alaric AOP

Clos Bacquiers (Bio sans sulfites)

19 €

Minervois AOC

Château Gourgazaud

20 €

Madiran AOC

Château Laffite Teston - 2017

24 €

Côtes du Rhône AOC

Domaine Jean Luc Colombo (Bio) - 2017

26 €

Terrasses du Larzac AOC

Mas d'amile

27 €

Saint-Nicolas de Bourgueil AOC

Joseph Mellot - 2017

28 €

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

19 €

Domaine de Bordes Doux - 2020

23 €

Côtes Catalanes IGP

Domaine Serre Romani - 2018

27 €

Pays d'oc IGP

Château Gourgazaud

27 €

Chablis AOC

Domaine de La Meulière - 2018

32 €

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

24 €

La Clape Mire de l'Étang 150 cl - 2020

47 €

Côtes Catalanes IGP

Domaine Serre Romani - 2020

24 €

Côtes de Provence AOP

Lou Cuvé de Peyrasol 75 cl - 2020

25 €

Lou Cuvé de Peyrasol 150 cl - 2020

49 €

Minuty - 2020

35 €

#UNÉTÉÀLACAMPAGNE



guinguettefronton.fr



GUINGUETTE

Un été à la campagne

Cuvée – FRONTON – 2022

CHAMPAGNE

Mercier	Coupe 9€	Bouteille 60€
Veuve Clicquot : Brut		100€
Veuve Clicquot : Rosé		120€
Bollinger		100€

BOUTEILLE D'ALCOOL

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

#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

