





GUIHGUETTE

Un été à la campagne

Cuvée – FRONTON – 2022

NOS PLANCHES

Planche végétarienne 	17 €
Falafel sauce tzatziki, poivron grillé, tomate provençale, courgette grillée, aubergine confite et sa brousse de brebis à la ciboulette	
Planche de fromage selon marché de Séna 	16 €
Planche de charcuterie	17 €
Coppa, rosette, pâté de campagne de porc fermier, jambon de Serrano, cornichon et piment basque doux	
Planche de foie gras du Sud-Ouest	19.50 €
Planche de jambonneau 400 g et ses aromates	17 €

À PARTAGER

Padrón à la plancha au croq'au sel 	8 €
Tartare de poisson selon la criée du jour 	16 €
Grignettes de Poulet Frit, sauce chinoise piment doux 	8 €
Cromesquis de jambon 	8 €
Carpaccio de tomate mixtes et mozzarella di buffala 	13 €
Fêta de brebis de Marcel et Géraldine, marinée à l'olive et tomates séchées 	15 €

SALADE

Salade de boeuf Salers cuit en basse température	20 €
Pomme de terre vapeur, paleron et jumeaux de bœuf, cornichon, oignon rouge, tomate, salade	

POISSONS




Encornets à la plancha en persillade 	16 €
Truite Grillée et légumes à la plancha 	18 €

CÔTÉ GRILLADES - VIANDES ORIGINE FRANCE

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

Côte de porc noir Ferme de Caunes (Gers - 350/400g)	15 €
Faux filet Race Salers (350g)	24 €
Tomawok de boeuf Charolaise, Limousine, Salers selon l'arrivage (au poids)	70 €/KG
Tomawok d'agneau du Lot (450g)	30 €
T-Bone steak race Salers (au poids)	69 €/KG
Côte de veau Charolaise, Limousine, Salers selon l'arrivage (400g)	21 €

BURGERS

Burger 	14 €
Steak 150g, tomate, oignons rouges, Morbier, salade, sauce barbecue	
Burger Végé 	11 €
Steak de falafel, tomate, oignons rouges, salade, sauce tzatziki	
Hot Dog 	11 €
Pain viennois, saucisse de porc noir Ferme de Caunes, oignons frits, tomate, Morbier, sauce hot dog	

DESSERTS

Riz de camargue au lait cru de la ferme 	6 €
Tarte aux fruits de saison, mouseline de crème anglaise 	6 €
Mousse au chocolat 	6 €
Tiramisu 	6 €
Crème au œuf au caramel au lait Fermier 	6 €



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€
Fada Blonde, Été, IPA	5,90€
1664 Blonde	DEMI 3,20€ PINTÉ 6,20€
1664 Blanche	DEMI 3,60€ PINTÉ 7€
Grimbergen	DEMI 4€ PINTÉ 7,80€

APÉRITIFS 🍷

Ricard	2,50€
Martini Blanc/Rouge	4€
Muscat	4€
Suze	4€
Suze Cassis / Suze schweppes	4,50€
Kir	5€
Coupe de champagne / Kir royal	9€

DIGESTIFS 🍷

Get 27, Baileys, Manzana	6€
J&B	8€
Jack Daniel's, Vodka, Bourbon Bulleit	9€
Rhum Trois Rivières (Blanc Ambré), Coloma, Diplomatico, Armagnac 1997 Alain Burmont,	10€
Eau de vie de négrette, domaine Plaisance	
Whisky : Japonais Toki, Talisher, J.Walker Black	10€
Oban	11€
Lagavulin	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	65€
Veuve Clicquot : Brut				100€

BOUTEILLE D'ALCOOL

Gin BULLDOG	70€
Trois rivière Ambré et Blanc	70€
Rhum Diplomatico	80€
Rhum Captain Morgan	80€
Whisky Jack Daniel's	80€
Whisky JB	70€
Vodka Beluga	80€
Ricard (1L)	80€
Baileys	50€
Get	50€
M	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. Pour le pain, la farine vient de la boulangerie Au Palais des Douceurs à Fronton avec Thierry ; le fromage du fromager Séna avec Xavier et Julie à Fronton ; le porc de la ferme de caunes , le veau, le bœuf et l'agneau de l'étable à la table à Monclar-de-Quercy avec Vincent; le foie gras du Sud-Ouest IGP et la charcuterie d'Olivier gastronomie à Toulouse ; le poisson vient de la maison Beuron à Port-la-Nouvelle ; la féta de chez Marcel et Géraldine des folies bergères à Fronton ; le lait et les pêches de l'EARL de la plaine à Villematier et le charbon de l'entreprise Paute combustible à Gagnac-Sur-Garonne



#UNÉTÉÀLACAMPAGNE



guinguettefronton.fr

