

NOS BOISSONS

NOS VINS

A la bouteille : voir notre carte	18,00 à 39,00
Blanc, rouge, rosé :	
Verre 12cl	3,00
Pichet 25cl	4,00
Pichet 50cl	7,50
Pichet 75cl	12,50

NOS SMOOTHIES ET MILK-SHAKES

Voir la carte.....	4,50 / 5,00
--------------------	-------------

NOS BOISSONS CHAUDES

Café/ Allongé	1,60
Double.....	2,20
Noisette.....	1,80
Café Crème	2,50
Double crème	3,50
Thé ou Tisane.....	3,00
Chocolat chaud / Cappuccino	3,50
Chocolat ou Café viennois	4,00
Pouce café.....	4,00
Cafe ou chocolat frappé	5,00
Cafe ou chocolat viennois frappé.....	5,50
Irish coffee - 4cl	8,00

NOS SOFTS

Orangina, fuze tea, schweppes tonic/agrumes, vittel, oasis 25 cl	3,00
Coca, coca zero, perrier, sprite 33cl	3,00
Diabolo.....	2,50
Jus de fruits granini orange, ace, pomme, abricot, fraise, tomate, ananas, pamplemousse 25cl	3,50
Sirop de grenadine, pêche, menthe, citron, violette, orgeat, cassis, fraise.....	2,00
Vittel 1l / San pelligrino 1l	5,50

NOS BIÈRES PRESSION

Loburg - demi	3,00	50cl.....	5,50
Triple Karmeliet - demi	4,50	50cl.....	8,50
Hoegarden blanche - demi	4,00	50cl.....	7,50
Corona - demi	4,00	50cl	7,50
Picon / Monaco / Panaché - demi	3,50	50cl	6,00

NOS APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Ricard, pastis, perroquet, moresque 2cl.....	2,50
Martini rouge/ blanc/ rosé, suze, campari, cointreau, get 31/27 7cl.....	5,00
Porto rouge / muscat 10cl	4,00
Genepi, limoncello, alcool fort 7cl	6,00
Kir mure/cassis/pêche 10cl.....	3,50
Cognac prestignac, armagnac, poire 2cl.....	6,00
Rhum blanc / ambré, gin, vodka, whisky, malibu 4cl	6,50
Whisky Cardhu.....	8,00
Diplomatico reserva 4cl.....	8,00
Shooter 2cl.....	3,00

NOS COCKTAILS MAISON

Voir la carte au dos.....	8,00
---------------------------	------

NOS SMOOTHIES



SMOOTHIE
4,50 euros

Au choix :
Fruits rouges
Ananas coco
Fraise banane
Mangue passion
Pêche abricot

MILK SHAKE
5,00 euros

Au choix :
Fruits rouges
Ananas coco
Fraise banane
Mangue passion
Pêche abricot

NOS COCKTAILS

8,00 euros

MOJITO : 5cl de rhum ambré, citron vert, sucre de canne, Perrier et menthe fraîche

MOJITO FRAISE : 5cl de rhum ambré, citron vert, sucre de canne, purée de fraise, Perrier et menthe fraîche

PIÑA COLADA : 4cl de rhum blanc, ananas et coco mélangés

CAIPIRINHA : 4cl de cachaça, sucre de canne et citron vert

EXOTIC KISS : 4cl de rhum brun et soho, mélange fruits de la passion et mangue

APEROL SPRITZ : 7cl aperol, prosecco et tranches d'orange

AMERICANO : campari, martini rouge et tranche d'orange

MOSCOW MULE : 4cl de vodka, citron vert, schweppes, ginger beer

COSMOPOLITAN : 4cl de vodka, 5cl de cointreau, 3cl de jus de fraise et 5cl de jus de citron vert

ROUGE BAISER : 4cl de vodka, force passionnelle de fruits rouges

SUNNY YELLOW : 4cl de whisky, douceur de la pêche et de l'abricot



Nos prix s'entendent service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Photos non contractuelles

Restaurant - Bar - Guinguette

LES FRANGINES DU LAC

Cuisine conviviale



Soirées ambiance musicale au jardin

Billard / Pétanque

Ouvert 7/7 en été de 8h à 23h

9, avenue de la Plage

31250 St-ferréol Le Lac

05 61 27 64 10

www.lesfranginesdulac.com

nobrialmiller@gmail.com

RCS 880 502 612 00018 / NAF 7010Z / FR 65 880 502612

NOS PIZZAS MAISON

Nos pizzas sont accompagnées d'une salade composée

14,80 euros



LA SIMPLE : base tomate, mozzarella, emmental râpé, origan, olives noires.

LA REINE : base tomate, mozzarelle, emmental râpé, jambon blanc supérieur, origan et olives noires.

LA ROYALE : base tomate, mozzarelle, emmental râpé, champignons frais, jambon blanc supérieur, origan et olives noires.

LA SEGUIN : base tomate, mozzarelle, fromage de chèvre, miel, origan et olives noires.

LA TARTIF : base tomate et crème épaisse, mozzarelle, emmental râpé, reblochon et oignons, lardons fumés.

LA 4 FROMAGES : base tomate, mozzarelle, emmental râpé, roquefort, bûche de chèvre et raclette.

L'ANDALOUSE : base tomate, mozzarelle, emmental râpé, chorizo, poivrons, persillade, origan et olives noires.

LA MONTAGNARDE : base tomate, mozzarelle, emmental râpé, lardons, raclette au lait cru et une touche de crème fraîche.

LA CORSICA : base tomate, mozzarella, emmental râpé, figateli, brousse de brebis, origan, olives noires.

L'INDIA : base tomate, mozzarella, emmental râpé, poulet au curry, poivrons, tranches d'ananas, origan, olives noires.

LA FRUITS DE MER : base tomate, mozzarella, emmental râpé, cocktail fruits de mer, moules, gambas, origan, olives noires.

LA SICILIENNE : base tomate, mozzarella, un soupçon d'emmental râpé, origan, anchois.

LA VÉGÉ : base tomate, mozzarelle, tomates fraîches, oignons, poivrons, persillade, miel, olives noires et origan.

LA GREC : base tomate, olives, origan, mozzarella, emmental râpé, aubergine grillée à l'huile d'olive, Féta grec.

LA SAUMON : base crème, olives, origan, mozzarella, emmental râpé, lardons de saumon fumé.

LA SPICY : viande de bœuf hachée maison, sauce façon bolognaise légèrement épicée, oignons violets, œuf.

Choisir base crème pour la montagnarde, la seguin, la 4 fromages, la tartif, la royale ou la reine, c'est bon aussi !!

NOS PLANCHES GOURMANDES

LA CHAMPSAURINE

Spécialité des alpes du sud, tourtons au fromage, ravioles du Champsaur aux pommes de terre, confiture au Genépi, gratin d'oreille d'âne, charcuterie et salade composée16,50

L'ITALIENNE

Trilogie de tomates cœur de bœuf et sa burrata, tranche de melon et jambon cru, plusieurs antipastis, salade composée et quelques frites pour digérer19,00

LA FROMAGÈRE

Toasts chauds de reblochon, raclette et bûche de chèvre, St Marcellin pané dans sa coupelle grès, salade composée, charcuterie de la Montagne Noire et autre, frites dipper17,00

LA SUD-OUEST

Magret de canard de la « Vache Noire » (350/450 gr) sauce maison légèrement épicée, frites deeper et escalivade de légumes, salade composée.....23,00

LA MÉRIDIONALE

Filet de cabillaud au four sauce citron sur duo de poivrons marinés, riz thai, escalivade de légume et salade mixte18,00

L'AUGUSTE

Salade romaine, croutons de pain ail et olive, tomates cerises, copeaux de parmesan et sa véritable sauce césar, aiguillettes de poulet panées aux graines accompagnée pour le plaisir d'un gratin d'aubergines à la parmesane.19,00

L'ESTIVALE

Travers de porc marinés façon « guardian » (500/700g, Aveyron, sud MC), salade composée avec copeaux de jambon cru frits, sauce BBQ et frites dipper.21,00



NOS CHOIX FORTS : des fournisseurs locaux de préférence, le côté frais et copieux de nos plats et, avant tout, la convivialité.

NOS TARTARES

19,00 euros

- NATURE (400g) : viande plein muscle de bœuf haché minute accompagné de tous ses ingrédients pour que vous puissiez le préparer à façon, salade composée, frites dipper.

- JUSTE POÊLÉ (400g) avec sa sauce roquefort ou cèpes foie gras.

- VEAU DE L'AVEYRON : Label Rouge Ségala Aveyron. Une mâche différente alliant douceur et parfum.



NOS PÂTES FRAICHES

12,80 euros

- Tagliatelles fraîches sauce bolognaise, sauce roquefort ou sauce cèpes foie gras.

- Lasagnes « Mamma Sicilia »: une recette maison bolognaise avec des légumes croquants.



POUR LES KIDS

(maxi 10 ans et pas plus de 2 mètres)
8,50 euros

1 sirop à l'eau au choix
Nuggets plein filet, frites, salade
ou

Steak haché minute (100g), frites, salade
ou

Tagliatelles fraîches, jambon, beurre
1 boule de glace au choix

