

NOS ENTRÉES



OS À MOËLLE 11€

BEURRE PERSILLÉ, FLEUR DE SEL
ET PIMENT D'ESPELETTE

CARPACCIO DE BOEUF 11,50€

HUILE D'OLIVE BASILIC/AIL, CÂPRES,
TOMATES SECHÉES, PANKO, PARMESAN

HUITRES* X6 10€

N°3 - ORIGINIE : CANCALE

SALADE BURRATA 10€

BURRATA DI BUFFALA, TOMATES
SÉCHÉES, RÉDUCTION BALSAMIQUE

PALOURDES FARCIES* X16 10€

FARCIES AU BEURRE PERSILLÉ
ORIGINE : FINISTÈRE SUD (BRETAGNE)

SAUMON GRAVLAX 11,50€

ANETH, BAIES ROSES, PICKLES DE RADIS

OEUF DU DRAGON* 70€

A PARTAGER : 3 PERS MIN
OEUF D'AUTRUCHE, MOUILLETES
GÉANTES, PLANCHE DE CHARCUTERIE

ESCARGOTS PETIT GRIS* X16 10€

FARCIS AU BEURRE PERSILLÉ
ORIGINE : CHARENTE MARITIME

CAMEMBERT ROTI 9€

ROTI AU MIEL, THYM ET NOIX - 150GR

NOS PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE 12.5€ BRESSAOLA, COPPA, LOMO,
JAMBON SERRANO

PLANCHE DE FROMAGES 12.5€ CANTAL, COMTÉ 18MOIS, TOMME
DE BREBIS, TOMME DE CHÈVRE
ALPINE

PLANCHE MIXTE 19,50€

* SELON ARRIVAGE

NOS PLATS



CÔTE DE BOEUF - BLACK ANGUS 54€

1KG POUR 2 PERSONNES - ORIGINE : IRLANDE

ENTRECÔTE 23,50€

300 GR - ORIGINIE : BRETONNE

ANDOUILLETTE D'ARGOAT 18.50€

ANDOUILLETTE FICELLE - SAUCE MOUTARDE

FILET DE BAR 18.50€

FILET DE BAR A LA PLANCHA, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE,
SAUCE AU BEURRE BLANC, AMANDES EFFILÉES

LES ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES DE SAISON OU POMMES
DE TERRE SARLADAISES

LES SAUCES

FRINGALE (BBQ MAISON) - POIVRE
- BLEU -MOUTARDE ET
CHIMICHURRI



MENU ENFANT

10€

SALADE 15.50€

SALADE VERTE, MAGRET DE CANARD FUMÉ, GÉSIERS DE VOLAILLE,
POMMES DE TERRE SARLADAISES, PICKLES D'OINGONS ROUGES
RÉDUCTION BALSAMIQUE

SUR PLACE
OU À EMPORTER

NOS PIZZAS NAPOLITAINES



ANDUILH - 14 €

BASE TOMATE, MOZZARELA FIOR DI LATTE, ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ, POMME DE TERRE, SAUCE MOUTARDE, PICKLES D'OIGNONS

PENN YAR - 14 €

BASE TOMATE, MOZZARELA FIOR DI LATTE, POULET, TRIO DE POIVRONS, SAUCE CURRY, PICKLES D'OIGNONS

GWEZ - 14 €

BASE TOMATE, MOZZARELA FIOR DI LATTE, FÉTA, COURGETTES, TOMATES CERISES, ZESTES DE CITRON

REINE - 13 €

BASE TOMATE, MOZZARELA FIOR DI LATTE, JAMBON, CHAMPIGNONS

MARGARITA - 11 €

BASE TOMATE, MOZZARELA FIOR DI LATTE, BASILIC, ORIGAN

SUPPLÉMENT BURRATA 4,50 €



SUGGESTION DU MOMENT



MAGRET DE CANARD 24€

SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE SARLADAISES ET UNE SAUCE AU CIDRE, VINAIGRE BALSAMIQUE ET MIEL

CÔTE DE COCHON D'ARGOAT 16€

AVEC POMMES DE TERRE SARLADAISES OU POËLLÉ DE LÉGUMES DE SAISON, SAUCE FRINGALE (BBQ)



FRINGALE
BAR • RESTAURANT

NOS DESSERTS



PLANCHE DE FROMAGES 7,50€

CAMEMBERT ROTI 9€

MIEL, THYM ET NOIX - 150GR

PANNA COTTA 7€

FRUITS EXOTIQUES ET SPÉCULOS

CRÈME BRULÉE 7€

BROOKIE 7€

PROFITEROLES 8€

VANILLE OU CHOCOLAT OU CAMEL



FRINGALE

BAR • RESTAURANT

NOS GLACES ARTISANALES

LES PARFUMS VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, NOIX DE
COCO, CAFÉ, RHUM-RAISIN, CITRON
JAUNE, CITRON VERT, PASSION, FRAISE,
MENTHE-CHOCOLAT, PISTACHE

1 BOULE : 2,90€ 2 BOULES : 4,80€

3 BOULES : 6,30€

CARTE des BOISSONS

SOFTS

- BREIZH ; Cola, Zero, tea, Agrume 3,5€
- LIMONADE 3€
- GINGERBEER Verre 3,2€
- JUS de POMME - Brocéliande 50cl 6,9€
1L 11,5€
- JUS de Fruits - Orange, ACE, ananas, tomate
Abricot, pomme Fraise, pomme vanille, pomme Rhubarbe 4€
- SCHWEPPE'S TONIC 3,3€
- KÉFIR Hibiscus, menthe, figue Citron, cranberry, Mangue 5€
- SIROP Grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, Orgeat, banane, Kiwi, Cerise 2,2€
- DMBOLD 2,9€
- THÉ glacé MAISON menthe, pêche, citron & Thé noir 4€

APÉRITIFS

- KIR Pêche ou Cassis 3,2€
- KIR BRETON au cidre 3,2€
- KIR BROCELIANDE au Chouchen 3,9€
- POMMEAU 3,8€
- CHOUCHEN 3,9€
- RICARD 2,8€
- PASTIS BRETON 3€
- SLIZE 3,5€
- PORTO ROUGE 3,8€
- MARTINI Blanc ou Rouge 3,8€
- WHISKY-COCA 6,5€
- PICON 3,8€ / 7€
- PINACHE 3,5€ / 6,9€
- MONCO 3,5€ / 6,9€

- SUPPLÉMENT SIROP 1€
- SUPPLÉMENT TRANCHE 0,20€

SUCISSONS SECS

- AVISTOU 200 gr 7,5€
- FUET 100 gr 6,5€

BOISSONS CHAUDES

- CAFÉ 1,8€
- DOUBLE 3,6€
- CRÈME 2,3€
- DÉC1 2,5€
- CAPPICINO 4€
- THÉ & TISANES 3,8€
- ALLONGÉ 1,8€
- NOISSETTE 1,9€
- GRAND CRÈME 3,9€
- DÉC1 LONG 2,5€
- CHOCOLAT 3,9€

↳ Nous consulter
Provenance : L'Herminette et l'afone à Paimpont

DIGESTIFS NOUS CONSULTER

PRESSIONS

- 25 cl • 50 cl
- LANCELOT blonde 3,5€ • 6,9€
- MORGANE bio 3,7€ • 7,2€
- DUCHESSE ANNE Triple 3,7€ • 7,2€
- SMASH AFFLUENCE IPA 3,7€ • 7,2€
- SMASH WEIZH blanche 3,9€ • 7,3€
- CIDRE ARTISANAL brut 3,5€ • 6,5€

BIÈRES à EMPORTER

- AFFLUENCE IPA 44cl - 6,5€
- WEIZH blanche 33cl - 5€
- RYE BOMB triple belge au Seigle 33cl - 5,3€
- SP95 blonde Belge 33cl - 5€
- VITRINE Lager 44cl - 5€

CIDRES

- BRUT ou DOUX Brocéliande 75cl - 4,8€

COCKTAILS

- MOJITO menthe, Rhum, sucre canne, eau gazeuse 8€
- BREIZH MOJITO au cidre 8€
- MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, citron vert 8€
- GIN TONIC Gin, tonic, citron vert 7€
- SPRITZ Apérol, prosecco, eau gazeuse orange 7,5€
- TI PUNCH Rhum, citron vert, sucre de Canale 7€
- CAIPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre Canale 7€
- VIRGIN MOJITO Sans Alcool 6€
- MOCKTAIL Sans Alcool - Ananas, citron vert, passion - sirop grenadine 6€

ROUGES

- GROLLEAU Bio Verre 3€ - 25cl 6,50cl 12€
- GAMAY Nature 2022 Verre 4€ 75cl 25€
- PRINTEMPS Malbec Nature 2023 Verre 5€ 75cl 26€
- CABARDIS Cabernet Franc 2021 Bt 29€
- SINDA Pineau d'Aunis Bt 30€
- MAGNACUS Cabernet Franc 2017 Bt 38€
- HAIM Pinot Noir Nature Bt 28€
- PESSAC LEONAN Cabernet Sauvignon 2016 Bt 49€
- MERCUREY Pinot Noir Bt 60€
- CHEMIN de TOSCOU Syrah Bt 65€

BLANCS

- SWINELE chardo Sylvaner Verre 4€ Bt 23€
- VERTINIÈRE Chenin Nature 2022 Bt 27€
- L'DOUBLÉE Pinot Gris Nature 2019 Bt 29€
- CHARDONNAY bio Verre 3€ 25cl 6€ 50cl 12€

ROSÉ

- SAN PIERU grenache Verre 3€ 25cl 7€ 50cl 12€
- SOLAS Syrah Verre 4€ Bt 22€

EAUX

- PLANCOËT PLATE 50cl 4€ - Bt 1L 6,5€
- PLANCOËT GAZ 33cl 3,5€ - 50cl 4,50€ - 1L 6,5€