LA FRINGALE
CANTEEN

BURGERS

Servis avec des frites & coleslaw maison

Tous nos burgers sont disponibles avec un pain artisanal ou sans gluten

CHEESE BURGER 11.00
Burger avec 2 steaks fins, des pickels, du cheddar et encore du cheddar

CLASSIC ANGUS 13.50
Notre steak haché 100% Angus, bacon, oignons confits, fromage cheddar et sauce BBQ

LE VEGGIE 13.50
Notre burger végétarien change chaque semaine, demandez à notre serveur pour plus d'informations

CHICKEN BURGER 14.00
Burger au poulet, filet pané aux épices avec du bacon, cheddar et salade

THE CORONA KILLER 15.00
Le burger garanti de tuer le virus ! Pain noir, steak haché Angus, bacon, pickels, oignons confits, cheddar au poivre & mayo chipotle, plus nos sauces maison..

BEYOND MEAT ! 16.00
Steak haché 100% végétal/végan, oignons confits, cheddar, tomate et avocat

FAT ASS 16.00
Steak haché, cheddar, confiture bacon, pickles, bavette coupée finement, sauce moutarde

BURGER DE NOËL 16.00
Steak truffe, fromage raclette poivre, magret fumé, sauce Bloody Mary

LE RUGBYMAN 16.90
Un double burger pour des faims implacables

SLIDES 3 MINIS BURGERS

Servis avec des frites & coleslaw maison

CLASSIC / VEGGIE 16.00
3 Minis Burgers : un au Chili, un au Camembert et un Classic ou Veggie

BURGERS KIT 35.00

Nos Burgers Kit comprennent tout ce dont vous avez besoin pour **préparer 4 de nos Burgers** Fringale chez vous !

4 steaks hachés, 4 pains burgers briochés, 4 tranches de cheddar aux oignons confits, bacon, sauce maison et confit d'oignons

LES INCONTOURNABLES

FISH & CHIPS 14.00
Le seul et unique classique Britannique ! Cabillaud parfaitement enrôbé et servi avec frites, petits pois à la menthe et sauce tartare

BRISKET SANDWICH 14.50
Un plat d'amour ! Le « Brisket » est un morceau de bœuf cuit longtemps et lentement dans une poêle avec des aromates et des épices, effiloché et servi avec du cheddar, de la confiture de bacon, des pickles et de la sauce

CURRY JALFRZI CHICKEN 13.00
Curry au poulet, servi avec du riz et pain plat

CURRY MASSAMAN VEGGIE 13.00
Curry veggie, servi avec du riz et pain plat

MENU ENFANT - 8.50

Pour nos petits amis de 12 ans ou moins

Nous proposons des minis Fish&Chips, des Burgers classiques au bacon et au fromage ou des Goujons de Poulet faites maison avec une boisson soft de Caprison ou sirop et une boule de glace

INFORMATION SUR LES ALLERGIES ? PARLEZ-EN À NOTRE SERVEUR !

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE

STREET FOOD

MOZZA STICKS 5.50
Batônnets de mozzarella frits dans la panure avec notre sauce maison

ONION RINGS 5.50
Rondelles d'oignons panées et frites avec sauce maison

HOUMOUS & GALETTES PLATES 5.50
Houmous au pois chiches et sa galette à la plancha !

FRITES DE PATATE DOUCE 8.00
Nos frites de patate douce avec une sauce blanche

CAMEMBERT PANÉ 6.00
Triangles de camembert panés enrôbés dans nos épices et herbes maison. Servi avec une confiture de tomates

NOS WINGS 8.00
Ailes de poulet marinées dans une sauce BBQ et servies avec une sauce ranch

CHILI BANG PEPPERS ! 8.00
Poivrons Padron panés farcis au cream cheese, sauce piment douce, servis avec sauce blanche

NACHOS CHILI VEG 6.00 | BŒUF 8.00
Des chips de tortillas accompagnées de chili, cheddar, salsa et guacamole

POUTINE (SUPP. GRAVY 0,5CT)

Cheddar bacon	6.50
Chili veggie, cheddar, sauce pitta	6.50
Poulet, bacon, cheddar, sauce curry	7.00
Brisket, bacon, cheddar, sauce BBQ	7.00

LES SALADES

BOWL NATURE 13.00
Des falafels, houmous et samousas de légumes servis sur notre base de salade avec des feuilles, des légumes, des céréales et des haricots

BOWL POULET CROUSTILLANT 14.00
Notre base de salade avec des feuilles, des légumes, des céréales, des haricots et beaucoup de garnitures servis avec notre poulet pané maison et oeuf poché

LES DESSERTS

BANOFFEE PIE 3.50
L'un de nos desserts les plus populaire ! Un mélange de mascarpone, banane, caramel et cream cheese sur une base de cookie.

ROCKY ROAD 3.50
Un peu comme un brownie mais fait de chocolat au lait, de biscuits, des marshmallows et cranberry

CHEESECAKE 3.50
Notre cheesecake fait maison sur une base de cookie

TARTE PECAN PIE 3.50

MUFFIN CHOCOLAT 2.50

COOKIE CHOCOLAT ou CARAMEL 2.00

LA FRINGALE
CANTEEN

THE BRUNCH

BACON SANDWICH 7.00
Un classique anglais... du pain grillé avec du beurre, du bacon et encore mieux avec un supplément œuf ou saucisse

McFRINGALE 9.00
Bagel artisanal, chair à saucisse, fromage, bacon et un œuf au plat ! So British !

PAIN PERDU DE NOËL 9.00
Pain perdu de Panettone au fruit sec avec compote de fruits, sauce caramel et mascarpone

QUESADILLAS 9.00
Tortillas poulet ou veggie, guacamole, salsa, pitta et BEAUCOUP de cheddar !

PANCAKES

Pancakes Américains servis avec sirop d'érable, compote de fruits & chantilly

- NATURE 8.00
- BANANES CARAMEL 9.50
- MYRTILLES (BLUEBERRY) 9.50
- PÉPITES DE CHOCOLAT 9.50

SAVOURY CAKE 8.50
Gâteau salé, œuf poché, salsa et cheddar (spplément Bacon : 1€)

AVOCADO & SAUMON 9.50
Un mélange d'avocat et salsa sur un bagel artisanal avec du saumon fumé et œuf poché

EGGS BENEDICT
Deux œufs pochés sur un bagel américain avec ou sans bacon et champignons, finis avec une sauce béarnaise

VEG 7.50 | BACON 9.00 | SAUMON 10.00

BRUNCH BOX 18.00 / PERSONNE

Smoothie Mango, Cocktail (15cl), Bloody Mary ou Mimosa
Avocado Saumon, Quesadillas, Mini McFringale, Cinnamon Roll
Yaourt grec avec compote de fruits rouges et Granola

CARTE DES BOISSONS

SMOOTHIES (FAIT MAISON)

TOUT ROUGE 4.50
Fraises, myrtilles, framboises, menthe, à base de jus d'orange

TOUT VERT 4.50
Concombre, épinards, ananas, menthe et mangue, à base de jus d'ananas

DETOX 4.50
Rhubarbe, épinards, fraises, bananes, jus de citron, à base de jus de pomme

MR. MUSCLE 4.50
Avocats, mangues, gingembre, menthe, huile de noix de coco et protéines végétales à base de jus d'ananas

MANGO MADNESS 4.50
Mangues, bananes, jus de citron vert, noix de coco, pommes, à base de jus de pomme

BIERES

GORGE FRAICHE 5.00
Bière artisanale de Béziers

LONDON PRIDE 4.00
Bière britannique ambrée

GUINNESS STOUT 4.00
Bière blonde des célèbres brasseurs d'Irlande

SOFT

COCA / COCA ZÉRO / ORANGINA
MAYTEA ICE-TEA PECHE 2.00

LIMONADE MAISON (33cl) 2.50

JUS ORANGE PRESSÉE (33cl) 4.00

LES VINS (BOUTEILLE)

ROUGE

LES CABANES 12.00
Grenache, syrah, merlot. Christophe Barbier - Cabanes de Fleury

LA CAMIN ROUGE 12.00
Merlot, syrah, grenache - Domaine La Coume Lumet, Limoux

LES MAINS SUR LES HANCHES – BIO 14.00
Grenache noir, syrah - Domaine Sainte Marie des Crozes, Douzens

BLANC

UBY N°4 14.00
Petit et gros manseng - Côtes de Gascogne

LA COUME LUMET 14.00
Chardonnay / chenin. Élevage en fût de chêne 9 mois - Lmoux

LES CABANES 16.00
100% Chardonnay. Christophe Barbier - Cabanes de Fleury

LA CAMIN BLANC 12.00
Chardonnay / chenin. Domaine La Coume Lumet - Lmoux

ROSÉ

SOCIAL CLUB 10.00
Syrah, malbec - Anne de Joyeuse - Limoux

PETITE FANTAISIE – BIO 14.00
Cinsault / grenache - Domaine de Mathurins, St. Chinian

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Création par FLOW STUDIO GRAPHIQUE - www.flow-studio.fr

NESPRESSO. KUSMI TEA