La fringale
FUSION RESTO

Nous aspirons à créer une fusion entre la cuisine française et notre art culinaire asiatique, en proposant de nouvelles créations gustatives associées à des méthodes de cuisson innovantes. Partez pour un voyage culinaire et savourez cette fusion unique. Bon appétit ! ❤️

ENTRÉES

ASSORTIMENT CROUSTILLANT — **7.9 €**
Assortiment de 5 pièces de fritures asiatiques variées

SALADE TROPICALE ANANAS CREVETTE — **8.9 €**
Combinaison d'ananas, crevettes, feuilles de salade, tomates cerises et oignons rouges, assaisonnée d'huile d'olive, de jus citron

SAUMON GRAVLAX AUX ÉPICES DOUCES — **7.9 €**
Saumon cru en filets, mariné au sel, à l'aneth et au poivre, accompagné de salades fraîches et d'une sauce balsamique

NEMS GRILLÉS CROUSTILLANTS — **7.7 €**
5 pièces, avec possibilité de variation entre porc, crevettes, poulet et option **végétarienne**

BROCHETTE DE POULET GRILLÉE À LA PLANCHA — **5.5 €**
Portion de 5 pièces

BEIGNET DE CREVETTES — **8.5 €**
Portion de 5 pièces

PLATS

MAGRET DE CANARD AU MIEL — **17.9 €**
Canard poêlé, délicatement enrobé d'une savoureuse sauce au miel et au romarin, accompagné de salades fraîches et de riz parfumé / frites maison

SAUMON RÔTI TERIYAKI — **14.5 €**
Pavé de saumon grillé, aromatisé avec de la sauce soja et du mirin japonais, et recouvert de la sauce teriyaki, servi avec salades et de riz parfumé / frites maison

BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE, SAUCE THAÏ — **15.9 €**
Bavette de bœuf grillée à la perfection, marinée avec une sauce soja corsée et accompagnée d'une couche de sauce thaï, servie avec salade et riz parfumé/frites maison

POULET RÔTI AU MIEL DORÉ — **14.9 €**
Poulet rôti, délicieusement nappé d'une sauce au miel et au romarin, servi avec des salades fraîches et du riz parfumé/frites maison

BOBUN (BOEUF CITRONELLE/ POULET/ CREVETTE/ VÉGÉ) — **12.9 €**
Vermicelles de riz servies avec de la viande marinée sautée à la poêle, accompagnées d'une salade, de crudités et agrémentées d'une touche finale de cacahuètes, le tout relevé par une sauce Nuoc Mam

Suppléments +++

FRITES MAISON	**2.5 €**
FRITES DE PATATE DOUCE MAISON	**2.8 €**
RIZ PARFUMÉ	**2.9 €**

SALADES

SALADE DÉLICIEUSE DU JARDIN (VÉGÉ) — **10.5 €**
Salade fraîche accompagnée de tomates cerises, carottes râpées, avocat, mozzarella et sauce à base de carottes

SALADE DE POULET CROUSTILLANT — **10.9 €**
Salade fraîche agrémentée de tomates cerises, carottes râpées, avocat, accompagnée d'une sauce à base de carotte et de morceaux de poulet pané croustillant

FORMULE MIDI

VALABLE DU LUNDI AU DIMANCHE
DE 11H À 14H30

18.9 €
ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

20.9 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

CAFÉ GOURMAND (+1.5 € SUPPLÉMENT)

DESSERTS

PANACOTA FAIT MAISON — **4.9 €**
Fruit de passion / Mangue / Fraise / Nutella

CRÈME BRÛLÉE FAIT MAISON — **4.9 €**

SALADE DE FRUITS MAISON — **6.5 €**
Assortiment de cinq fruits de saison avec un jus de litchi

CAFÉ OU THÉ GOURMAND — **8.9 €**

GLACE OU SORBETS (3 BOULES) — **6.6 €**

PERLE DE COCO (2 PIÈCES) — **4.5 €**

FORMULE SOIR

VALABLE DU LUNDI AU DIMANCHE
DE 19H À 21H30

20.9 €
ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

22.9 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

CAFÉ GOURMAND (+1.5 € SUPPLÉMENT)

LES INFORMATIONS RELATIVES AUX ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE CONSULTÉES AUPRÈS DE LA CAISSE OU EN DEANDANT AU PERSONNEL.

La fringale

FUSION RESTO

BOISSONS

BOISSON CHAUDE

Café Expresso	1.7 €
Café au lait / Capuccino	2.9 €
Décaféine	1.9 €
Grand café / Double Expresso	2.8 €
Thé (jasmin / vert / noir)	4.2 €
Chocolat chaud	4.5 €

EAU

Eau minérale 50cl	2.9 €
Eau pétillante// 50cl / 100cl	2.9 / 4.5 €
Canette 33cl	2.9 €
(coca / fanta / origina / 7up,...)	
Bouteille 50cl	3.5 €
Jus de fruit 33cl	3.6 €

BIÈRE

Tsingtao 33cl	4.2 €
Heineken 25cl	3.5 €
Bière pression // 33 cl / 50cl	4.5 / 6.8 €
(leffe blonde / stella artois)	
Monaco // 33 cl / 50cl	4.9 / 7.5 €

APÉRITIF

Kir 12cl	4.5 €
(pêche / fraise / mûr / cassis)	
Whisky (4cl) Coca (15cl)	5.9 €
Whisky Jack Daniel's 4cl	6.9 €
Ricard / Pasti 4cl	4.9 €
Martini Rouge ou Blanc 6cl	5.2 €
Saké 2cl	3.5 €

COCKTAIL

Cocktail maison 12cl	5.6 €
Mojito	6.8 €
(25cl dont 4cl d'alcool)	
Pina Colada	6.8 €
(25cl dont 6cl d'alcool)	
Spritz	6.5 €
(25cl dont 12cl d'alcool)	
Sex on the beach	6.8 €
(25cl dont 6cl d'alcool)	

VINS

VIN PICHET

	verre	1/4	1/2
Rouge (Vin de Pays Charentais)	3.8 €	4.9 €	6.9 €
Rosé (Vin de Pays Charentais)	3.8 €	4.9 €	6.9 €
Blanc (Vin de Pays Charentais)	3.8 €	4.9 €	6.9 €

VIN

	37.5 cL	50 cL
ROUGE		
Saint Emilion (A.O.C)	15.9 €	25.5 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil (A.O.P)	13.9 €	21.9 €
Bordeaux (A.O.C)	12 €	19.9 €
ROSÉ		
Tavel (A.O.C)	15.4 €	22.9 €
Saint-Nicolas-de-Bourgeuil (A.O.P)	15.4 €	19.99 €
Bordeaux (A.O.C)	12.4 €	19.9 €
BLANC		
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (A.O.P)	8.9 €	12.9 €

LES INFORMATIONS RELATIVES AUX ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE CONSULTÉES AUPRÈS DE LA CAISSE OU EN DEANDANT AU PERSONNEL.