

# FRANQUETTE

· GINGUETTE & BBQ ·



## SEUL OU À PARTAGER

<b>Burrata</b> avec légumes grillés au barbecue.....	<b>9€</b>	<b>Calamars à la romaine</b> .....	<b>8€</b>
<b>Caviar d'aubergine</b> pain pita.....	<b>6€</b>	<b>À la Bonne Franquette</b> Calamars à la romaine.....	<b>25€</b>
<b>Crevettes grillées</b> à l'ail et au citron .....	<b>9€</b>	Burrata légumes grillés au barbecue, Caviar d'aubergine, Fuet	
<b>Fuet</b> 150gr.....	<b>6€</b>		

## BARBECUE

UNE GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX

<b>Entrecôte 180g</b> grillée au BBQ .....	<b>20€</b>	<b>Gambas</b> grillées au BBQ, une sauce au choix.....	<b>22€</b>
<b>Ribs de porc français</b> marinés et grillés au BBQ.....	<b>18€</b>	<b>Poisson grillé</b> .....	<b>à l'ardoise</b>
<b>Cuisse de poulet fermier français</b> Label fermier jaune.....	<b>17€</b>	<b>Côte de bœuf</b> (pour 2) env. 1kg VBF.....	<b>54€</b>
marinée aux épices Cajun et grillée au BBQ		cuisson au BBQ	
		2 sauces et 2 garnitures au choix	

## BURGERS

UNE GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX

<b>Cheeseburger</b> .....	<b>17€</b>
Viande de bœuf française hachée, Cheddar, coleslaw, sauce Franquette, oignons, tomates, pickles, salade	
<b>Chickenburger</b> .....	<b>17€</b>
Poulet pané, Cheddar, coleslaw, sauce Franquette, oignons, tomates, pickles, salade	
<b>Veggieburger</b> .....	<b>16€</b>
Burrata, légumes de saison aux épices cajun, pesto vert	

**DOUBLE TON BURGER : + 2€**

Supplément bacon +1€.

## MOULES

<b>Moules marinières</b> .....	<b>17€</b>
<b>Moules à la crème façon franquette</b> .....	<b>18€</b>
<b>Moules au chorizo</b> .....	<b>18€</b>

## SAUCES

BBQ - TARTARE - KETCHUP - POIVRE

## GARNITURES

<b>Frites pommes Pont-Neuf</b> .....	
<b>Pommes de terre au four</b> crème ciboulette.....	
<b>Coleslaw</b> salade de chou et carottes .....	
<b>Petit gratin de macaronis au Cheddar</b> .....	
<b>Ratatouille aux épices cajun</b> .....	
<b>garniture supplémentaire: 5€</b>	

## SALADES

<b>Franquette</b> .....	<b>16€</b>
Crevettes grillées, coleslaw, amandes, tomates cerises, sucrine	
<b>Veggie</b> .....	<b>15€</b>
Burrata, légumes grillés, tomates cerise, pignons, sucrine	

## DESSERTS

<b>Moelleux au chocolat</b> glace à la vanille .....	<b>7€</b>
<b>Tiramisù</b> crème de Mascarpone et café.....	<b>8€</b>
<b>Crème brûlée</b> .....	<b>8€</b>
<b>Café/thé gourmand</b> .....	<b>9€</b>
<b>Glaces 2/3 Boules</b> .....	<b>4,5€/6€</b>

# CORNER SPRITZ

<b>Le Spritz français</b> .....	<b>8€</b>
Lillet blanc, Prosecco, menthe, citron vert	
<b>Apérol Spritz</b> .....	<b>8€</b>
Apérol, Prosecco, Perrier, quartier d'orange	
<b>Hugo Spritz</b> .....	<b>9€</b>
Gin, Prosecco, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert, Perrier	

# COCKTAILS

<b>Mojito</b> .....	<b>8€</b>
Rhum, menthe, citron vert, Perrier, sucre de canne	
<b>Lynchburg Limo</b> .....	<b>8€</b>
Jack Daniel's, Triple sec, jus de citron, sucre de canne, limonade	
<b>Armagnac Sunset</b> .....	<b>8€</b>
Armagnac VSOP, sirop de fleur de sureau, citron vert, Perrier	

# DIGESTIFS

<b>Get 27</b> 4cl .....	<b>7€</b>
<b>Armagnac Tariquet VSOP</b> 4cl .....	<b>8€</b>

# MOCKTAILS

<b>Virgin mojito</b> .....	<b>6€</b>
<b>Le fruité</b> .....	<b>6€</b>
Jus d'ananas, jus de citron, jus d'orange, sirop de grenadine	

# BULLES

<b>Champagne Nicolas Feuillate</b> .....	<b>49€</b>
« Brut Réserve » Bouteille 75cl	
<b>Prosecco</b> .....	<b>6€ / 35€</b>
Coupe 12cl / Bouteille 75cl	

# BIÈRES PRESSION

<b>Jupiler</b> 25cl / 50cl .....	<b>4€ / 7€</b>
<b>Hoegaarden blanche</b> 25cl / 50cl .....	<b>4,5€ / 7,5€</b>

# BIÈRES BOUTEILLES

<b>La Canaulaise Blonde</b> 33cl .....	<b>6€</b>
<b>La Canaulaise Blanche</b> 33cl .....	<b>6€</b>
<b>La Canaulaise IPA</b> 33cl .....	<b>6€</b>

# APÉRITIFS

<b>Kir</b> 12cl .....	<b>5€</b>
<b>Ricard</b> 2cl .....	<b>3.5€</b>
<b>Lillet Blanc</b> 6cl .....	<b>5€</b>
<b>Martini rouge, blanc</b> 6cl .....	<b>5€</b>

# VINS ROUGES

	15cl / 75cl
<b>AOC Bordeaux</b> .....	<b>4€ / 19€</b>
Château Lascaux	
<b>AOC Bordeaux</b> .....	<b>21€</b>
Château de l'Aubrade	
<b>Graves Rouge</b> .....	<b>23€</b>
Château Pouyanne	
<b>St Estephe</b> .....	<b>31€</b>
Château Croix de Marbuzet	

# VINS BLANCS

	15cl / 50cl / 75cl
<b>AOP Bordeaux</b> .....	<b>4€ / 19€</b>
Château Lascaux	
<b>AOC Bordeaux</b> .....	<b>20€</b>
Château Jarr Blanc Bio 	
<b>IGP Côtes de Gascogne</b> .....	<b>4,5€ / 22€</b>
Tariquet 1ères Grives	

# EAUX, JUS & SODAS

<b>Eau Abatilles</b> 100cl .....	<b>5,5€</b>
<b>Coca-Cola, Coca-Cola zéro</b> .....	<b>3,5€</b>
<b>Limonade, Orangina, Ice Tea</b> .....	<b>3,5€</b>
<b>Perrier</b> .....	<b>4€</b>
<b>Jus de Fruits</b> .....	<b>4€</b>
Pomme / Abricot / Ananas / Orange	
<b>Sirop à l'eau</b> 25cl .....	<b>2,5€</b>

# CAFÉS & THÉS

<b>Espresso, Décaféiné</b> .....	<b>2€</b>
<b>Noisette, café au lait</b> .....	<b>2,5€</b>
<b>Double Espresso</b> .....	<b>3€</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>4€</b>
<b>Thé ou Infusion</b> .....	<b>3,5€</b>
<b>Chocolat chaud Poulain</b> .....	<b>4€</b>
<b>Irish Coffee</b> .....	<b>8€</b>

# VINS ROSÉS

	15cl / 75cl
<b>AOP Bordeaux</b> .....	<b>4€ / 15€</b>
Château Lascaux	
<b>IGP Pays d'Oc</b> .....	<b>16€</b>
Méli Mélo	
<b>Bordeaux Rosé</b> .....	<b>18€</b>
Château l'Aubrade	
<b>Côtes de Provence Rosé</b> .....	<b>24€</b>
Folenvie	

# PICHETS DE VIN

	15cl / 50cl
<b>- ROUGE - Bordeaux Rouge</b> .....	<b>3,5€ / 12€</b>
Château Lestrille	
<b>- BLANC - Bordeaux Blanc</b> .....	<b>3,5€ / 10€</b>
Château Lestrille	
<b>- Rosé - Bordeaux Rosé</b> .....	<b>3,5€ / 10€</b>
Château Lestrille	