

FRANQUETTE



Nos viandes et poissons sont braisés au Barbecue sur pierres de lave.
Notre porc effiloché est cuit pendant 12h au four à basse température.
Nos pains burger viennent de la maison D'Jolly, Maître artisan pâtissier à La Rochelle.

À PARTAGER OU PAS

SAUCISSE SÈCHE Fuet artisanal 150g	6€	SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS DE HÊTRE Piment d'Espelette, pain de campagne toasté	11€
GASPACHO DE TOMATES ET POIVRONS, FETA Croûtons à l'ail	8€	MOUSSE DE HOMARD AU COGNAC LA BELLE ILOISE Pain de campagne toasté	7€
PIMIENTOS DEL PADRÓN Fleur de sel de l'Île de Ré	7€	À LA BONNE FRANQUETTE Mini chorizos grillés, saucisse sèche 150g, mousse de homard et légumes grillés	25€
MINI CHORIZOS GRILLÉS Pain de campagne toasté, sauce barbecue	9€		

PLATS

1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

EFFILOCHÉ DE PORC IBÉRIQUE Cuit pendant 12h et mariné à la sauce BBQ	17€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU, PAPRIKA FUMÉ	17,5€
RIBS DE PORC IBÉRIQUE Marinés et grillés au BBQ	18€
BROCHETTES DE BŒUF AUX ÉPICES CAJUN Marinées et grillées au BBQ	20€
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ AU BARBECUE Zestes de citron vert, paprika fumé	22€
POITRINE DE BŒUF FUMÉE ET MARINÉE AUX ÉPICES CAJUN Cuite pendant 6h	21€
CŒUR DE BASSE CÔTE - Angus - grillée au BBQ - Persillé de bœuf	22€

BARBECUE À PARTAGER

2 GARNITURES ET 2 SAUCES AU CHOIX

PLATEAU BARBECUE (pour 2) Ribs de porc ibérique, effiloché de porc ibérique, mini chorizos grillés, brochettes de boeuf aux épices Cajun	45€
CÔTE DE BŒUF (pour 2) env. 1kg Cuisson au BBQ	59€

GARNITURES

FRITES - avec Cheddar fondu +1€	POMMES GRENAILLE
LÉGUMES GRILLÉS AU BBQ	SUCRINE

Garniture supplémentaire : 4€

BURGERS

1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

CHEESEBURGER Viande de bœuf français hachée cuite au Barbecue , Cheddar, sauce Yellow Mustard-Ketchup, oignons, tomates, pickles, salade - Supplément bacon +1,5€	17€
BURGER CHÈVRE ET FIGUE (VÉGÉ) Selles-sur-Cher et figues panés, pickles, salade, tomate	17€
PULLED PORK BURGER Porc effiloché mariné à la sauce BBQ et cuit pendant 12h au four, cheddar, oignons, tomates, pickles, salade	17€

SALADES

SALADE CHÈVRE-FIGUES (VÉGÉ) Selles-sur-Cher et figues panés, légumes grillés, pignons de pin, feuille de chêne, vinaigrette moutarde à l'ancienne	16€
SALADE FRANQUETTE Aiguillettes de poulet panées, poitrine fumée grillée, Bleu d'Auvergne, tomates cerises, feuille de chêne, vinaigrette moutarde à l'ancienne	18€

SAUCES

AU BLEU - BARBECUE - BÉARNAISE

DESSERTS

POMME AU FOUR RÔTIE Caramel au beurre salé de l'Île de Ré, Spéculoos	7€
MOELLEUX AU CHOCOLAT Glace à la vanille	7,5€
CARPACCIO D'ANANAS Sorbet citron vert	8€
BRIOCHE PERDUE Caramel au beurre salé de l'Île de Ré et Chantilly	8€
CAFÉ/THÉ GOURMAND	9€

• MENU ENFANT 11€ •

(jusqu'à 12 ans)

**STEAK HACHÉ OU
BÂTONNETS DE POULET PANÉS
+ GARNITURE AU CHOIX
+ SIROP À L'EAU 20cl**