

# 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

### À LA BONNE FRANQUETTE 25€

Mini chorizos grillés, saucisse sèche 150g, pimientos del padrón, frites, sauce barbecue au gingembre

<b>SAUCISSE SÈCHE</b> Fuet artisanal 150g	6€	<b>OS À MOELLE</b> Toasts de pain de campagne	9€
<b>SOUPE À L'OIGNON FUMÉE ET GRATINÉE</b> Chips de poitrine fumée	8€	<b>MINI CHORIZOS GRILLÉS</b> Pain toasté, sauce barbecue au gingembre	10€
<b>PIMIENTOS DEL PADRÓN</b> Fleur de sel de l'Île de Ré	7€	<b>SAUMON GRAVLAX</b> Crème ciboulette, pain toasté	11€

## PLATS

### 1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

<b>EFFILOCHÉ DE PORC IBÉRIQUE</b> Cuit pendant 12h et mariné à la sauce barbecue	18€
<b>RIBS DE PORC IBÉRIQUE</b> Marinés et grillés au barbecue	18€
<b>BROCHETTES DE BŒUF AUX ÉPICES CAJUN</b> - Angus - Marinées et grillées au barbecue	20€
<b>CŒUR DE BASSE CÔTE</b> - Angus - grillée au barbecue - Persillé de bœuf	22€
<b>PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ AU BARBECUE</b> Zestes de citron vert, paprika fumé	22€
<b>SALADE FALAFELS - BUTTERNUT (VÉGÉ)</b> Falafels, butternut rôti, tomates cerises, oignons rouges, olives noires, feuille de chêne, vinaigrette moutarde à l'ancienne, crème ciboulette	16€
<b>CAMEMBERT ENTIER RÔTI AU COGNAC ET NOIX (VÉGÉ)</b>	19€

## BARBECUE À PARTAGER

### 2 GARNITURES ET 2 SAUCES AU CHOIX

<b>PLATEAU BARBECUE</b> (pour 2) Ribs de porc ibérique, effiloché de porc ibérique, mini chorizos grillés, brochette de boeuf aux épices Cajun	48€
<b>CÔTE DE BŒUF</b> (pour 2) env. 1kg Cuisson au barbecue	59€
<b>DEMI-POULET FUMÉ ET LAQUÉ</b> façon coréenne	32€

Supplément Os à Moelle +9€

## BURGERS

### 1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

<b>CHEESEBURGER</b> Buns, viande de bœuf français hachée cuite au Barbecue, Cheddar, sauce Yellow Mustard-Ketchup, oignons, tomates, pickles, salade - Supplément bacon +1,5€	17€
<b>BURGER FALAFEL (VÉGÉ)</b> Buns, galette de Falafel, pickles, salade, tomate, sauce cocktail, crème ciboulette	17€
<b>BURGER RÖSTI</b> Galettes de pomme de terre, viande de bœuf français hachée cuite au Barbecue, Cheddar, sauce barbecue, oignons, tomates, pickles, salade - Supplément bacon +1,5€	18€
<b>PULLED PORK BURGER</b> Buns, porc effiloché mariné à la sauce barbecue et cuit pendant 12h au four, cheddar, oignons, tomates, pickles, salade	17,5€

## GARNITURES

<b>FRITES</b> - avec Cheddar fondu +1€
<b>BUTTERNUT</b> rôti au barbecue
<b>POMME DE TERRE AU FOUR</b> , crème ciboulette
<b>BOL DE SALADE</b>
Garniture supplémentaire : 4€

## SAUCES

POIVRE - BARBECUE - BÉARNAISE -  
CRÈME CIBOULETTE

## DESSERTS

<b>TARTE TATIN</b> Chantilly	7€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> Glace à la vanille	7,5€
<b>PROFITEROLES FRANQUETTE</b> Glace vanille, sauce chocolat	8€
<b>BRIOCHE PERDUE</b> Caramel au beurre salé de l'île de Ré et Chantilly	8€
<b>CAFÉ/THÉ GOURMAND</b> Profiterole, verrine de Tatin, brioche perdue	9€

## • MENU ENFANT 11€ •

(jusqu'à 12 ans)

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