

# FRANQUETTE

RESTAURANT BARBECUE



Nos viandes et crustacés 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.

## SEUL(E) OU À PARTAGER

<b>SAUCISSE SÈCHE</b> Fuet artisanal 150g	6€	<b>CROQUETTES DE CAMEMBERT</b> chutney de figues	8€
<b>OS À MOELLE</b> toasts de pain de campagne	7€	<b>CREVETTES GRILLÉES À L'AIL</b> et au citron façon Gremolata	11€
<b>PIMIENTOS DEL PADRÓN</b> fleur de sel de l'Île de Ré	7€	<b>À LA BONNE FRANQUETTE</b> mini chorizos grillés, saucisse sèche 150g, crevettes grillées à l'ail et légumes grillés	25€
<b>MINI CHORIZOS GRILLÉS</b> sauce barbecue	8€		

## PLATS, CUISSON AU BARBECUE

1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

<b>EFFILOCHÉ DE PORC IBÉRIQUE</b> cuit pendant 12h et mariné à la sauce BBQ	17€
<b>CAMEMBERT ENTIER RÔTI AU BBQ</b> Jambon Serrano	17€
<b>BROCHETTES DE BŒUF AUX ÉPICES CAJUN</b> marinées et grillées au BBQ	17€
<b>RIBS DE PORC IBÉRIQUE</b> marinés et grillés au BBQ	18€
<b>SHORT RIBS DE BŒUF</b> cuits pendant 8h et marinés à la texane	21€
<b>CREVETTES GRILLÉES ET FLAMBÉES AU PASTIS</b>	21€
<b>CŒUR DE BASSE CÔTE</b> - Angus - grillée au BBQ - Persillé de bœuf	22€

## 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, brochettes de boeuf aux épices Cajun	45€
<b>CÔTE DE BŒUF</b> (pour 2) env. 1kg cuisson au BBQ	62€

## GARNITURES

<b>Frites Pommes Pont-Neuf</b> - avec Cheddar fondu +1€	<b>Pomme de terre au four</b> crème ciboulette
<b>Légumes grillés au BBQ</b>	<b>Sucrine</b>
<b>garniture supplémentaire : 4€</b>	

## BURGERS

1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

<b>CHEESEBURGER</b> Viande de bœuf français hachée <b>cuite au Barbecue</b> , Cheddar, sauce Yellow Mustard-Ketchup, oignons, tomates, pickles, salade - Supplément bacon +1,5€	17€
<b>BURGER AU CHÈVRE DU POITOU-CHARENTES</b> 1/2 Mothais sur feuille pané, chutney de figues, salade, tomate	17€
<b>PULLED PORK BURGER</b> Porc effiloché mariné à la sauce BBQ et cuit pendant 12h au four, cheddar, oignons, tomates, pickles, salade	17€

## MENU DU MIDI

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés

<b>LE PLAT DU JOUR</b> 11,5€
<b>ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT</b> 15€
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b> 18,5€

## SAUCES

AU BLEU - BARBECUE - BÉARNAISE

## DESSERTS

<b>ANANAS RÔTI AU BBQ</b> miel du Poitou-Charentes	7€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> glace à la vanille	7,5€
<b>BRIOCHE PERDUE</b> caramel au beurre salé et Chantilly	8€
<b>MINI BEIGNETS, SAUCE CHOCOLAT</b> chantilly	8€
<b>CAFÉ / THÉ GOURMAND</b>	9€

## • MENU ENFANT 11€ •

<b>STEAK HACHÉ</b> + GARNITURE AU CHOIX + SIROP À L'EAU 20cl
--