

# 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	5€
<b>CROUSTILLANTS DE CAMEMBERT (x3)</b> sauce barbecue	7€
<b>MINI CHORIZOS GRILLÉS</b> sauce barbecue	8€
<b>DEMI-CAMEMBERT RÔTI AU MIEL</b> toasts de pain de campagne	9€
<b>CREVETTES GRILLÉES À L'AIL</b> et au citron façon Gremolata	11€
<b>À LA BONNE FRANQUETTE</b> mini chorizos grillés, saucisse sèche 150g, demi-camembert rôti, brochettes de champignons à l'ail	25€

### BURGER & ROLL

1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

<b>CHEESEBURGER</b> Viande de bœuf français hachée cuite au Barbecue, Cheddar, sauce Yellow Mustard-Ketchup, oignons, tomates, pickles, salade - <b>Supplément bacon +1€</b>	16€
<b>PULLED PORK BURGER</b> Porc effiloché mariné à la sauce BBQ et cuit pendant 12h au four, cheddar, oignons, tomates, pickles, salade	17€
<b>LOBSTER ROLL</b> Pain brioché, chair de homard, céleri, herbes fraîches, citron, sucrine	24€
<b>BURGER CAMEMBERT (VÉGÉ)</b> Demi-camembert pané, chutney de figues, tomates, salade, sauce Yellow Mustard-Ketchup	15€

## BARBECUE

1 GARNITURE ET 1 SAUCE AU CHOIX

<b>CŒUR DE BASSE CÔTE</b> - Angus - grillée au BBQ - Persillé de bœuf	19€
<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>HOMARD ENTIER GRILLÉ AU BBQ</b> (400g env. selon arrivage)	29€
<b>CREVETTES GRILLÉES ET FLAMBÉES AU PASTIS</b> sauce Chimichurri	21€
<b>EFFILOCHÉ DE PORC IBÉRIQUE</b> cuit pendant 12h et mariné à la sauce BBQ	17€

## BARBECUE À PARTAGER

2 GARNITURES ET 2 SAUCES AU CHOIX

<b>PLATEAU BARBECUE (POUR 2)</b> Ribs de porc ibérique, effiloché de porc ibérique, mini-chorizos grillés, brochettes de boeuf aux épices Cajun	45€
<b>CÔTE DE BŒUF (POUR 2) ENV. 1KG</b> cuisson au BBQ	57€

## GARNITURES

**FRITES POMMES PONT-NEUF**  
- avec Cheddar fondu +1€

**POMME DE TERRE AU FOUR**  
crème ciboulette

**BROCHETTES DE CHAMPIGNONS**  
grillés à l'ail

**SUCRINE**

**garniture supplémentaire : 4€**

## SAUCES

**BARBECUE - BÉARNAISE - CHIMICHURRI**

## DESSERTS

<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> glace à la vanille	7€
<b>BRIOCHE PERDUE</b> caramel au beurre salé et Chantilly	8€
<b>CHEESECAKE AU CITRON</b> spéculoos, coulis de fruits rouges	8€
<b>PROFITEROLES FRANQUETTE</b> chouquettes, glace vanille, sauce chocolat	8€
<b>CAFÉ/THÉ GOURMAND</b>	9€

### • MENU ENFANT 10€ •

Steak haché + garniture au choix + sirop à l'eau 20cl