

FRANQUETTE

• GUINGUETTE & BBQ •

Toutes nos viandes sont braisées au barbecue avec du charbon de bois produit en France à partir de bois non traité et issu de forêts gérées durablement.

ENTRÉES & À PARTAGER

Pimientos del padrón fleur de sel de l'Île de Ré.....	6€
Houmous du moment pain Pita	5€
Os à moelle à la fleur de sel de l'Île de Ré toasts grillés.....	6€
Assiette de Falafels et Tzatziki	8€
Chou-fleur rôti sauce au beurre blanc.....	6,5€
Préfou à l'ail à partager de la Boulangerie Saint Jean.....	8€
Sardines de la belle-illoise	à l'ardoise
beurre aux algues et pain grillé	
Croquettes de Mac & Cheese	x2 5€ / x4 9€ / x6 12€

Assiette de jambon Ibérique 50g / 100g.....	8€ / 15€
Bellota 48 mois d'affinage	

À la Bonne Franquette	35€
Pimientos del padrón, Houmous du moment & pain pita, Préfou à l'ail de la Boulangerie Saint Jean, 4 croquettes de Mac & Cheese, Jambon Ibérique Bellota 48 mois d'affinage 100g	

VIANDES UNE GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX

Cœur de basse côte -Persillé d'Angus- grillée au BBQ	19€
Picanha de boeuf -Irish Vintage- grillée au BBQ.....	21€
aiguillette de rumsteak	
Effiloché de porc Ibérique	17€
mariné à la sauce BBQ et cuit pendant 12h au four	
Ribs de porc Ibérique marinées et grillées au BBQ.....	17€
Ailes de poulet français Label Rouge	15€
marinées aux épices Cajun et grillées au BBQ	
TOMAHAWK (pour 2) env. 1,100kg Irish breed	62€
-Irish Vintage- cuisson au BBQ - Supplément os à moelle +6€ 2 sauces et 2 garnitures au choix	
Cheeseburger	16€
Viande de bœuf français hachée, Cheddar, coleslaw, sauce Yellow Mustard-Ketchup, oignons, tomates, pickles, salade Supplément bacon +1€	
Pulled Pork Burger	17€
Porc effiloché mariné à la sauce BBQ et cuit pendant 12h au four, Cheddar, coleslaw, oignons, tomates, pickles, salade Supplément bacon +1€	

POISSONS UNE GARNITURE AU CHOIX

Gambas grillées au BBQ, une sauce au choix	20€
Moules du jour	à l'ardoise

VEGGIE

Assiette Guinguette	15€
pain pita, chou fleur, houmous, pimientos del padron	
Assiette Franquette	16€
pain pita, tzatziki, falafels, coleslaw, salade, tomates	
Gratin de macaronis au Cheddar salade	13€

GARNITURES

Frites pommes Pont-Neuf	4€
Pomme de terre au four Tzatziki	5€
Coleslaw salade de chou et carottes.....	3,5€
Purée de patates douces	4€
Petit gratin de macaronis au Cheddar	5€
Sucrine	4€

LES SAUCES BBQ - TARTARE - TZATZIKI - POIVRE

DESSERTS

Tarte Tatin petit pot de crème fraîche	7,5€
Moelleux au chocolat glace à la vanille.....	7€
Pain Perdu caramel au beurre salé et Chantilly.....	8€
Profiteroles chouquettes au chocolat	8€
Café / thé gourmand	9€

• MENU ENFANT 10€ •

Steak haché + garniture au choix
Ailes de poulet + garniture au choix
Gratin de macaronis + garniture au choix
Desserts

Origine des viandes : voir l'ardoise / Liste des allergènes disponible sur demande
SARL FRANQUETTE, 25 Rue Saint-Jean du Pérot, 17 000 La Rochelle - 05 46 55 10 54
Prix TTC - TVA 10 et 20% incluse - service compris - 878 212 109 R.C.S. La Rochelle
Les chèques ne sont pas acceptés - Tickets restaurants le midi uniquement la semaine

CORNER SPRITZ

Le Spritz français 8€
Lillet blanc, Prosecco, menthe, citron vert

Apérol Spritz 8€
Apérol, Prosecco, Perrier, quartier d'orange

Hugo Spritz 8€
Gin, Prosecco, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert, Perrier

Fiero Spritz 8€
Martini Fiero, Prosecco, jus de citron vert, jus de fraise

COCKTAILS

Mojito 8€
Rhum, menthe, citron vert, Perrier, sucre de cannes

Lynchburg Limo 8€
Jack Daniel's, Triple sec, jus de citron, sucre de cannes, limonade

Mentheur 8€
Gin, Menthe Pastille, citron vert, jus d'abricot

Le Gégé 8€
Pineau blanc, jus de citron vert, jus d'ananas

Jean Lassalle 8€
Gin, sirop de pomme, jus de citron vert

Edith Piaf 8€
Vin rosé, Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne, framboises

DIGESTIFS

Poire, Armagnac VSOP, Menthe Pastille
Calvados, Cognac VSOP 4cl 7€

MOCKTAILS

Virgin mojito 6€

Le fruité 6€
Jus d'ananas, jus de citron, jus d'orange, sirop de grenadine

BULLES

Champagne Louis Constant 55€
« Brut Réserve » *Bouteille 75cl*

Prosecco 5€ / 35€
Coupe 12cl / Bouteille 75cl

BIÈRES PRESSION

Heineken 25cl / 50cl 3€ / 5,5€

Affligem 25cl / 50cl 3,5€ / 6€

APÉRITIFS

Kir 12cl 5€

Ricard 2cl 3,5€

Lillet Blanc 6cl 5€

BIÈRES BOUTEILLES

La Rocheloise Blonde 33cl 6€

Mobylette Pale Ale 33cl 6€

La Rocheloise Grande Cuvée 33cl 6€

EAUX, JUS & SODAS

Vittel 50cl / 100cl 3€ / 5,5€

San Pellegrino 50cl / 100cl 3€ / 5,5€

Limonade La Rocheloise de la Maison Bastard 4€

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 3,5€

Limonade, Orangina, Ice Tea 3,5€

Perrier 4€

Jus de Fruits Borderline 4,5€

Pomme / Abricot / Ananas
Poète Maudit (*tomate, poivron rouge, piment d'espelette*)

Sirop à l'eau 25cl 2€

CAFÉS & THÉS

Espresso, Décaféiné 2€

Noisette, café au lait 2,5€

Double Espresso 3,5€

Cappuccino 4,5€

Thé ou Infusion 3,5€

Chocolat chaud Poulain 3,5€

Irish Coffee 8€

VINS ROUGES

- **BEAUJOLAIS** 15cl / 75cl
Brouilly AOP 6€ / 27€
La Chapelle de Venenge

- **BORDEAUX**
Côtes de Bourg AOP 5,5€ / 25€
Château La Bataille - *Agriculture raisonnée*

Bordeaux Supérieur AOP 28€
Château Recougne - *Agriculture raisonnée*

- **LANGUEDOC ROUSSILLON**
Pays d'Oc IGP - Naturalys Syrah - bio 24€

Minervois La Livinière AOP 26€
Château Croix Martelle - *bio*

- **VALLÉE DE LA LOIRE**
Saint Nicolas de Bourgueil AOP 27€
Les Javeaux

- **RHÔNE**
Côtes du Rhône AOP 5€ / 24€
Au bout de la Vigne - *bio*

Vacqueyras AOP 29€
Château des Hautes Ribes - *Agriculture raisonnée*

- **SUD-OUEST**
IGP Charentais - Triginta 24€

Cahors AOP 26€
Malbec du Clos - *Agriculture raisonnée*

VINS BLANCS

- **LANGUEDOC ROUSSILLON** 15cl / 75cl
Pays d'Oc IGP - cépage Viognier 5€ / 24€
Château de Pennautier - *Agriculture raisonnée*

Pays d'Oc IGP - cépage Chardonnay 26€
Gérard Bertrand - *bio*

- **VALLÉE DE LA LOIRE**
Muscadet AOP 5,5€ / 26€
Les Bêtes Curieuses - *bio*

- **SUD OUEST**
IGP Côtes de Gascogne 5,5€ / 25€
Big Born in Gascony - Plaimont

VINS ROSÉS

- **LANGUEDOC ROUSSILLON** 15cl / 75cl
Pays d'Oc IGP 5€ / 24€
cépages Syrah et Grenache - Zodiak
Biodynamie

- **PROVENCE**
Côtes de Provence AOC 28€
#Lou Peyrassol

PICHETS DE VINS

Verre 15cl 3,5€ / Pichet 50cl 12€

ROUGE - BLANC - ROSÉ

Pays d'Oc IGP Les Cayolles