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 pain Pita ..... **5€**

Assiette de Falafels et Tzatziki ..... **8€**

Saucisse sèche Fuet artisanal 150g ..... **5€**

Sardines de la belle-illoise beurre aux algues et pain grillé ..... **à l'ardoise**

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

À la Bonne Franquette ..... **25€**
Pimientos del padrón, Houmous & pain pita, Falafels, Tzatziki,
Sardine de belle-illoise, Saucisse sèche *150g*

VIANDES
UNE GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX

Cœur de basse côte - *Angus* - grillée au BBQ ..... **19€**
Persillé de bœuf

Effiloché de porc Ibérique ..... **17€**
mariné à la sauce BBQ et cuit pendant 12h au four

Ribs de porc Ibérique marinés et grillés au BBQ ..... **17€**

CÔTE DE BŒUF (pour 2) env. 1kg ..... **57€**
cuisson au BBQ - 2 sauces et 2 garnitures au choix

Cheeseburger ..... **16€**
Viande de bœuf français hachée, Cheddar,
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, oignons, tomates, pickles, salade - **Supplément bacon +1€**

POISSONS
UNE GARNITURE AU CHOIX

Gambas grillées au BBQ, une sauce au choix ..... **20€**

Poisson grillé ..... **à l'ardoise**

VEGGIE

Assiette Franquette ..... **16€**
falafels, tzatziki, pimientos del padron, pain pita

Pita de la guinguette ..... **15€**
sandwich de pain pita, falafels, houmous, oignon, tomate, salade

GARNITURES

Frites pommes Pont-Neuf .....

Pomme de terre au four Tzatziki .....

Légumes grillés au BBQ .....

Sucrine .....

garniture supplémentaire : 4€

LES SAUCES
BBQ - TARTARE - TZATZIKI - POIVRE

DESSERTS

Moelleux au chocolat glace à la vanille ..... **7€**

Brioche perdue caramel au beurre salé et Chantilly ..... **8€**

Profiteroles Franquette chouquettes, glace vanille, sauce chocolat ..... **8€**

Café / thé gourmand ..... **9€**

· MENU ENFANT 10€ ·

Steak haché + 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 16 19 80 73
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 ..... **9€**
Gin, Prosecco, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert, Perrier

COCKTAILS

Mojito ..... **8€**
Rhum, menthe, citron vert, Perrier, sucre de canne

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

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

DIGESTIFS

Menthe Pastille, Calvados *4cl* ..... **7€**

Poire, Armagnac VSOP, Cognac VSOP *4cl* .. **8€**

Rhum Kraken *4cl* ..... **10€**

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 ..... **6€/ 35€**
Coupe 12cl / Bouteille 75cl

Scan me

BIÈRES PRESSION

Heineken *25cl / 50cl* ..... **3€ / 5,5€**

Affligem *25cl / 50cl* ..... **3,5€ / 6€**

BIÈRES BOUTEILLES

La Rocheloise Blonde *33cl* ..... **6€**

Mobylette Pale Ale *33cl* ..... **6€**

La Rocheloise du moment *33cl* ..... **6€**

APÉRITIFS

Kir *12cl* ..... **5€**

Ricard *2cl* ..... **3.5€**

Lillet Blanc *6cl* ..... **5€**

Martini rouge, blanc *6cl* ..... **5€**

Pineau des Charentes rouge, blanc *6cl* .. **5,5€**

Suze *6cl* ..... **5€**

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€**

Cappuccino ..... **3,5€**

Thé ou Infusion ..... **3€**

Chocolat chaud Poulain ..... **3€**

Irish Coffee ..... **8€**

VINS ROUGES

15cl / 50cl / 75cl

- Beaujolais
Brouilly AOP ..... **6€ / 18€ / 27€**
La Chapelle de Venenge

- Bordeaux
Côtes de Bourg AOP ..... **5,5€ / 17€ / 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€ / 16€ / 24€**
Au bout de la Vigne - *bio*

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

- Sud-Ouest
Charentais IGP - Triginta ..... **26€**

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

VINS BLANCS

15cl / 50cl / 75cl

- Languedoc Roussillon
Pays d'Oc IGP - ..... **5€ / 16€ / 24€**
cépage Viognier
Château de Pennautier - *Agriculture raisonnée*

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

- Vallée de la Loire
Muscadet AOP ..... **5,5€ / 17€ / 26€**
Les Bêtes Curieuses - *bio*

- Sud Ouest (moelleux)
Côtes de Gascogne IGP ..... **6€ / 18€ / 27€**
Plaimont - XVIII St-Luc

VINS ROSÉS

15cl / 50cl / 75cl

- Languedoc Roussillon
Pays d'Oc IGP ..... **5€ / 16€ / 24€**
cépages Syrah et Grenache - Zodiak
Biodynamie

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