

CAFÉ, RESTAURANT, SCÈNE...

Restaurant à la cuisine saine et créative, vins vivants, bar et café de spécialité, salle événementielle et de soirées à l'étage, programmation... et toujours le rendez-vous des voitures anciennes chaque deuxième dimanche de chaque mois. Avec Le Français, et ensemble, nous nous mobilisons pour être plus encore le "théâtre de la vie" créative, associative et citoyenne du territoire.

BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
Kronenbourg 1947	3	5.5
Bière picon	3.5	6
Bière sirop	3.5	6
Monaco	3.5	6
Ducasse Triple	4	7.5
Brooklyn East IPA	4.5	8.5
La Bête Rouge	4.5	8.5
La Bête Blanche	4.5	8.5

BOUTEILLE

Desperados 33cl	4.9
Atlantic Gabariers 33cl <i>Blonde / Dorée / Blanche / Rubis</i>	5.5
Jack Beer 33cl	6
Jack Beer Triple 33cl	6

DIGESTIFS

Get 27 5cl	5
Get 31 5cl	5
Amaretto Marie Brizard 5cl	8
Cognac Godet VS 4cl	6
Cognac XO Fine Champagne 4cl	10

ALCOOLS

VODKA

Poliakov 4cl 6

GIN

Gibson's 4cl 6

Citadelle 4cl 7

Hendrick's 4cl 8

TEQUILA

Cuervo Silver 4cl 6

WHISKY

Ballantine's 4cl 5

Jack Daniel's 4cl 8

Aberlour 10ans 4cl 9

Oban 14ans 4cl 10

Nikka From The Barrel 4cl 10

Lagavulin 16ans 4cl 12

COCKTAILS

Spritz <i>5cl Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange</i>	6
Mojito <i>4cl Rhum, citron vert, cassonade, menthe, eau gazeuse, Angostura</i>	7
Moscow Mule <i>4cl Poliakov, Ginger beer, citron vert</i>	7
London Mule <i>4cl Gin, Ginger beer, citron vert</i>	7
Caïpirinha <i>4cl Cachaça, sucre, citron vert</i>	7
Manhattan <i>4cl Jack Daniel's, 2cl Martini rouge, Angostura</i>	9
Whisky Sour <i>4cl Ballantine's, jus de citron, sucre de canne</i>	9
Dry Martini <i>5cl Gin, 1cl Martini blanc, olives</i>	9

APÉRITIFS

Ricard 2cl	2.8
Ricard sirop 2cl	3
Martini Bianco 5cl	3.5
Martini Rosso 5cl	3.5
Pineau Rouge ou Blanc Godet 10cl	4.5
Kir 12cl <i>Cassis / Mûre / Pêche</i>	3.8
Kir royal 12cl <i>Cassis / Mûre / Pêche</i>	10.5

RHUM

Havana 3ans 5

Kraken Black Spiced 6

Diplomatico Reserva 8




SHOOTER

Shooter/baby 2cl 3


Shooter supp. 2cl 4

UINS






BLANC

	12CL	75CL
Domaine de la Grange 	--	17
<i>Muscadet Sèvre et Maine sur Lies - Melon de Bourgogne</i>		
San Pieru 	3.5	21
<i>Ile de Beauté - Grenache Sciaccarellu</i>		
Château Turcaud	4	22
<i>Entre deux mers - Sauvignon, Semillon, Muscadelle</i>		
Maine au Bois	--	24
<i>Charentais IGP - Sauvignon</i>		
Domaine de Joy (moelleux)	4.5	24
<i>Côte de Gascogne IGP - Gros Manseng</i>		
Prima Nature (végan) 	--	25
<i>Pays d'Oc IGP - Chardonnay</i>		
Château Turcaud cuvée majeure	5	27
<i>Bordeaux - Sauvignon, Semillon</i>		

ROSÉ

Maine au Bois	--	19
<i>Charentais IGP - Merlot</i>		
San Pieru 	3.5	21
<i>Ile de Beauté - Grenache Sciaccarellu</i>		
Vigne Antique	--	23
<i>Pays d'Oc IGP - Cinsault, Grenache, Syrah</i>		

ROUGE

San Pieru 	3.5	21
<i>Ile de Beauté - Nielluccio Syrah</i>		
Maine au Bois	4.5	24
<i>Charentais IGP - Merlot</i>		
Château Moulin de Rioucreux 	--	24
<i>Côtes de Blaye AOP - Merlot Malbec</i>		
Prima Nature (végan) 	--	27
<i>Pays d'Oc - Syrah</i>		
Les Tours de Charmail	--	27
<i>Haut Médoc AOP - Merlot Cabernet, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>		
Domaine Olivier 	5	29
<i>Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Cabernet Franc</i>		
Le Versant 	--	33
<i>Castillon AOP - Merlot, Cabernet Franc</i>		
Domaine de l'Aurage	--	69
<i>Castillon AOP - Merlot, Cabernet Franc</i>		

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1.8
Allongé	1.9
Noisette	2
Double	3.6
Petit crème	2.2
Grand crème	4
Thé Damman	3.8
<i>Earl Grey / Ceylan / Darjeeling / The Breakfast Fruits rouges / Jasmin / Gunpowder</i>	
Infusion	3.5
<i>Verveine menthe</i>	
Chocolat chaud	3.8
Cappuccino	3.8
Chocolat ou café viennois	4

BOISSONS FROIDES

Vittel 50cl	3
Vittel 1L	4.9
Perrier 33cl	3.9
San Pellegrino 50cl	4
San Pellegrino 1L	6
Coca-cola 33cl	3.5
Coca-cola zéro 33cl	3.5
Orangina 25cl	3.6
Schweppes tonic 25cl	3.6
Schweppes agrumes 25cl	3.6
Limonade 25cl	2.8
Jus Granini 25cl	3.5
<i>Orange / Pomme / Ananas Pamplemousse rose / Tomate / Abricot / Raisin / Multifruits</i>	
Thé glacé Fuzetea 25cl	3.8
Sirop 25cl	2.8
<i>Menthe / Grenadine / Orgeat / Fraise Citron / Pêche</i>	
Diabolo 25cl	3
<i>Menthe / Grenadine / Orgeat / Fraise Citron / Pêche</i>	
Supplément sirop	0.3

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

**MENU MIDI ET SOIR
À L'ARDOISE OU QR CODE**

CAFELEFRANCAIS.FR



Très heureux de vous accueillir à nouveau au Français. Avec notre chef, nous travaillons une nouvelle carte qui évoluera au fil du temps.

ENTRÉES, TAPAS À PARTAGER

Bulots, huile d'oseille, cébette et citron jaune	6.5
Oeuf parfait, champignons et huile de truffe	5.5
Cecina de Leon, Txogitxu (<i>petite / grande</i>) <i>charcuteries espagnoles</i>	8.5 / 14
Gravlax de saumon et crème à l'estragon	7.5
Asperges grillées, émulsion d'oeuf au plat	7
Assiette de fromages affinés (<i>petite / grande</i>)	9.5 / 15

PLATS

Saucisse purée et son jus de cuisson au thym	14.5
Tartare de boeuf fumé, pommes de terre grenaille au romarin et à l'ail, émulsion aux herbes	16.5
Magret de canard, sauce oignon grelot confit, carottes glacées au beurre noisette	20
Lotte, crème d'oignon confit, chou-fleur rôti parfumé au gingembre, poêlée de poivrons, petit pois et épinards	21.5
Riz crémeux, croquants de pain persillés, fenouil, poivron rouge, ail, poireaux, oignon jaune	15.5

DESSERTS

Brioche perdue, caramel chaï aux épices	7.5
Crème chocolat parfumée au romarin et croustillant de spéculoos	6.5
Ile flottante parfumée aux agrumes et crème anglaise à l'hibiscus	6.5
Tarte tatin et crème fouettée à la vanille	6
Pot de glaces artisanales de la maison Terre Adélice (<i>parfum de saison</i>)	5.5

MIDI : MENU DU JOUR SUR L'ARDOISE

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23€