

CARTE AUTOMNE / HIVER

(ceci est votre set de table)

BIENVENUE A FRENCH POPOTE.

Nous sommes heureux de vous accueillir au sein de notre établissement. Nous espérons que vous passerez un bon moment en notre compagnie, dans la convivialité et la bonne humeur.

Chaque plat étant confectionné à la commande, un temps d'attente est donc nécessaire afin de garantir une qualité optimale.

Toutes nos recettes sont réalisées à partir de produits frais et par nos soins, donc il peut arriver que certains plats viennent à manquer, nous nous excusons pour la gêne occasionnée.

Nous travaillons avec quelques producteurs locaux :

La Minoterie Le Stunff à Bubry.

La Ferme de François à Inzinzac Lochrist.

Le Boulangerie L'Ami du Pain à Quimperlé.

L'Andouille de Baye.

Les légumes proviennent de notre région.

Les poissons arrivent de la criée de Lorient.

Le domaine de Wagram à Nueil-sur-Layon.

Si vous avez un régime alimentaire spécifique ou si vous êtes allergique, n'hésitez pas à vous rapprocher de notre équipe afin de vous réaliser un menu à votre convenance.

FRENCH'POPOTE

BON APPÉTIT !

Tous nos prix sont inclus service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

(LA LISTE DES ALLERGÈNES EST CONSULTABLE SUR DEMANDE).

LA PLANCHE APÉRO

PETITE
6,90€

GRANDE
9,90€

LES ENTRÉES

Cœufs cocottes au Roquefort et Coppa	6,90€
Tarte fine aux cèpes, Coppa, Parmesan et noix	8,90€
Tartare de Saumon	10,90€
Assiette de la mer	12,90€
<i>(Gravlax de saumon maison, saumon fumé, tartare de saumon, rillettes de poissons)</i>	
Foie gras de canard maison	12,90€
Cassolette de la mer	13,90€
<i>(Saint-Jacques, langoustines et moules, sauce crustacé)</i>	

LES SALADES

« Petites pour une entrée ou grandes pour une grosse faim »

LA PÉRIGOURDINE

Salade, tomates cerises, gésiers de volaille, magret de canard fumé, pommes de terre sautées, noix.

Entrée : 7,50€ Repas : 14,50€

LA CÉSAR

Salade, filet de poulet, copeaux de Parmesan, croûtons, lard grillé, tomates cerises, anchois, sauce Caesar.

Entrée : 7,50€ Repas : 14,50€

LA PAYSANNE

Salade, tomates cerises, lardons, toasts de chèvre au miel, œuf mollet, pommes de terre sautées, pignons de pins.

Entrée : 7,50€ Repas : 14,50€

L'ITALIENNE

Salade, tomates confites, jambon cru, Coppa, toasts de Mozzarella et basilic, pignons de pins

Entrée : 7,50€ Repas : 14,50€

LA FROMAGÈRE

Salade, toasts de chèvre au miel, toasts de Mozzarella et basilic, toasts de Gorgonzola et Coppa, toasts de camembert et andouille, noix, tomates confites.

Entrée : 7,50€ Repas : 14,50€

L'Océane

Salade, tomates cerises, concombres, saumon fumé, toasts de rillettes de poissons, miettes de thon.

Entrée : 7,50€ Repas : 14,50€

LA RUSTIQUE

Salade, tomates cerises, pommes de terre sautées, jambon cru, lard grillé, œuf mollet, comté.

Entrée : 7,50€ Repas : 14,50€

LES SALADES SONT CONFECTIONNÉES À LA COMMANDE, UN TEMPS DE RÉALISATION EST NÉCESSAIRE.



NOS SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

Fondue aux fromages	20,90€
<i>accompagnée de son assortiment de charcuteries.</i>	
Raclette à la bougie	20,90€
<i>accompagnée de son assortiment de charcuteries.</i>	
La traditionnelle tartiflette	15,90€
La Croziflette	15,90€
<i>une variante de la tartiflette où l'on remplace les pommes de terre par des petites pâtes savoyardes appelées crozets.</i>	
Camembert rôti au miel	15,90€
<i>accompagné de son assortiment de charcuteries.</i>	
La Matouille	18,90€
<i>tome des bauges fondue servie avec son assortiment de charcuteries et ses frites maison ou pommes de terre vapeur.</i>	
La Berthaud	18,90€
<i>tome d'abondance fondue servie avec son assortiment de charcuteries et ses frites maison ou pommes de terre vapeur.</i>	

LES POISSONS

Calamars à l'Armoricaine	13,90€
La brochette de Saint-Jacques et Gambas beurre blanc	19,90€
Le burger de la mer, frites maison	15,90€
<i>(Pain burger, sauce Pesto au fromage frais, tomates confites, filets de Rouget, salade).</i>	
Filet de Bar, sauce beurre blanc	17,90€

LES VIANDES

French Popote Burger, frites maison	14,90€
<i>(Pain burger, sauce burger, cornichons, oignons frits, steak hâché, Coppa, tomates, tome de savoie, salade).</i>	
Le Burger à l'Italienne, frites maison	15,90€
<i>(Pain burger, sauce au Pesto, steak hâché, Coppa, Mozzarella, tomates confites, salade).</i>	
Le Breizh burger, frites maison	15,90€
<i>(Pain burger au blé noir, sauce moutarde à l'ancienne, andouille, confit d'oignons, camembert, steak hâché, salade).</i>	
La brochette de bœuf, sauce au choix*, gratin dauphinois	16,90€
Le magret de canard au miel et aux épices, gratin dauphinois	16,90€
Le filet mignon de porc à la crème d'ail, gratin dauphinois	16,90€
Le jarret de porc à la bière, gratin dauphinois	16,90€
La souris d'agneau, jus au thum et à l'ail, gratin dauphinois	18,90€
L'entrecôte de bœuf, sauce au choix*, frites maison	22,90€
*Sauces au choix : Roquefort, poivre ou marchand de vin.	

LE MENU ENFANT (MOINS DE 12 ANS)

Pièce du boucher ou filet de poisson ou steak hâché	9,90€
2 boules de glace ou fondant au chocolat + 1 boisson (sirop à l'eau, diabolo, jus d'orange).	

LES DESSERTS

Crème caramel	4,90€
Tiramisu	5,90€
Mousse au chocolat	5,90€
Crumble aux pommes Glace caramel	7,90€
Cœur coulant au chocolat Glace Vanille, crème anglaise	7,90€
Profiteroles	7,90€
Café, thé ou infusion gourmande	7,90€
Irish coffee, digestif ou pétillant gourmand	10,90€

LES GLACES

COUPE 2 boules	4,00€
COUPE 3 boules	5,50€
PARFUMS : vanille, chocolat, café, nougat, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, rhum raisins, noisette, vanille-macadamia, chocolat façon pâte à tartiner, noix de coco, cassis, citron, fraise, framboise, passion, ananas, pomme, mangue.	

NOS COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées	6,90€
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS Glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées.	6,90€
CARAMEL LIÉGEOIS Glace caramel au beurre salé, glace vanille, coulis de caramel au beurre salé, crème fouettée, amandes grillées.	6,90€
POIRE BELLE HÉLÈNE Glace vanille, glace chocolat, poires au sirop, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées.	7,50€
BANANA SPLIT Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, bananes, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées.	7,50€
DÉLICÉ FRUITÉ Sorbet cassis, sorbet framboise, sorbet citron, coulis de fruits rouges, crème fouettée, amandes grillées.	6,90€
LA CARAÏBE Glace coco, sorbet passion, sorbet mangue, coulis passion, crème fouettée, amandes grillées.	6,90€
FRENCH POPOTE Glace noisette, glace nougat, glace caramel, coulis de caramel au beurre salé, crème fouettée, cacahuètes caramélisées.	7,50€
LA GOURMANDE Glace vanille macadamia, glace chocolat façon pâte à tartiner, glace noisette, crème anglaise, crème fouettée, sauce chocolat, cacahuètes caramélisées, morceaux de fondant au chocolat.	8,00€

NOS COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

COUPE COLONEL Sorbet citron, vodka	8,50€
AFTER EIGHT Glace menthe/chocolat, glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées, Get 27.	8,50€
EXPRESSO Glace café, glace chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Bailey's, crème fouettée, amandes grillées.	8,50€
LA COMPAGNIE CRÉOLE Sorbet passion, sorbet ananas, glace rhum/raisins, bananes, crème fouettée, amandes grillées, rhum.	8,50€
LA BOUNTY Glace coco, glace chocolat, coco râpée, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées, morceaux de fondant au chocolat, Malibu.	8,50€

CARTES DES VINS

ATTENTION PLUS: SI VOUS N'AVEZ PAS TERMINÉ VOTRE BOUTEILLE À LA FIN DU REPAS, NOUS POURRONS LE PLAISIR DE VOUS OFFRIRE UN SAC POUR L'EMPORTER

VINS BLANCS

Chardonnay	75cl	19,50€
(Domaine de Wagram) IGP		
Sauvignon	75cl	19,50€
(Domaine de Wagram) IGP		
Armonia bio	75cl	22,00€
(Domaine de Bassac) VDF		
Côteaux du Layon	75cl	23,50€
(Domaine de Wagram) AOP		
Riesling	75cl	24,90€
(Hauler) AOP		
Quincy	75cl	27,50€
(Domaine Portier) AOP		

VINS ROSÉS

Rosé de Loire	75cl	19,50€
(Domaine de Wagram) AOP		
Cabernet d'Anjou	75cl	19,50€
(Domaine de Wagram) AOP		
Armonia bio	75cl	22,00€
(Domaine de Bassac) VDF		
Ile de beauté la Sonriza	75cl	22,00€
(Drouet Frères) IGP		

(LA LISTE DES ALLERGÈNES EST CONSULTABLE SUR DEMANDE).

Tous nos prix sont inclus service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tous nos prix sont inclus service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS ROUGES

LA LOIRE

Anjou rouge	75cl	19,50€
(Domaine de Wagram) AOP		
Chinon	75cl	28,00€
(Château de Sonnay) AOP		

LE BORDELAIS

Graves	75cl	28,00€
(Baron Pey-Ragué) AOP		
Saint-Émilion grand cru	75cl	48,90€
(Château Trianon) AOP		

LA BOURGOGNE

Savigny lès Beaune	75cl	52,90€
(Jaffelin) AOP		

LE BEAUJOLAIS GRAND CRU

Chiroubles	75cl	28,00€
(Domaine Cheysson) AOP		

LES CÔTES DU RHÔNE

Gigondas	75cl	31,50€
(Pierre Amadieu) AOP		

Châteauneuf du Pape Bio	75cl	52,90€
(Château Simian) AOP		

LE LANGUEDOC

Armonia Bio	75cl	22,00€
(Domaine de Bassac) VDF		

Corbières Bio	75cl	23,50€
(Peyres Nobles) AOP		

Saint-Saturin Bio	75cl	25,00€
(Grange de Rimbault) AOP		

Faugères La Closerie	75cl	28,00€
AOP		

Pic Saint Loup	75cl	28,00€
(Mas de l'oncle) AOP		

Vins PÉTILLANTS

Saumur blanc	75cl	21,90€
(Pétillant) AOP		

Champagne Réserve blanc	75cl	34,90€
(Pierre Charpentier)		

EAUX

Plancoët	50cl	3,00€
Plancoët	100cl	4,00€
Plancoët gazeuse	50cl	3,50€
Plancoët gazeuse	100cl	4,50€

VINS AU VERRE OU AU POT

VINS BLANCS

Quincy (Domaine Portier) AOP	12cl 5,50€	25cl 10,50€	50cl 19,90€
Chardonnay (Domaine de Wagram) IGP			
12cl 3,60€	25cl 7,00€	50cl 13,50€	
Sauvignon (Domaine de Wagram) IGP			
12cl 3,60€	25cl 7,00€	50cl 13,50€	
Armonia bio (Domaine de Bassac) VDF			
12cl 4,20€	25cl 8,00€	50cl 15,00€	

VINS ROSÉS

Armonia bio (Domaine de Bassac) VDF	12cl 4,20€	25cl 8,00€	50cl 15,00€
Rosé de Loire (Domaine de Wagram) AOP			
12cl 3,60€	25cl 7,00€	50cl 13,50€	
Cabernet d'Anjou (Domaine de Wagram) AOP			
12cl 3,60€	25cl 7,00€	50cl 13,50€	
Ile de beauté la Sonriza (Drouet Frères) IGP			
12cl 4,00€	25cl 7,80€	50cl 15,50€	

VINS ROUGES

Anjou rouge (Domaine de Wagram) VDF	12cl 3,60€	25cl 7,00€	50cl 13,50€
Armonia bio (Domaine de Bassac) VDF			
12cl 4,20€	25cl 8,00€	50cl 15,00€	
Graves (Baron Pey-Ragué) AOP			
12cl 5,20€	25cl 10,00€	50cl 19,00€	

SOFTS

Sodas	3,20€
Limonade	2,50€
Diabolo	2,70€
Jus de fruits «BIO»	4,50€
<i>Abricot, ananas, orange, pomme.</i>	
Sirops à l'eau	2,50€

BIÈRES

Tongerlo (pression)	25cl	3,50€
	33cl	4,40€
	50cl	6,80€
Kasteel rouge	33cl	4,90€
Duchesse Anne triple	33cl	4,90€
Blanche de Namur	33cl	4,90€
Desperados	33cl	4,90€

BOISSONS CHAUDES

Thé / Infusion	3,00€
Café, déca	1,90€
Irish Coffee	6,90€

DIGESTIFS

WHISKY

Bourbon Jack Daniel	4cl	6,00€
Whisky Japonais Nikka	4cl	7,50€
Glenfiddich	4cl	6,00€
Cardhu	4cl	7,50€

RHUM

Dom papa	4cl	6,50€
Angustura	4cl	6,50€
Diplomatico	4cl	6,50€
Matusalem	4cl	6,50€
(grande réserve 15 ans)		
Clément	4cl	6,50€

DIGESTIFS

Eau de vie de poire	4cl	6,50€
Calvados	4cl	6,50€
Cognac	4cl	6,50€
Vodka	4cl	6,50€
Gin	4cl	6,50€
Get 27 ou 31	4cl	6,50€
Bailey's	4cl	6,50€
Trou normand	4cl	6,50€
(calva et sorbet pomme)		

BON APPÉTIT !

Gré/Impression - Imprim'Général - 02 98 96 12 45

RÉSERVATIONS

02 98 09 95 99

OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H À 13H30 ET DE 19H À 20H30
FERMETURE LE MARDI SOIR ET LE MERCREDI