

## LES DESSERTS

Crème caramel .....	4,90 €
Tiramisu .....	5,90 €
Mousse au chocolat .....	5,90 €
Crumble aux pommes <i>Glace caramel</i> .....	7,90 €
Cœur coulant au chocolat <i>Glace Vanille, crème anglaise</i> .....	7,90 €
Profiteroles .....	7,90 €
Café, thé ou infusion gourmande .....	8,90 €
Irish coffee, digestif ou pétillant gourmand .....	13,90 €

## LES GLACES

COUPE 2 boules .....	4,00€
COUPE 3 boules .....	5,50€
<b>PARFUMS :</b> 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

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

## NOS COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

<b>COUPE COLONEL</b> .....	9,50€
<i>Sorbet citron, vodka</i>	
<b>AFTER EIGHT</b> .....	9,50€
<i>Glace menthe/chocolat, glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées, Get 27</i>	
<b>EXPRESSO</b> .....	9,50€
<i>Glace café, glace chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Bailey's, crème fouettée, amandes grillées.</i>	
<b>LA COMPAGNIE CRÉOLE</b> .....	9,50€
<i>Sorbet passion, sorbet ananas, glace rhum/raisins, banane, crème fouettée, amandes grillées, rhum.</i>	
<b>LA BOUNTY</b> .....	9,50€
<i>Glace coco, glace chocolat, coco râpée, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées, morceaux de fondant au chocolat, Malibu.</i>	

# CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ

*(ceci est votre set de table)*

# 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€

### APÉRITIFS

Ricard	2 cl	3,50 €
Martini, Suze	6 cl	3,50 €
Porto	10 cl	4,50 €
Pineau blanc ou rouge	10 cl	4,50 €
Coteaux du Layon	10 cl	5,00 €
Saumur blanc pétillant	12 cl	4,90 €
Cidre	20 cl	3,50 €
Coupe de Champagne	12 cl	8,50 €
Kir vin blanc	12 cl	3,50 €
Kir pétillant, Kir Breton	12 cl	4,00 €
Whiskys et bières: voir la carte des boissons		

### COCKTAILS

French Popote	10 cl	5,50 €	<i>Crème de fruits de la passion, Soho, Saumur brut pétillant, crème de griotte</i>
Ti Punch	6 cl	6,90 €	<i>Rhum ambré, sirop de sucre de canne, citron vert</i>
Mojito	15 cl	7,90 €	<i>Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse</i>
Gin fizz	15 cl	7,90 €	<i>Gin, sucre de canne, jus de citron vert, Schweppes</i>
Malibu orange ou ananas	15 cl	7,90 €	
Rosé pamplemousse	12 cl	5,50 €	<i>Crème de pamplemousse, rosé, Cointreau</i>
Margarita	7 cl	7,90 €	<i>Téquila, jus de citron vert, Cointreau</i>
Americano	15 cl	7,90 €	<i>Campari, martini rouge, eau gazeuse</i>
Spritz	15 cl	7,90 €	<i>Apérol, vin blanc mousseux, eau gazeuse</i>

### COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Rio	20 cl	5,00 €	<i>Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, jus de citron vert</i>
Le Soleil Rouge	20 cl	5,00 €	<i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise, jus de citron vert</i>
Le Waikiki	20 cl	5,00 €	<i>Jus de pomme, jus d'ananas, eau gazeuse, sirop banane-kiwi</i>
Le Virgin Mojito	20 cl	5,00 €	<i>Citron vert, menthe, limonade</i>

### LES ENTRÉES

Oeuf cocotte au chorizo, chèvre, poivrons	7,90 €
Tarte fine aux tomates confites, tapenade et parmesan	9,90 €
Carpaccio de bœuf au pesto et parmesan	8,90 €
Tartare de saumon	10,90 €
Assiette du pêcheur <i>(Gravlax de saumon maison, saumon fumé, tartare de saumon, rillettes de poissons)</i>	12,90 €
Foie gras de canard maison	13,90 €

### 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 CÆSAR

*Salade, filet de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, lard grillé, tomates cerises, anchois, sauce Cæsar.*

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, tomates cerises, 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, tomates cerises.*

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 €

#### LA CAMPAGNARDE

*Salade, tomates cerises, andouille, pommes de terre, croûtons, œuf mollet, lardons.*

Entrée : 7,50 €      Repas : 14,50 €

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

### LES POISSONS

Calamars à l'Armoricaine	15,90 €
Filet de bar, sauce beurre blanc	18,90 €
La brochette de saint-jacques et gambas beurre blanc	21,90 €
Sardines grillées, sauce chien, frites maison	15,90 €

### LES MOULES / FRITES (SELON ARRIVAGE)

Moules marinières	11,90 €
Moules à la crème fraîche	12,90 €
Moules au roquefort	13,90 €
Moules au curry	13,90 €
Moules au chorizo et poivrons	13,90 €

### LES BURGERS

Le Burger de la mer, frites maison	17,90 €	<i>(Pain burger, sauce pesto au fromage frais, tomates confites, filets de rouget, salade).</i>
French Popote Burger, frites maison	15,90 €	<i>(Pain burger, sauce burger, cornichons, oignons frits, steak hâché, coppa, tomates, tome de Savoie, salade).</i>
Le Burger italien, frites maison	15,90 €	<i>(Pain burger, sauce au pesto, steak haché, 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>
Le Burger ibérique, frites maison - NOUVEAU	15,90 €	<i>(Pain burger, sauce andalouse, steak hâché, chorizo, fromage de chèvre, tomates, salade).</i>

### LES VIANDES

Carpaccio de bœuf (2 assiettes) au pesto et parmesan, frites maison	16,90 €	
Travers de porc mariné et grillé, sauce au choix, frites maison	16,90 €	
Demi coquelet laqué, frites maison - NOUVEAU	16,90 €	
La brochette de bœuf, sauce au choix*, gratin dauphinois	17,90 €	
Le magret de canard au miel et aux épices, gratin dauphinois	17,90 €	
Côtes d'agneau grillées, jus au thym, gratin dauphinois	19,90 €	
Le Mix Grill, sauce au choix, frites maison	20,90 €	<i>(Andouille grillée, brochette de boeuf, travers de porc, côte d'agneau)</i>
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 haché	9,90 €
<i>2 boules de glace ou fondant au chocolat + 1 boisson (sirop à l'eau, diabolé, jus de fruits).</i>	