

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	8,90 €
Irish coffee, digestif ou pétillant gourmand	13,90 €

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	7,50 €
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS Glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées.	7,50 €
CARAMEL LIÉGEOIS Glace caramel au beurre salé, glace vanille, coulis de caramel au beurre salé, crème fouettée, amandes grillées.	7,50 €
POIRE BELLE HÉLÈNE Glace vanille, glace chocolat, poires au sirop, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées.	8,00 €
BANANA SPLIT Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées	8,00 €
DÉLICE FRUITÉ Sorbet cassis, sorbet framboise, sorbet citron, coulis de fruits rouges, crème fouettée, amandes grillées	7,50 €
LA CARAÏBE Glace coco, sorbet passion, sorbet mangue, coulis passion, crème fouettée, amandes grillées	7,50 €
FRENCH POPOTE Glace noisette, glace nougat, glace caramel, coulis de caramel au beurre salé, crème fouettée, cacahuètes caramélisées.	8,00 €
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.	8,50 €

NOS COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

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

CARTE AUTOMNE / HIVER

(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	8 cl	4,50€
Pineau, Lillet blanc ou rouge	8 cl	4,50€
Coteaux du Layon	10 cl	5,00€
Saumur blanc pétillant	12 cl	5,00€
Cidre	20 cl	3,50€
Coupe de Champagne	12 cl	8,50€
Kir vin blanc	12 cl	4,00€
Kir pétillant, Kir Breton	12 cl	4,00€

Whisky et bières : voir carte des boissons

COCKTAILS

French Popote	12 cl	6,00€
<i>Crème de fruits de la Passion, Soho, Saumur brut pétillant, crème de griotte.</i>		
Ti Punch	6 cl	7,90€
<i>Rhum ambré, sirop de sucre de Canne, citron vert.</i>		
Mojito	15 cl	7,90€
<i>Rhum blanc, menthe, sirop de sucre de Canne, citron vert, Eau gazeuse.</i>		
Gin fizz	15 cl	7,90€
<i>Gin, sucre de canne, jus de citron vert, Schweppes.</i>		
Margarita	7 cl	7,90€
<i>Téquila, jus de citron vert, cointreau.</i>		
Malibu orange ou ananas	15 cl	7,90€
Rosé pamplemousse	12 cl	5,50€
<i>Crème de pamplemousse, rosé, Cointreau.</i>		
Americano	10 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

Œufs cocotte au Roquefort et Coppa	8,90€
Tarte fine aux cèpes, Coppa, Parmesan et noix	10,90€
Tartare de Saumon	10,90€
Assiette de la mer	13,90€
<i>(Gravlax de saumon maison, saumon fumé, tartare de saumon, rillettes de poissons)</i>	
Cassolette de la mer	14,90€
<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 César.

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 Roquefort 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.

NOS SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES



Fondue aux fromages	21,90€
<i>accompagnée de son assortiment de charcuteries et salade verte.</i>	
Raclette à la bougie	21,90€
<i>accompagnée de son assortiment de charcuteries pommes de terre et salade verte.</i>	
La traditionnelle tartiflette	16,90€
La Croziflette	16,90€
<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	16,90€
<i>accompagné de son assortiment de charcuteries, pommes de terre et salade verte.</i>	
La Matouille	19,90€
<i>tome des bauges fondue servie avec son assortiment de charcuteries, ses frites maison ou pommes de terre vapeur et salade verte.</i>	
La Berthoud	19,90€
<i>tome d'abondance fondue servie avec son assortiment de charcuteries, ses frites maison ou pommes de terre vapeur et salade verte.</i>	

LES POISSONS

Calamars à l'Armoricaine	16,90€
La brochette de Saint-Jacques et Gambas beurre blanc	22,90€
Le burger de la mer, frites maison	17,90€
<i>(Pain burger, sauce Pesto au fromage frais, tomates confites, filets de Rouget, salade).</i>	
Filet de Bar, sauce beurre blanc	19,90€

LES VIANDES

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 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>	
Le Burger ibérique, frites maison	15,90€
<i>(Pain burger, sauce andalouse, steak hâché, chorizo, fromage de chèvre, tomates, salade).</i>	
Demi coquelet laqué, frites maison	16,90€
La brochette de bœuf, sauce au choix*, gratin dauphinois	18,90€
Le magret de canard au miel et aux épices, gratin dauphinois	18,90€
Le filet mignon de porc à la crème d'ail, gratin dauphinois	17,90€
Le jarret de porc à la bière, gratin dauphinois	19,90€
La souris d'agneau, jus au thym et à l'ail, gratin dauphinois	20,90€
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 haché 9,90€
2 boules de glace ou fondant au chocolat + 1 boisson (sirop à l'eau, diabolo, jus de fruits).