#### LES DESSERTS

Crème caramel 6,90 €	Profiteroles 8,50 €
Tiramisu	Coupe de fraises* sucre ou crème fouettée 9,00 €
Mousse au chocolat 7,90 €	Café, thé ou infusion gourmande
Crumble aux pommes Glace caramel	Irish coffee, digestif ou pétillant gourmand 13,90 €
Cœur coulant au chocolat Glace Vanille, crème anglaise 8,50 €	Asiette de 3 fromages 8,50 €
*	

\*selon approvisionnement

#### LES GLACES

COUPE 1 boule	3,00€
COUPE 2 boules	5,00€
COUPE 3 boules	
PARFUMS: vanille, chocolat, café, nougat, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, rhum raisins, noisette, vanille-ma façon pâte à tartiner, noix de coco, cassis, citron, fraise, framboise, passion, ananas, pomme, mangue, beurre de cac	
façon pâte à tartiner, noix de coco, cassis, citron, fraise, framboise, passion, ananas, pomme, mangue, beurre de cac	cahuètes.
Supplément chantilly, topping	1,00 €

#### NOS COUPES GLACÉES

IIO) COUPE) GLACEE)	
Dame Blanche	8,00€
Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées.	
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS	8,00€
Glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées.	0 0
CARAMEL LIÉGEOIS  Glace caramel au beurre salé, glace vanille, coulis de caramel au beurre salé, crème fouettée, amandes grillées.	8,00€
DÉLICE FRUITÉ	8,00€
Sorbet cassis, sorbet framboise, sorbet citron, coulis de fruits rouges, crème fouettée, amandes grillées.	•
La Caraïbe	8,00€
Glace coco, sorbet passion, sorbet mangue, coulis passion, crème fouettée, amandes grillées.	
POIRE BELLE HÉLÈNE Glace vanille, glace chocolat, poires au sirop, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées.	8,50€
	0 506
BANANA SPLIT. Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées.	8,50€
FRENCH POPOTE	9,00€
Glace noisette, glace nougat, glace caramel, coulis de caramel au beurre salé, crème fouettée, cacahuètes caran	
LA GOURMANDE	9,00€
Glace vanille macadamia, glace chocolat façon pâte à tartiner, glace noisette, crème anglaise, crème fouettée, si colat, cacahuètes caramélisées, morceaux de fondant au chocolat.	auce cho-
Snickers	9,00€
2 boules glace cacahuète, 1 boule glace chocolat façon pate à tartiner, coulis de chocolat, coulis de caramel au salé, cacahuètes caramélisées, crème fouettée.	beurre
Fraise Melba	9,00€
Sorbet fraise, alace vanille, coulis de fruits rouaes, fraises, amandes arillées, crème fouettée	•

#### NOS COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

COUPE COLONEL	9,50€
Sorbet citron, vodka.	
AFTER EIGHT	9,50€
Glace menthe/chocolat, glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées, Get 27.	
EXPRESSO	9,50€
Glace café, glace chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Bailey's, crème fouettée, amandes grillées.	_
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 c	9,50€

# 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 GRANDE** 6,90€ 9,90€

#### **APÉDITIES**

Ricard	2cl	3,50€
Martini, Suze	6 cl	4,00€
Porto		
Coteaux du Layon	10 cl	5,00€
Saumur blanc pétillant	12 cl	5,00€
Cidre	15 cl	3,50€
Coupe de Champagne	12 cl	9,00€
Kir vin blanc	12 cl	4,00€
Kir pétillant, Kir Breton	12 cl	4,50€
Whiskies et bières : voir la carte des boissons		

#### COCKTAILS

eo ekimes	
French Popote	. 12 cl 6,50 €
Crème de fruits de la passion, Soho, Saumur brut pétillani	t, crème de griotte
Ti Punch	6cl7,90€
Rhum ambré, sirop de sucre de canne, citron vert	
Mojito	. 15 cl 7,90 €
Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe,	Perrier
Gin fizz	. 15 cl 7,90 €
Gin, sucre de canne, jus de citron vert, Schweppes	
Malibu orange ou ananas	. 15 cl 7,90 €
Rosé pamplemousse	
Crème de pamplemousse, rosé, Cointreau	
Margarita	7 cl7,90€
Téquila, jus de citron vert, Cointreau	
Americano	.15 cl7,90 €
Campari, martini rouge, Perrier	
Spritz	.15 cl7,90 €
Apérol, Prosecco, Perrier	
St Germain Spritz	.15 cl8,90 €
St Germain, Prosecco, Perrier	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Rio	20 cl	6,00€
Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, jus de citro	on vert	
Le Soleil Rouge	20 cl	6,00€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise, jus de citron		
Le Waikiki	20 cl	6,00€
Jus de pomme, jus d'ananas, eau gazeuse, sirop bana	ne-kiwi	-
e Virgin Mojito	20 cl	6,00€
Citron vert, menthe, limonade		

#### LES ENTRÉES

Œuf cocotte au chorizo, chèvre, poivrons	8,90€
Tarte fine aux tomates confites, tapenade et parmesan	10,90€
Carpaccio de bœuf au pesto, parmesan et roquette	9,90 €
Tartare de saumon	10,90€
Assiette du pêcheur	13,90€
(Gravlax de saumon maison, saumon fumé, tartare de saumon, rillettes de	poissons)
Foie gras de canard maison	14,90€

#### LES SALADES\*

#### LA PÉRIGOURDINE

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

Repas: 15,00€ Entrée : 8,90€

#### LA CÆSAR

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

Entrée : 8,90€ Repas: 15,00 €

#### LA PAYSANNE

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

Entrée : 8,90€ Repas : 15,00€

#### I'ITAI IFNNF

Salade, tomates confites, jambon cru, coppa, tomates cerises, toasts de mozzarella et basilic, pignons de pin.

Entrée : 8,90 € Repas: 15,00€

#### 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 : 8,90 € ... Repas: 15,00€

#### L'OCÉANE

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

Repas: 15,00€ Entrée : 8,90€

#### LA RUSTIQUE

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

Repas: 15,00€ Entrée : 8,90€

#### LA CAMPAGNARDE

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

Repas : 15,00€ Entrée : 8,90€ Salade verte

\* La salade entrée est uniquement servie avant un plat.

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

LES POISSONS

Calamars à l'Armoricaine Filet de bar, sauce beurre blanc La brochette de saint-jacques et gambas beurre blanc Sardines grillées, sauce chien, frites maison Brochette de lotte lardée, sauce poivron et chorizo	17,90 € 19,90 € 23,90 € 16,90 €
LES MOULES / FRITES (SELON ARRIVATION Moules marinières Moules à la crème fraîche Moules au roquefort Moules au curry Moules au chorizo et poivrons Moules à l'andouille, aux lardons, crème, moutarde à l'ancienne	13,50€ 13,90€ 14,90€ 14,90€

#### LES BURGERS

Le Burger de la mer, frites maison 18,90€
(Pain burger, sauce pesto au fromage frais, tomates confites, filets de rouget,
salade).
French Popote Burger, frites maison 16,90€
(Pain burger, sauce burger, cornichons, oignons frits, steak hâché, coppa,
tomates, tome de Savoie, salade).
Le Burger italien, frites maison 16,90€
(Pain burger, sauce au pesto, steak haché, coppa, mozzarella, tomates
confites, salade).
Le Breizh Burger, frites maison 16,90€
(Pain burger au blé noir, sauce moutarde à l'ancienne, andouille, contit
d'oignons, camembert, steak hâché, salade).
Le Burger ibérique, frites maison 16,90€
(Pain burger, sauce andalouse, steak hâché, chorizo, fromage de chèvre,
tomates, salade).

#### LES VIANDES

Carpaccio de bœuf (2 assiettes) au pesto et parmesan, frites maison 17,90 €
Travers de porc mariné et grillé, sauce au choix, frites maison 16,90€
Demi coquelet laqué, frites maison 16,90 €
La brochette de bœuf, sauce au choix*, gratin dauphinois
Le magret de canard au miel et aux épices, gratin dauphinois 19,90€
Tagliata de bœuf 20,90 €
(Steak de bœuf émincé, roquette, parmesan, huile d'olive, frites maison)
Côtes d'agneau grillées, jus au thym, gratin dauphinois
Le Mix Grill, sauce au choix, frites maison 20,90€
(Andouille grillée, brochette de boeuf, travers de porc, côte d'agneau)
L'entrecôte de bœuf, sauce au choix*, frites maison
Assiette de frites maison 4,50 €
*Sauces au choix: roquefort, poivre ou marchand de vin.
Supplément sauce

LE MENU ENFANT (MOINS DE 12 ANS)
Pièce du boucher ou filet de poisson ou steak haché

2 boules de glace ou fondant au chocolat + 1 boisson (sirop à l'eau, diabolo, jus de fruits. Supplément de 2,50 € si boisson en bouteille).

Imprim'GraphiK, Quimperlé