

LES DESSERTS

Assiette de 3 fromages Camembert, Roquefort, Comté	8,50€
Crème caramel	6,90€
Tiramisu	7,90€
Mousse au chocolat	7,90€
Crumble aux pommes Glace caramel	8,50€
Cœur coulant au chocolat Glace Vanille, crème anglaise	8,50€
Profiteroles	8,50€
Café, thé ou infusion gourmande	9,90€
Irish coffee, digestif ou pétillant gourmand	13,90€

LES GLACES fabriquées par Gérard CABIRON, Meilleur Ouvrier de France

COUPE 1 boule	3,00€
COUPE 2 boules	5,00€
COUPE 3 boules	7,00€
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.	
Supplément	1,00€
chantilly, sauce chocolat, sauce caramel, chouchou, coulis passion ou fruits rouges	

NOS COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE <i>Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées.</i>	8,50€
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEAIS <i>Glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées.</i>	8,50€
CARAMEL LIÉGEAIS <i>Glace caramel au beurre salé, glace vanille, coulis de caramel au beurre salé, crème fouettée, amandes grillées.</i>	8,50€
DÉLICE FRUITÉ <i>Sorbet cassis, sorbet framboise, sorbet citron, coulis de fruits rouges, crème fouettée, amandes grillées.</i>	8,50€
LA CARAÏBE <i>Glace coco, sorbet passion, sorbet mangue, coulis passion, crème fouettée, amandes grillées.</i>	8,50€
POIRE BELLE HÉLÈNE <i>Glace vanille, glace chocolat, poires au sirop, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées.</i>	9,00€
BANANA SPLIT <i>Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées.</i>	9,00€
FRENCH POPOTE <i>Glace noisette, glace nougat, glace caramel, coulis de caramel au beurre salé, crème fouettée, cacahuètes caramélisées.</i>	9,00€
LA GOURMANDE <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>	9,00€
SNICKERS <i>2 boules glace cacahuète, 1 boule glace chocolat façon pâte à tartiner, coulis de chocolat, coulis de caramel au beurre salé, cacahuètes caramélisées, crème fouettée.</i>	9,00€

NOS COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

COUPE COLONEL Sorbet citron, vodka	9,90€
AFTER EIGHT Glace menthe/chocolat, glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées, Get 27	9,90€
EXPRESSO Glace café, glace chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Bailey's, crème fouettée, amandes grillées.	9,90€
LA COMPAGNIE CRÉOLE Sorbet passion, sorbet ananas, glace rhum/raisins, banane, crème fouettée, amandes grillées, rhum.	9,90€
LA BOUNTY Glace coco, glace chocolat, coco râpée, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées, morceaux de fondant au chocolat, Malibu.	9,90€

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 ALLERGENES EST CONSULTABLE SUR DEMANDE)

LA PLANCHE APÉRO

PETITE
6,90€

GRANDE
9,90€

APÉRITIFS

Ricard	2 cl	3,50 €
Martini, Suze	6 cl	4,00 €
Porto	8 cl	4,50 €
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

French Popote	12 cl	6,50 €
<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, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe, Perrier</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, Perrier</i>		
Spritz	15 cl	7,90 €
<i>Apérol, Prosecco, Perrier</i>		
St Germain Spritz	15 cl	8,90 €
<i>St Germain, Prosecco, Perrier</i>		

COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Rio	20 cl	6,00 €
<i>Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, jus de citron vert</i>		
Le Soleil Rouge	20 cl	6,00 €
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise, jus de citron vert</i>		
Le Waikiki	20 cl	6,00 €
<i>Jus de pomme, jus d'ananas, eau gazeuse, sirop banane-kivi</i>		
Le Virgin Mojito	20 cl	6,00 €
<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	15,90 €
<i>(Saint-Jacques, langoustines et moules, sauce crustacé)</i>	
Foie gras de canard maison	14,90 €

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 : 8,90 € Repas : 15,00 €

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 €

L'ITALIENNE

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.

Entrée : 8,90 € Repas : 15,00 €

LA RUSTIQUE

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

Entrée : 8,90 € Repas : 15,00 €

LA CAMPAGNARDE

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

Entrée : 8,90 € Repas : 15,00 €

Salade verte 4,00 €

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 €
<i>accompagnée de salade verte</i>	
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>	
Le 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, riz et légumes	17,90 €
Filet de bar, sauce beurre blanc, riz et légumes	19,90 €
La brochette de Saint-Jacques et gambas beurre blanc	23,90 €
<i>riz et légumes</i>	
Brochette de lotte lardée, sauce poivron et chorizo	21,90 €
<i>riz et légumes</i>	

LES BURGERS

Le Burger de la mer, frites maison	18,90 €
<i>(Pain burger, sauce pesto au fromage frais, tomates confites, filets de rouget, salade).</i>	
French Popote Burger, frites maison	17,90 €
<i>(Pain burger, sauce burger, cornichons, oignons frits, steak haché, coppa, tomates, tome de Savoie, salade).</i>	
Le Burger italien, frites maison	17,90 €
<i>(Pain burger, sauce au pesto, steak haché, coppa, mozzarella, tomates confites, salade).</i>	
Le Breizh Burger, frites maison	17,90 €
<i>(Pain burger au blé noir, sauce moutarde à l'ancienne, andouille, confit d'oignons, camembert, steak haché, salade).</i>	
Le Burger ibérique, frites maison	17,90 €
<i>(Pain burger, sauce andalouse, steak haché, chorizo, fromage de chèvre, tomates, salade).</i>	

LES VIANDES

Demi coquelet laqué, frites maison	16,90 €
La brochette de bœuf, sauce au choix*, frites maison	19,90 €
Le magret de canard au miel et aux épices, gratin dauphinois	19,90 €
Le filet mignon de porc à la crème d'ail, gratin dauphinois	17,90 €
Le jarret de porc à la bière, frites maison	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 €
Assiette de frites maison	4,50 €
*Sauces au choix : roquefort, poivre ou marchand de vin.	
Supplément sauce	1,50 €

LE MENU ENFANT (MOINS DE 12 ANS)

Pièce du boucher ou filet de poisson ou steak haché 10,90 €
2 boules de glace ou fondant au chocolat + 1 boisson (sirop à l'eau, diabolé, jus de fruits).

Boisson bouteille = Supplément de 2,50€