

The background of the entire page is a red plaid pattern. It consists of multiple thin red lines forming a grid, with thicker red lines creating a larger-scale grid. The text is centered within this pattern.

NOTRE CARTE

FRENCH'POPOTE

PRINTEMPS / ÉTÉ



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.

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.

Pour le bien être et le respect de notre personnel, le restaurant ferme ses portes à horaire fixe.

15h le midi et 22h30 le soir en semaine

15h le midi et 23h00 le soir le week-end

Merci de votre compréhension.

Belle dégustation

APÉRITIFS ET SOFTS

Prenez le temps et accompagnez votre verre d'un assortiment de fromages et de charcuteries.

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€
Côteaux du Layon	12 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€

COCKTAILS

French Popote	12 cl	7,00€	<i>Crème de fruits de la passion, Soho, Saumur brut pétillant, crème de griotte</i>
Ti punch	6 cl	8,90€	<i>Rhum ambré, sirop de sucre de canne, citron vert</i>
Mojito	15 cl	8,90€	<i>Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe, Perrier</i>
Gin fizz	15 cl	8,90€	<i>Gin, sucre de canne, jus de citron vert, Schweppes</i>
Malibu orange ou ananas	15 cl	8,90€	
Rosé pamplemousse	12 cl	6,00€	<i>Crème de pamplemousse, rosé, Cointreau</i>
Margarita	7 cl	8,90€	<i>Téquila, jus de citron vert, Cointreau</i>
Americano	15 cl	8,90€	<i>Campari, martini rouge, Perrier</i>
Spritz	15 cl	8,90€	<i>Apérol, Prosecco, Perrier</i>
St Germain Spritz	15 cl	9,90€	<i>St Germain, Prosecco, Perrier</i>

WHISKIES

Bourbon Jack Daniel	4 cl	7,50€
Glenfiddich	4 cl	7,50€
Whisky japonais Nikka	4 cl	7,50€
Cardhu	4 cl	7,50€
Whisky breton	4 cl	7,50€

SOFTS

Sodas	4,50€	<i>Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Zero (33cl), Fuzetea (25cl), Fanta (25cl)</i>	
Limonade	20 cl	2,70€	
Diabolo	20 cl	3,00€	
Jus de fruits « BIO »	20 cl	4,70€	<i>Abricot, ananas, orange, pomme</i>
Sirops à l'eau	20 cl	2,70€	<i>Menthe, banane - kiwi, fraise, grenadine, citron, pêche</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>Sirop de fraise, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert</i>
Le Waikiki	20 cl	6,00€	<i>Jus de pomme, jus d'ananas, eau gazeuse, sirop banane-kiwi</i>
Le Virgin Mojito	20 cl	6,00€	<i>Limonade, menthe verte, citron vert</i>

BIÈRES PRESSION

Tongerlo	25 cl	4,30€
Bière d'abbaye	33 cl	5,70€
	50 cl	8,60€
Picon bière	25 cl	4,50€

BIÈRES BOUTEILLE

Kasteel rouge	33 cl	4,90€
Duchesse Anne triple	33 cl	4,90€
Blanche de Namur	33 cl	4,90€
Desperados	33 cl	4,90€
Bière sans alcool	33 cl	4,90€

Tous nos prix sont inclus service compris.

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

VINS AU VERRE OU AU POT

Vins du moment : consultez l'ardoise.

VINS BLANCS

Quincy (Domaine Portier) AOP	12 cl....5,90€	25 cl.... 13,60€	50 cl.....27,20€
Chardonnay (Domaine de Wagram) IGP	12 cl....4,90€	25 cl.... 11,40€	50 cl.....22,80€
Pouilly Fumé (Les Gréffeux) AOP	12 cl....6,60€	25 cl.... 14,80€	50 cl.....29,60€

VINS ROSÉS

Armonia Pure Rosé bio (Domaine de Bassac) VDF	12 cl....5,20€	25 cl....12,00€	50 cl.....24,00€
Cabernet d'Anjou (Domaine de Wagram) AOP	12 cl....4,90€	25 cl.... 11,40€	50 cl.....22,80€
Ile de beauté la Sonriza (Drouet Frères) IGP	12 cl....4,90€	25 cl.... 11,60€	50 cl.....23,20€

VINS ROUGES

Pinot noir L'instant Clément et Florian Berthier (région saucerroise) AOP	12 cl....5,50€	25 cl.... 11,40€	50 cl.....22,80€
Anjou rouge (Domaine de Wagram) AOP	12 cl....4,80€	25 cl.... 11,40€	50 cl.....22,80€
Armonia Pure Rouge bio (Domaine de Bassac) VDF	12 cl....5,20€	25 cl....12,00€	50 cl.....24,00€
Graves (Château Boyrein) AOP	12 cl....5,80€	25 cl....13,20€	50 cl.....26,40€

EAUX

Perrier.....	33cl.....	4,50€
Plancoët.....	50cl.....	4,00€
Plancoët.....	100cl.....	5,50€
Plancoët gazeuse.....	50cl.....	4,50€
Plancoët gazeuse.....	100cl.....	6,00€

LES SALADES*

«Petites pour une entrée ou grandes pour une grosse faim et en toute légèreté»

LA PÉRIGOURDINE

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

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€

LA CÆSAR

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

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€

LA PAYSANNE

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

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€

L'ITALIENNE

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

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€

Salade verte4,00€

* La salade entrée est uniquement servie avant un plat

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

LE MENU ENFANT

(Moins de 12 ans)

Pièce du boucher ou Filet de poisson ou Steak haché, frites ou riz 11,90€
avec 2 boules de glace ou fondant au chocolat + 1 boisson (au choix : sirop à l'eau, diablo, jus de fruits).

Supplément (bouteille) : Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Fuzetea 2,50€



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 CARTE

ENTRÉES

Oeufs cocottes au chorizo, chèvre et 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 de la mer.....	13,90€
<i>(Gravlax de saumon maison, saumon fumé, tartare de saumon, rillettes de poissons)</i>	
Praires farcies maison <i>(la douzaine)</i>	14,90€
Foie gras de canard maison	14,90€

VIANDES

Carpaccio de bœuf <i>(2 assiettes)</i> , 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€
Brochette de bœuf, sauce au choix*, gratin dauphinois	19,90€
Magret de canard au miel et aux épices, gratin dauphinois.....	19,90€
Tagliata de boeuf, frites maison.....	20,90€
<i>(Steak de boeuf émincé, roquette, parmesan, huile d'olive)</i>	
Côtes d'agneau grillées, jus au thym, gratin dauphinois	20,90€
Mix grill, sauce au choix*, frites maison	20,90€
<i>(Andouille grillée, brochette de boeuf, côte d'agneau, travers de porc)</i>	
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 €
------------------------	--------

POISSONS

Calamars à l'Armoricaine	17,90€
Filet de bar, sauce beurre blanc.....	19,90€
Brochette de Saint-Jacques et gambas beurre blanc	23,90€
Sardines grillées, sauce chien, frites maison	16,90€
Brochette de Lotte lardée, sauce poivrons et chorizo	21,90€
Mix grill de poissons, sauce vierge	25,90€

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)

BURGERS

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>	
Burger italien, frites maison.....	17,90€
<i>(Pain burger, sauce au pesto, steak haché, coppa, mozzarella, tomates confites, salade)</i>	
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>	
Burger ibérique, frites maison.....	17,90€
<i>(Pain burger, sauce andalouse, steak haché, chorizo, fromage de chèvre, tomates, salade)</i>	

MOULES / FRITES (SELON ARRIVAGE)



• Moules marinières.....	14,50€
• Moules à la crème fraîche.....	14,90€
• Moules au Roquefort.....	15,90€
• Moules au curry.....	15,90€
• Moules au chorizo et poivrons.....	15,90€
• Moules à l'andouille, aux lardons, crème, moutarde à l'ancienne.....	15,90€

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, beurre de cacahuètes, pistache de Sicile, griotte.

Suppléments :

chantilly, sauce chocolat, sauce caramel, chou chou, coulis fruits exotiques, coulis de fruits rouges 1,00€

NOS COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE..... 8,50€
Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées.

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS..... 8,50€
Glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées.

DÉLICE FRUITÉ..... 8,50€
Sorbet cassis, sorbet framboise, sorbet citron, coulis de fruits rouges, crème fouettée, amandes grillées.

CARAMEL LIÉGEOIS..... 8,50€
Glace caramel au beurre salé, glace vanille, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée, amandes grillées.

LA CARAÏBE..... 8,50€
Glace coco, sorbet passion, sorbet mangue, coulis passion, crème fouettée, amandes grillées.

POIRE BELLE HÉLÈNE..... 9,00€
Glace vanille, glace chocolat, poires au sirop, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées.

BANANA SPLIT..... 9,00€
Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, bananes, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées.

FRENCH POPOTE..... 9,00€
Glace noisette, glace nougat, glace caramel, coulis de caramel au beurre salé, crème fouettée, cacahuètes caramélisées.

LA GOURMANDE..... 9,00€
Glace vanille macadamia, glace chocolat façon pâte à tartiner, glace noisette, crème anglaise, crème fouettée, sauce chocolat, cacahuètes caramélisées, morceaux de fondant au chocolat.

LA SNICKERS..... 9,00€
2 boules glace cacahuètes, 1 boule glace chocolat façon pâte à tartiner, coulis de chocolat, coulis de caramel au beurre salé, cacahuètes caramélisées, crème fouettée.

LA FRAISE MELBA..... 9,00€
Sorbet fraise, glace vanille, coulis de fruits rouges, fraises, amandes grillées, crème fouettée.

NOS COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

COUPE SICILIENNE..... 9,90€
Sorbet griotte, glace pistache, coulis de fruits rouges, griottines eau de vie, amandes grillées, crème fouettée.

AFTER EIGHT..... 9,90€
Glace menthe/chocolat, glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées, Get 27.

EXPRESSO..... 9,90€
Glace café, glace chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Bailey's, crème fouettée, amandes grillées.

COUPE COLONEL..... 9,90€
Sorbet citron, vodka.

LA COMPAGNIE CRÉOLE..... 9,90€
Sorbet passion, sorbet ananas, glace rhum/raisins, banane, crème fouettée, amandes grillées, rhum.

LA BOUNTY..... 9,90€
Glace coco, glace chocolat, coco râpée, sauce chocolat, Malibu, crème fouettée, amandes grillées, morceaux de fondant au chocolat.

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)

LES DESSERTS

Crème caramel	6,90€
Tiramisu	7,90€
Mousse au chocolat	7,90€
Crumble aux pommes <i>Glace caramel</i>	8,50€
Coeur coulant au chocolat <i>Glace vanille, crème anglaise</i>	8,50€
Profiteroles	8,50€
Coupe de fraises* <i>sucré ou crème fouettée</i>	9,50€
Thé, café ou infusion gourmande	9,90€
Irish coffee ou digestif ou pétillant gourmand	13,90€
Assiette de 3 fromages <i>Camembert, Roquefort, Comté</i>	8,50€

*selon approvisionnement

DIGESTIFS

DIGESTIFS

Eau de vie de poire	4 cl.....	7,00€
Genepi	4 cl.....	7,00€
Calvados	4 cl.....	7,00€
Cognac	4 cl.....	7,00€
Armagnac	4 cl.....	7,00€
Get 27 ou 31	4 cl.....	6,00€
Menthe pastille	4 cl.....	6,00€
Bailey's	4 cl.....	6,00€
Cognac aux amandes	4 cl.....	6,00€
Trou normand <i>calva et sorbet pomme</i>	2 cl.....	6,50€

RHUMS

Dom papa - Philippines	7,50€
Angustura 1919 - Trinidad & Tobago	7,50€
Diplomatico - Vénézuella	7,50€
Matusalem - Rép. Dominicaine	7,50€
Clément VSOP - Martinique	7,50€
Botran - Guatemala	7,50€
Flor de Cana - Nicaragua	7,50€

BOISSONS CHAUDES

Thé / Infusion	3,50€
Café	2,20€
Déca	2,50€
Café crème	2,50€
Irish Coffee	9,90€

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)

CARTES DES VINS

N'hésitez plus : si vous ne terminez pas votre bouteille à la fin du repas, nous aurons le plaisir de vous offrir un sac pour l'emporter

VINS BLANCS

Chardonnay (Domaine de Wagram) IGP.....	75 cl.....	28,50€
Côteaux du Layon (Domaine de Wagram) AOP.....	75 cl.....	29,90€
Quincy (Domaine Portier) AOP.....	75 cl.....	34,90€
Pouilly Fumé (Les Gréffeux) AOP.....	75 cl.....	38,60€

VINS ROSÉS

Cabernet d'Anjou (Domaine de Wagram) AOP.....	75 cl.....	28,50€
Armonia Pure Rosé bio (Domaine de Bassac) VDF.....	75 cl.....	30,90€
Ile de beauté la Sonriza (Drouet Frères) IGP.....	75 cl.....	28,50€

VINS ROUGES

LA LOIRE

Pinot noir l'instant (Clément et Florian Berthier (région saucerroise)) AOP.....	75 cl.....	29,90€
Anjou rouge (Domaine de Wagram) AOP.....	75 cl.....	28,50€
Chinon (Château de Sonnay) AOP.....	75 cl.....	34,60€

LE BORDELAIS

Graves (Château Boyrein) AOP.....	75 cl.....	33,40€
Saint-Émilion grand cru (Château Trianon) AOP.....	75 cl.....	51,90€

LA BOURGOGNE

Savigny lès Beaune (Jaffelin) AOP.....	75 cl.....	59,90€
--	------------	--------

LE BEAUJOLAIS GRAND CRU

Brouilly (Château de Pierreux) AOP.....	75 cl.....	34,40€
---	------------	--------

LES CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône (Château Mont Redon) AOP.....	75 cl.....	33,90€
Châteauneuf du pape (Château Mont Redon) AOP.....	75 cl.....	49,90€

LE LANGUEDOC

Armonia Pure Rouge bio (Domaine de Bassac) VDF.....	75 cl.....	33,90€
Faugères La Closeraie AOP.....	75 cl.....	34,40€
Pic Saint Loup (Lascaux) AOP.....	75 cl.....	34,90€

VINS PÉTILLANTS

Saumur blanc (Pétillant) AOP.....	75 cl.....	30,00€
Champagne (Emmanuel Charpentier).....	75 cl.....	46,00€