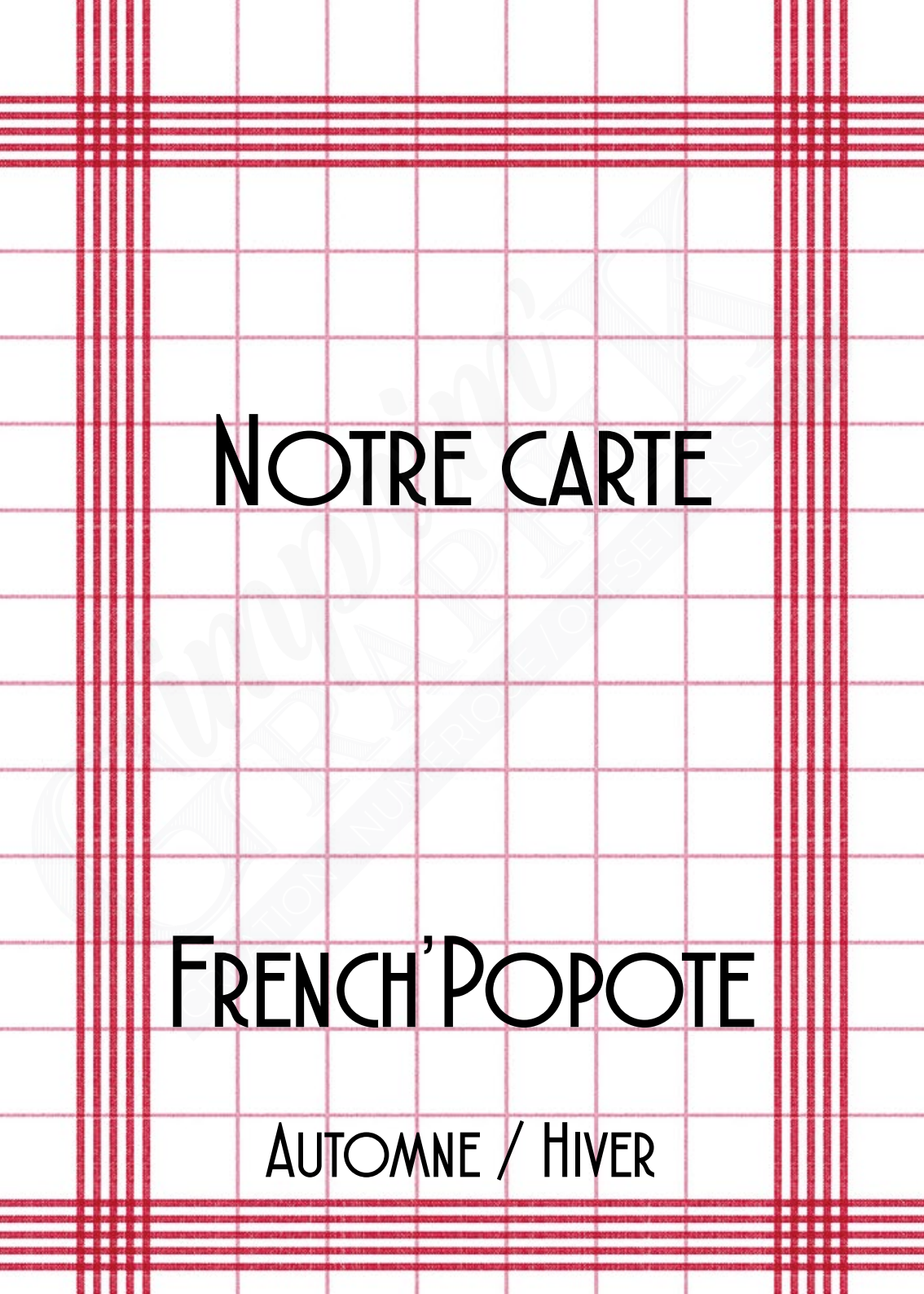




NOTRE CARTE

FRENCH'POPOTE

AUTOMNE / HIVER



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	20cl.....6,00€
<i>Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, jus de citron vert</i>	
Le Soleil Rouge	20cl.....6,00€
<i>Sirop de fraise, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert</i>	
Le Waikiki	20cl.....6,00€
<i>Jus de pomme, jus d'ananas, eau gazeuse, sirop banane-kiwi</i>	
Le Virgin Mojito	20cl.....6,00€
<i>Limonade, menthe verte, citron vert</i>	

BIÈRES PRESSION

Morgane bio	25 cl.....4,30€
.....	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, Sauvignon	12 cl.... 6,80€	25 cl.... 13,60€	50 cl 27,20€
Chardonnay (Domaine de Wagram) IGP	12 cl.... 5,70€	25 cl.... 11,40€	50 cl 22,80€
Pouilly Fumé (Les Gréffeux) AOP, Sauvignon	12 cl.... 7,40€	25 cl.... 14,80€	50 cl 29,60€

VINS ROSÉS

Armonia Pure Rosé bio (Domaine de Bassac) VDF Cinsault, Syrah, Grenache et Cabernet	12 cl ... 6,00€	25 cl 12,00€	50 cl 24,00€
Ile de beauté la Sonriza (Drouet Frères) IGP Sciaccarella, Niellucio et Grenache	12 cl.... 5,80€	25 cl.... 11,60€	50 cl 23,20€

VINS ROUGES

Pinot noir l'instant (Clément et Florian Berthier (région sancerroise)) AOP	12 cl.... 6,00€	25 cl 12,00€	50 cl 24,00€
Côtes du Rhône Syrah, Grenache	12 cl.... 6,70€	25 cl 13,40€	50 cl 26,80€
Graves (Château Boyrein) AOP Merlot, Cabernet, Sauvignon	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 verte 4,00€

* 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 12,90€
avec 2 boules de glace ou fondant au chocolat + 1 boisson (au choix : sirop à l'eau, diabol, jus de fruits).

Supplément (bouteille) : Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Fuzetee 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

Cœufs cocottes 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>	
Praires farcies maison (la douzaine) - selon arrivage	15,90€
Foie gras de canard maison	14,90€
Cassiolette de la mer	16,90€
<i>(Saint-Jacques, Langoustines, Moules décortiquées, coulis de langoustines)</i>	

VIANDES

Demi coquelet laqué, frites maison	16,90€
Brochette de bœuf, sauce au choix*, frites maison	20,90€
Magret de canard au miel et aux épices, gratin dauphinois	20,90€
Jarret de porc à la bière, frites maison	20,90€
Filet mignon de porc à la crème d'ail, gratin dauphinois	17,90€
Souris d'agneau, jus au thym et à l'ail, gratin dauphinois	21,90€
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€
------------------------	-------

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€
Brochette de Lotte lardée, sauce poivrons et chorizo	21,90€

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€

(Pain burger, sauce pesto au fromage frais, tomates confites, filets de rouget, salade)

French popote Burger, frites maison 17,90€

(Pain burger, sauce burger, cornichons, oignons frits, steak haché, coppa, tomates, tome de Savoie, salade)

Burger italien, frites maison..... 17,90€

(Pain burger, sauce au pesto, steak haché, coppa, mozzarella, tomates confites, salade)

Breizh Burger, frites maison..... 17,90€

(Pain burger au blé noir, sauce moutarde à l'ancienne, andouille, confit d'oignons, camembert, steak haché, salade)

Burger ibérique, frites maison..... 17,90€

(Pain burger, sauce andalouse, steak haché, chorizo, fromage de chèvre, tomates, salade)

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES



• Fondue aux fromages..... 22,90€

accompagnée de son assortiment de charcuteries et salade verte

• Raclette à la bougie 22,90€

accompagnée de son assortiment de charcuteries, pommes de terre et salade verte

• Traditionnelle tartiflette, accompagnée de salade verte 18,90€

• Croziflette, accompagnée de salade verte..... 18,90€

variante de la tartiflette où l'on remplace les pommes de terre par des petites pâtes savoyardes appelées crozets

• Camembert rôti..... 16,90€

• Matouille 20,90€

Tome des Bauges fondue servie avec son assortiment de charcuteries, ses frites maison ou pommes de terre vapeur et salade verte

• Berthoud..... 20,90€

Tome d'Abondance fondue servie avec son assortiment de charcuteries, ses frites maison ou pommes de terre vapeur et salade verte

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 GLACES

fabriquées par Gérard CABIRON, Meilleur Ouvrier de France 

COUPE 1 boule.....	3,50 €
COUPE 2 boules.....	6,00 €
COUPE 3 boules.....	8,00 €

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, chouchou, 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.

NOS COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

COUPE SICILIENNE..... 9,90 €

Sorbet griotte, glace pistache, coulis de fruits rouges, griottines à l'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€
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€

• 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€
Clément VSOP - Martinique	7,50€
Botran - Guatemala	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 Chenin.....	75 cl.....	29,90 €
Quincy (Domaine Portier) AOP Sauvignon.....	75 cl.....	34,90 €
Pouilly Fumé (Les Gréffeux) AOP Sauvignon.....	75 cl.....	38,60 €

VINS ROSÉS

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

VINS ROUGES

LA LOIRE

Anjou Rouge (Domaine de Wagram) AOP, Cabernet	75 cl.....	28,50 €
Chinon (Château de Sonnay) AOP, Cabernet franc	75 cl.....	34,60 €

LE BORDELAIS

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

LA BOURGOGNE

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

LE BEAUJOLAIS GRAND CRU

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

LES CÔTES DU RHÔNE

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

LE LANGUEDOC

Armonia Pure Rouge Bio (Domaine de Bassac) VDF, Merlot, Grenache, Carignan, Cabernet, Syrah	75 cl.....	30,90 €
Pic Saint Loup (Lascaux) AOP, Syrah, Grenache, Mourvèdre.....	75 cl.....	34,90 €

VINS PÉTILLANTS

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