

FRENCH'POPOTE

LA PLANCHE APÉRO

PETITE
6,90€

GRANDE
9,90€

APÉRITIFS

Ricard	2cl	3,50€
Martini, Suze	6cl	4,00€
Porto	8cl	4,50€
Côteaux du Layon	12cl	6,00€
Saumur blanc pétillant	12cl	6,00€
Cidre	15cl	3,50€
Coupe de Champagne	12cl	9,00€
Kir vin blanc	12cl	4,00€
Kir pétillant, Kir Breton	12cl	4,50€

Whiskies et bières : voir la carte des boissons

COCKTAILS

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

CARTES DES VINS

THÉÂTRE PLUS : SI VOUS N'AVEZ PAS TERMINÉ VOTRE BOUTEILLE À LA FIN DU REPAS, NOUS AURONS LE PLAISIR DE VOUS OFFRIER UN SAC POUR L'ÉPORTER

VINS BLANCS

Chardonnay (Domaine de Wagram) IGP	75cl	29,50€
Côteaux du Layon (Domaine de Wagram) AOP	75cl	34,90€
Quincy (Domaine Portier) AOP	75cl	39,90€
Pouilly Fumé (Les Gréffeux) AOP	75cl	40,50€

VINS ROSÉS

Cabernet d'Anjou (Domaine de Wagram) AOP	75cl	29,90€
Ile de beauté la Sonriza (Drouet Frères) IGP	75cl	34,80€

VINS ROUGES

LA LOIRE

Pinot noir l'instant (Clément et Florian Berthier - région saucerroise) AOP	75cl	34,90€
Anjou rouge (Domaine de Wagram) AOP	75cl	29,50€
Chinon (Château de Sonnay) AOP	75cl	39,90€

LE BORDELAIS

Graves (Château Boyrein) AOP	75cl	37,80€
Saint-Émilion grand cru (Château Trianon) AOP	75cl	57,80€

LA BOURGOGNE

Savigny lès Beaune (Jaffelin) AOP	75cl	66,00€
-----------------------------------	------	--------

LE BEAUJOLAIS GRAND CRU

Brouilly (Château de Pierreux) AOP	75cl	39,40€
------------------------------------	------	--------

LES CÔTES DU RHÔNES

Côtes du Rhône (Château Mont Redon) AOP	75cl	39,00€
Châteauneuf du Pape (Château Mont Redon) AOP	75cl	59,00€

LE LANGUEDOC

Armonia Pure Rouge Bio (Domaine de Bassac) VDF	75cl	34,90€
Pic Saint Loup (Lascaux) AOP	75cl	41,00€

Vins PÉTILLANTS

Saumur blanc (Pétillant) AOP	75cl	36,00€
Champagne (Emmanuel Charpentier)	75cl	48,90€

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)

LES ENTRÉES

Ceuf 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 de la mer	13,90€
<i>(Gravlox de saumon maison, saumon fumé, tartare de saumon, rillettes de poissons)</i>	
Praires farcies maisons (la douzaine)	15,90€
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.

Entrée : 8,90€ Repas : 15,00€

LA CÉSAR

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

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€

* 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€
2 boules de glace ou fondant au chocolat + 1 boisson (sirop à l'eau, diabol, jus de fruits).
Supplément (bouteille) : Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Fuzetea 2,50€

LES 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€

LES 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 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

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

VINS AU VERRE OU AU POT

VINS BLANCS

Quincy (Domaine Portier) AOP			
Le verre	6,80€	25cl 13,60€	50cl 27,20€
Chardonnay (Domaine de Wagram) IGP			
Le verre	5,70€	25cl 11,40€	50cl 22,80€
Pouilly Fumé (Les Gréffeux) AOP			
Le verre	7,40€	25cl 14,80€	50cl 29,60€

VINS ROSÉS

Cabernet d'Anjou (Domaine de Wagram) AOP			
Le verre	5,70€	25cl 11,40€	50cl 22,80€
Ile de beauté la Sonriza (Drouet Frères) IGP			
Le verre	5,80€	25cl 11,60€	50cl 23,20€

VINS ROUGES

Pinot noir l'instant (Clément et Florian Berthier (région saucerroise))			
Le verre	6,00€	25cl 12,00€	50cl 24,00€
Anjou rouge (Domaine de Wagram) VDF			
Le verre	5,70€	25cl 11,40€	50cl 22,80€
Côte-du-Rhône (Mont Redon) AOP			
Le verre	6,70€	25cl 13,40€	50cl 26,80€
Graves (Château Boyrein) AOP			
Le verre	6,60€	25cl 13,20€	50cl 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€

Tous nos prix sont inclus service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES DESSERTS

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

*Selon approvisionnement

LES GLACES

COUPE 1 boule	3,50€
COUPE 2 boules	6,00€
COUPE 3 boules	8,00€
<i>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.</i>	
Supplément chantilly, topping	1,00€

NOS COUPES GLACÉES

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

NOS COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

COUPE COLONEL	9,90€
<i>Sorbet citron, vodka.</i>	
AFTER EIGHT	9,90€
<i>Glace menthe/chocolat, glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées, Get 27.</i>	
EXPRESSO	9,90€
<i>Glace café, glace chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Bailey's, crème fouettée, amandes grillées.</i>	
LA COMPAGNIE CRÉOLE	9,90€
<i>Sorbet passion, sorbet ananas, glace rhum/raisins, banane, crème fouettée, amandes grillées, rhum.</i>	
LA COUNTY	9,90€
<i>Glace coco, glace chocolat, coco râpée, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées, morceaux de fondant au chocolat, Malibu.</i>	
COUPE SICILIENNE	9,90€
<i>Sorbet griotte, glace pistache, coulis de fruits rouges, grillotines à l'eau de vie, crème fouettée, amandes grillées.</i>	

SOFTS

Sodas	4,50€
<i>Coca-Cola (33 cl), Coca-Cola Zero (33 cl), Fuzetea (25 cl), Fanta (25 cl)</i>	
Limonade - 20 cl	2,70€
Diabolo - 20 cl	3,00€
Jus de fruits « BIO » Abricot, ananas, orange, pomme - 20 cl	4,70€
Sirops à l'eau - 20 cl	2,70€
<i>Menthe, banane - kiwi, fraise, grenadine, citron, pêche.</i>	

BIÈRES PRESSION

Tongerlo - 25cl	4,30€
<i>Bière d'Abbaye</i>	
33cl	5,70€
50cl	8,60€
Picon bière - 25 cl	4,50€

BIÈRES BOUTEILLE

Kasteel rouge - 33cl	4,90€
Duchesse Anne triple - 33cl	4,90€
Blanche de Namur - 33cl	4,90€
Desperados - 33cl	4,90€
Bière sans alcool - 25cl	4,90€

WHISKIES 4 cl

Bourbon Jack Daniel	7,50€
Glenfiddich	7,50€
Whisky Japonais Nikka	7,50€
Cardhu	7,50€
Whisky breton	7,50€

RHUMS 4 cl

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

DIGESTIFS 4 cl

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

BOISSONS CHAUDES

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

RÉSERVATIONS

02 98 09 95 99

OUVERT DU JEUDI AU LUNDI DE 12H À 13H30 ET DE 19H À 20H30

FERMÉ LE MARDI ET LE MERCREDI

BON APPÉTIT !