

Apéritifs

Bières

<i>Leffe</i>	25cl	4.8
<i>Heineken</i>	25cl	4.8
<i>Stella Artois</i>	25cl	4
<i>1664</i>	25cl	4
<i>Hoeggarden</i>	33cl	4.8
<i>Pelforth Brune</i>	33cl	4.8
<i>Leffe Brune</i>	33cl	4.8
<i>Cidre brut</i>	25cl	4.5

<i>Kir</i>	12cl	5.2
<i>Impérial de La Bonne Franquette</i>	12cl	7
<i>Americano Dolin</i>	6cl	7
<i>Campari</i>	6cl	7
<i>Martini Bianco & Rosso</i>	6cl	6
<i>Ricard</i>	4cl	6
<i>Suze</i>	6cl	7
<i>Porto</i>	6cl	6
<i>Clan Campbel</i>	4cl	8
<i>Bourbon Four Roses</i>	4cl	9

MENU

BONNE FRANQUETTE A 27 €

Salade Bonne Franquette aux crevettes

Mixed salad with shrimps

ou

Six escargots de Bourgogne

6 Burgundy snails



Cuisse de canard à l'orange confite

Leg of duck in orange sauce

ou

Bœuf Bourguignon, carottes au miel

Beef stew a la Bourguignonne



Mousse glacée à la noix de coco

Coconuts ice cream

ou

Miroir cassis au coulis de framboises

Blackcurrent mousse with raspberry

MENU DU BISTROT

A 19 €

(Only for lunch)

Pâté croûte

Meat pie in a crust

ou

Salade fraîcheur

Mixed salad



Filet de poisson

Fish of the day

ou

Volaille aux herbes

Chicken with chervil

Menu Enfant : Petite salade de crudités ou Assiette de charcuterie

Poitrine de poulet aux herbes – Pommes Princesse

Génoise au chocolat – 10 €

❧

SALADES

❧

Salade Bonne Franquette aux crevettes 9
Mixed salad with shrimps

Salade de Roquefort aux airelles et aux noix 9
Roquefort and walnut Salad

Salade verte 4
Green salad

Mesclun aux anchois de la Maison 9
Desclaux à Collioure
Salad with anchovies

Salade gourmande au foie gras de canard 14
Gourmet salad with duck liver

Salade de tomates 4
Tomato salad

❧

ENTREES

❧

Six ou douze escargots de Bourgogne 9/16
6 ou 12 Burgundy snails

Rillettes de sardines façon grand-mère de La Perle des Dieux 9
Minced spread of sardines

Assiette comme à Lyon 9
Assorted pork cuts (Saucisson vigneron, saucisson pistaché, rosette à l'ancienne)

Rillettes aux deux saumons sur salade 9
Minced spread of smoked and fresh salmon with salad

Tarte épinards au chèvre, mesclun à l'huile d'olive 9
Spinach pie with goat cheese with mixed salad

Soupe à l'oignon gratinée 9
French onion soup

❧

PÂTES ET ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

❧

Tagliatelles aux légumes sautés 14
Tagliatelles with frying vegetables

Assiette végétarienne 12
Assorted vegetable

Service 10% calculé sur le prix hors T.V.A.

❧
POISSONS
❧

- Pavé de saumon, polenta crémeuse et dés de courgettes*** 17
Pavé of salmon with polenta and vegetables
- Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et aux herbes*** 18
Cod fillet with mashed potatoes and herbs and olives

❧
VIANDES
❧

- Bœuf Bourguignon, carottes au miel*** 17
Beef stew a la Bourguignonne
- Andouillette 5 A de Duval*** 18
Association amicale des amateurs d'andouillette authentique
Grilled chitterling sausage
- Emincé de volaille à la Marocaine***
Sliced chicken breast maroccan style
- Cuisse de canard rôtie à l'orange confite*** 18
Leg of duck in orange sauce
- Confit de canard*** 19
Confit of duck
- Boudin noir aux piments d'Espelette de Christian Parra*** 18
Pork blood sausage with Espelette pepper
- Pavé de rumsteak au poivre vert ou grillé*** 18
Steak with green peppercorn sauce or grilled
- Souris d'agneau braisée à l'anis, fenouil fondant*** 22
Aniseed-flavoured knuckle end of lamb with fennel
- Tripes viroises à la mode de Caen de M. Ruault*** 18
Beef tripe cooked in cider and Calvados
- Pied de porc Jamet fourré au foie gras*** 19
Porc's foot stuffed with duck liver



FROMAGES



Assiette de fromages

Assorted cheeses of France (Assortiment de fromages de France)

12

Brie de Meaux

Soft cheese

6



DESSERTS



Duo au chocolat

Two chocolate cream

8

Nougat glacé au coulis de framboises

Ice cream dessert with candied fruits

8

Miroir cassis au coulis de framboises

Blackcurrant mousse with raspberry sauce

8

Tartelette fine aux pommes

Apple tart

9

Mousse glacée à la noix de coco

Coconuts ice cream

8

Génoise au chocolat amer, crème anglaise

Chocolate cake with vanilla flavoured custard

8

Fromage blanc aux Griottines

Smooth low-fat cheese with reddish black cherry

8

Pruneaux d'Agen au Cahors

Prunes of Agen in Cahors wine

7



GLACES & SORBETS



Caramel beurre salé

8



Fraise menthe poivrée

8



Chocolat Guanaja

8



Vanille Bourbon

8



Citron vert Vodka

8



Mangue

8

Service 10% calculé sur le prix hors T.V.A.

Vins de Desserts et de Méditation

Vins au verre

Coupe de Champagne Veuve Fourny (10cl)

10.5

Sainte Croix du Mont – Château La Grave 2005 (10cl)

7.2

Clos Uroulat <i>Charles Hours</i>	Jurançon Petit manseng	37.5cl	2006	19
Domaine des Bernardins <i>Chantal Castaud-Morin</i>	Muscat de Beaumes de Venise Muscat à petits grains	Vin Doux Naturel 37.5cl	2004	19
Domaine du Joncier <i>Marine Roussel</i>	Vin du Pays d'Oc Grenache	Doux 50 cl	2005	36
Château de Varennes <i>Thierry Germain</i>	Savennières Chenin		2001	33
Domaine des Bernardins <i>Chantal Castaud-Morin</i>	Muscat de Beaumes de Venise Muscat à petits grains	Vin Doux Naturel	2006	36
Château La Roulerie <i>Thierry Germain</i>	Coteaux du Layon Chenin		1994	39
Domaine Ricard <i>Vincent Ricard</i>	Touraine Chenin	L'Effrontée 50cl	2004	35
Domaine du Trapadis <i>Helen Durand</i>	Rasteau Grenache	Vin Doux Naturel 50 cl	2002	35
Cave de l'Abbé Rous	Banyuls Grenache, muté sur grains	Cornet & Cie 50cl	2003	35

Service 10% calculé sur le prix hors TVA

