

CÉSAR

🍴🍷

12€<sup>00</sup>

CHÈVRE CHAUD AU MIEL

🍷

14€<sup>00</sup>

Salade Iceberg, poulet, tomates, œufs, croûtons, parmesan, sauce César par Fabrice Biasiolo.

*Iceberg salad, chicken pieces, tomatoes, eggs, croutons, Parmesan shavings, caesar dressing by Fabrice Biasiolo.*

PIETRA

🍷

12€<sup>00</sup>

TERROIR

🍴

17€<sup>00</sup>

Dés de tomates, vinaigre de balsamique blanc, Burrata, basilic, huile d'olive.

*Dice of tomatoes, white balsamic vinegar, Burrata, basil, olive oil.*

Salade mesclun, tomates, piquillos, haricots verts, toasts de chèvre chaud au miel.

*Mesclun salad, tomatoes, piquillos peppers, green beans, hot goat cheese toasts with honey.*

PLANCHE À PARTAGER

🍴🍷

14€<sup>00</sup>

Assortiment de charcuteries, camembert rôti et FRENCH' Cubes.

*Selection of cold meats, roasted camembert cheese and FRENCH' Cubes.*

CLASSIC BURGERS

avec un accompagnement au choix

12€<sup>90</sup>

AUVERGNAT

🍴🍷🍴

Buns aux graines de pavot, sauce aux câpes, steak de bœuf 150g, magret fumé, confiture d'oignons, bleu d'Auvergne AOP, salade Iceberg.

*Pavot seeds bun, porcini mushroom sauce, 150g 100% beef steak, smoked duck breast filet, preserved onions, Bleu d'Auvergne, Iceberg lettuce.*

BASQUE

🍴🍷🍴

Buns nature, sauce ketchup basque, steak de bœuf 150g, chorizo, fromage de brebis, piquillos, salade Iceberg.

*Classic bun, Basque ketchup sauce, 150g 100% beef steak, chorizo, sheep's cheese, piquillos peppers, Iceberg lettuce.*

SAVOYARD

🍴🍷🍴

Buns nature, sauce oignons, steak de boeuf 150g, poitrine fumée, tome de vache, confiture d'oignons, salade Iceberg.

*Classic bun, onion sauce, 150g 100% beef steak, smoked bacon, cow tome, preserved onions, Iceberg lettuce.*

NORMAND

🍴🍷🍴

Buns aux graines de pavot sauce miel-moutarde à l'ancienne, croustillant de filet de poulet 110g, camembert, salade Iceberg.

*Pavot seeds bun, old-fashioned mustard and honey sauce, 110g crispy chicken breast, camembert slice, Iceberg lettuce.*

BRETON

🍴🍷🍴

Buns nature, steak de saumon snacké, avocat, Saint Moret citronné à l'aneth

*Classic bun, Avocado Snack Salmon Steak, Lemon Saint Moret with Dill*

PREMIUM BURGERS

avec un accompagnement au choix

15€<sup>90</sup>

GASCON

🍴🍷🍴

Buns aux graines de pavot, sauce aux câpes, steak de magret de canard au couteau, bleu d'Auvergne AOP, salade Iceberg.

*Pavot seeds bun, porcini mushroom sauce, knife prepared duck breast, Bleu d'Auvergne, Iceberg lettuce.*

LANDAIS

🍴🍷🍴

Buns aux graines de pavot, sauce aux câpes, steak de canard confit, bleu d'Auvergne AOP, salade Iceberg, tomate.

*Pavot seeds bun, onion sauce, duck confit steak, Auvergne blue AOP, Iceberg salad, tomato.*

SAINT GERMAIN

🍴🍷🍴

Buns nature, ketchup basque, oeuf au plat, cheddar, steak de boeuf 150g, tomate, salade Iceberg, mayonnaise à l'ancienne.

*Nature buns, Basque ketchup, fried egg, cheddar, beef steak 150g, tomato, Iceberg salad, mayonnaise.*

PRESIDENT

🍴🍷🍴

Buns aux graines de pavot, sauce oignons, camembert, jambon de pays, salade Iceberg.

*Sesame seeds bun, onion sauce, camembert, country ham, Iceberg lettuce.*

LARZAC

🍴🍷🍴

Buns nature, sauce miel & moutarde, camembert, caviar d'aubergine, steak quinoa et petit légumes, tomate, salade.

*Nature bun, honey & mustard sauce, camembert, aubergine caviar, steak quinoa and vegetables, tomato, salad.*

ALL-STARS BURGERS

avec un accompagnement au choix

19€<sup>90</sup>

DESSERTS

DESSERTS

5€<sup>50</sup>

“LYONNAIS”

🍴🍷🍴

Buns aux graines de pavot, sauce morilles, steak de veau haché 120g, poitrine fumée, copeaux de parmesan, asperges, mesclun.

*Pavot seeds bun, Poppy seed buns, morel sauce, 120g veal steak, smoked bacon, parmesan shavings, asparagus, mesclun salad.*

PÉRIGOURDIN

🍴🍷🍴

Buns nature, sauce aux câpes, steak de bœuf 150g, tomme de vache, foie gras, câpes, confiture d'oignons, mesclun

*Buns nature, cep sauce, beef steak 150g, cow tomme, foie gras, ceps, onion jam, mesclun*

TERRINE NORMAND CAMELISSÉ

🍴🍷🍴

Caramelised Norman terrine

FONDANT AU CHOCOLAT

🍴🍷🍴

Chocolat fondant

BURGER GLACE

🍴🍷🍴

Crème Spéculoos, chocolat Guanaja, coulis de fraise

*Cream Spéculoos, Guanaja chocolate, strawberry coulis*

PROFITEROLES

🍴🍷🍴

Choux glacés à la vanille, sauce chocolat et crème chantilly.

*Vanilla ice cream choux with chocolate sauce and chantilly.*

GLACE VANILLE SPECULOSE CARAMEL

🍴🍷🍴

Ice vanilla speculoose caramel

14,50€

À l'ardoise ce Midi

Plat

Burger classic

Salade César & Pietra

Tartare de Boeuf

Pièce du Boucher

Pavé de Saumon

&

Dessert

Terrine Normand caramélisé

Glace Vanille Spéculos Caramel

Dessert du moment

Du Lundi au Vendredi

Hors jours fériés

12€<sup>90</sup>

VIANDES & POISSON

avec un accompagnement au choix

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

Viande bovine française 200g, préparée par nos soins.

*Home-made tartare 200g, meat of French origin.*

PIÈCE DU BOUCHER

Pavé coeur de rumsteak mûré 210g.

Sauce au choix : Roquefort, miel moutarde, poivre

Heart matured rump pad 210g.

Sauce of your choice : Roquefort, honey mustard, pepper

PAVÉ DE SAUMON

Pavé de saumon, sauce à l'oseille.

Salmon filet, sorrel sauce.

15€

PLANCHE Mini Burgers

avec un accompagnement au choix

4 mini burgers (2 Auvergnats & 2 Basques) avec un accompagnement au choix.

4 mini burgers (2 Auvergnats & 2 Basques) with your choice of side dish.

10€

MENU PETIT FRENCHY

jusqu'à 12 ans - until age 12

FRENCHY BURGER

steak de bœuf 100g, sauce French, cheddar.

Steak of beef 100g, sauce French, cheddar

VERRE 15cl DE PEPSI, DE LIMONADE OU DE JUS D'ORANGE

One glass 15 cl of Pepsi, lemonade or orange juice

+

GLACE VANILLE & CHANTILLY

Vanilla ice-cream & whipped cream

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

CHOICE OF SIDE DISH

FRENCH'Salade / Salad

Fagot de haricots verts / French green beans

FRENCH'Frites au fromage / with cheese

FRENCH'Cubes au fromage / with cheese

\*A VOLONTÉ / ALL YOU CAN EAT

\*FRENCH'Frites & FRENCH'SAUCE / FRENCH'FRIES

\*FRENCH'Cubes & FRENCH'SAUCE / FRENCH'CUBES

## BOISSONS / DRINKS

APÉRITIFS | ALCOHOLS

Kir cassis, mûre, pêche 15cl

4,00€

Kir Royal 12.5cl

9,00€

Mojito 25cl

7,00€

Mojito Royal 25cl

10,00€

Get 27 4cl

5,00€

Manzana 4cl

5,00€

Lillet Rouge ou Blanc 6cl

4,00€

Pastis 2cl

3,00€

SPRITUEUX | SPIRITS

Rhum Havana 3 ans 4cl

6,00€

Gin Seagram's 4cl

6,00€

Absolut Vodka 4cl

6,00€

Whisky Ballantine's 4cl

6,00€

Aberlour 10 ans 4cl

10,00€

*Single Malt Ecossais. Très équilibré*

Whisky Scapa Glansa 4cl

15,00€

*Single Malt Ecossais peu tourbé*

BIÈRES PRESSION | BEERS

Monaco

25 cl 50 cl

3,50€ 6,00€

Beer, lemonade, grenadine syrup

Panaché à la pression

3,50€ 6,00€

Beer, lemonade

Bière Blonde à la pression

3,50€ 6,00€

Draft White Beer

Pression du Moment

4,00€ 7,00€

Draft Lager

BIÈRES BOUTEILLES

MIRA Brasserie Bassin d'Arcachon

Bière bouteille blonde

33 cl

5,80€

Bière bouteille Blanche

33 cl

5,80€

Bière bouteille Ambrée

33 cl

5,80€

Bière bouteille Brune

33 cl

5,80€

BIÈRES BOUTEILLES

NAUERA St Laurent du Médoc

Bière bouteille MOUSTANG

33 cl

5,80€

Bière bouteille BITTERFLY

33 cl

5,80€

VINS & CHAMPAGNE

WINES & CHAMPAGNE

12 cl (verre) 75 cl 37,5 cl

VINS BLANCS

Domaine UBY N°3

3,00€ 19,00€

IGP Côtes de Gascogne Blanc sec

Domaine UBY N°4

3,50€ 21,00€

IGP Côtes de Gascogne Blanc moelleux

VINS ROUGES

Les Hauts de Cours Montessan

3,00€ 19,00€ 13,00€

AOC Bordeaux sup.

Beret Noir

3,00€ 19,00€

AOC Saint Mont

Château de Teste

4,50€ 25,00€

AOC Graves

Château Coucheroy

5,00€ 30,00€ 20,00€

AOC Pessac Léognan

VINS ROSÉS

Château l'Afrique

4,00€ 25,00€

AOC Côtes de Provence

Domaine de Sophie

3,00€ 19,00€

IGP vin de Méditerranée

CHAMPAGNE

Mumm Cordon Rouge

9,00€ 55,00€

Cocktails Maison

Cocktail maison

7,00€

avec Alcool

Cocktail maison

5,00€

Sans alcool

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

Pepsi / Pepsi Max 33cl

3,60€

Orangina 25cl

3,60€

Ice tea 25cl

3,60€

Schweppes agrumes 25cl

3,60€

Perrier 33cl

3,60€

Limonade à la pression 25cl

3,00€

Siroop grenadine, menthe, fraise, citron

2,50€

Grenadine, mint, strawberry, lemon

EAUX | BOTTLES OF WATERS

San Pellegrino

50 cl 1 L

3,00€ 4,00€

Vittel

3,00€ 4,00€

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Chocolat

3,00€

Thé

3,50€

JUS DE FRUITS | FRUIT JUICE

Jus de fruits Pago

20 cl

3,80€

Jus de pomme, jus d'abricot, jus de fraise, ACE, Jus d'orange, Jus de tomate, jus ananas, jus mango.

FRENCH' CONNEXION

Accès WIFI Gratuit dans tous nos établissements

www.frenchburgers.fr

LES GRANDS CRUS

GRANDS CRUS

2€<sup>00</sup>

RISTRETTO ORIGIN INDIA

Intense et épicé | INT. 10

Intense and spicy

RISTRETTO

Intense et persistant | INT. 9

Full-bodied and persistent

ESPRESSO FORTE

Rond et équilibré | INT. 7

Round and balanced

ESPRESSO ORIGIN BRAZIL

Doux et satiné | INT. 4

Sweet and satiny smooth

ESPRESSO DECAFFEINATO

Dense et puissant | INT. 7

Dense and powerful

LUNGO ORIGIN GUATEMALA

Soyeux et affirmé | INT.6

Bold ans silky

LUNGO LEGGERO

Fleur et rafraîchissant | INT. 2

Flowery and refreshing

LES RECETTES GOURMANDES

GOURMET RECIPES

ESPRESSO MACCHIATO

2€<sup>20</sup>

Grand Cru Nespresso surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud

Nespresso Grand Cru topped with a dash of hot frothed milk

CAPPUCCINO

3€<sup>50</sup>

Grand Cru Nespresso surmonté de mousse de lait chaud

Nespresso Grand Cru topped with hot frothed milk

LATTE MACCHIATO

5€<sup>00</sup>

Somptueux mélange de lait chaud, de mousse de lait chaud onctueuse et d'un Grand Cru Nespresso

Smooth blend of hot frothed milk, hot milk and a Nespresso Grand Cru

GOURMANDISE DE SPÉCULOOS

5€<sup>00</sup>

Siroop spéculoos et lait chaud associés à un Grand Cru Nespresso, surmontés de mousse de lait chaud et saupoudrés de brisures de spéculoos

Speculoos cream blended with a Nespresso Grand Cru and hot milk, topped with hot frothed milk and sprinkled with crubs of speculoos

CHOCO-COOKIE MACCHIATO

5€<sup>00</sup>

Mélange gourmand d'un Grand Cru Nespresso, de lait chaud et de mousse de lait chaud agrémenté de sirop choco-cookie

Smooth blend of a Nespresso Grand Cru, hot milk and choco-cookie syrup topped with hot frothed milk

NESPRESSO RÉVEIL TONIQUE

5€<sup>00</sup>

Grand Cru Nespresso surmonté d'une mousse de lait chaud, de caramel et saupoudré de muesli.

Nespresso Grand Cru topped with hot frothed milk, caramel and sprinkled with muesli

Prix nets en euros,- chèque bancaire non accepté

All prices in euro, service included - bank chek not accepted

Pour toute question concernant les allergies alimentaires, vous pouvez demander à notre staff.

Please feel free to ask our staff any additional questions about allergies.

BISTROBURGER

by FRENCHBURGERS