

CÉSAR

X 12€⁰⁰

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.

CHÈVRE CHAUD

AU MIEL

X 14€⁰⁰

Salade, tomates, poitrine fumée, dès de pommes, toasts de chèvre chaud au miel, roquette.

Salad, tomatoes, smoked breast, apples, honey goat toast, arugula.

TERROIR

X 17€⁰⁰

Salade mesclun, tomates, gésiers de canard confits, magret fumé, escalope foie gras poêlé, noix, cubes de pommes de terre.

Mesclun salad, tomatoes, duck gizzards, smoked duck breast, pan-fried foie gras, walnuts, cubes of potatoes.

CLASSIC BURGERS

avec un accompagnement au choix

12€⁹⁰

AUVERGNAT

X X

Buns aux graines de pavot, sauce aux cèpes, 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 fillet, preserved onions, Bleu d'Auvergne, Iceberg lettuce.

BASQUE

X X

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

X X

Buns nature, sauce oignons, steak de bœuf 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

X X

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

X X

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

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

ALL-STARS BURGERS

avec un accompagnement au choix

19€⁹⁰

CÉSAR PALACE

X X

Buns aux graines de pavot, sauce césar, copeaux de parmesan croustillant de filet de poulet, cheddar, champignons de Paris, oignons, cornichons, salade Iceberg.

Poppy seed buns, Caesar sauce, parmesan shavings, crispy chicken fillet, cheddar cheese, mushrooms, onions, gherkins, iceberg salad, gus, mesclun salad

PÉRIGOURDIN À LA MANIÈRE DE ROSSINI

X X

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

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

GERSOIS

X X

Buns aux graines de pavot, sauce aux cèpes, steak de magret de canard au couteau, foie gras poêlé, confiture d'oignons, roquette.

Poppy seed buns, porcini mushroom sauce, steak duck breast with knife, pan-fried foie gras, onion jam, arugula.

PLANCHE À PARTAGER

Assortiment de charcuteries, camembert rôti et FRENCH'Cubes persillés.

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

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.

PREMIUM BURGERS

avec un accompagnement au choix

15€⁹⁰

GASCON

X X

Buns aux graines de pavot, sauce aux cèpes, 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

X X

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

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

SAINT GERMAIN

X X

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

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

PRESIDENT

X X

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

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

PYRENEEN

X X

12€⁹⁰

Buns aux graines de pavot, ketchup basque, brebis, steak de boulbourg, lentille, tomate, salade.

Poppy seed buns, Basque ketchup, ewes, steak of boulbourg, lentil, tomato, salad.

LARZAC

X X

15€⁹⁰

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.

FRENCH' CONNEXION

Accès WIFI Gratuit dans tous nos établissements

www.frenchburgers.fr

À l'ardoise ce midi

14,50€

Plat

Burger classic
Salade César
Tartare de Boeuf
Pièce du Boucher
Pavé de Saumon

Dessert

Mousse Chocolat maison
Glace 2 boules
Tarte du moment
Café gourmand
(3 gourmandises du moment)

Du Lundi au Vendredi - Hors jours fériés

MENU PETIT FRENCHY

jusqu'à 12 ans - until age 12

2 Mini Burgers

FRENCH' BURGERS
Steak de bœuf ou Poulet
aux choix
cheddar, Sauce French
Beef and chicken steak
at your choice
Cheddar, French Sauce.

VERRE 15cl DE PEPSI,
DE LIMONADE
OU DE JUS D'ORANGE
One glass 15 cl of Pepsi,
lemonade or
orange juice

Pom'pote, glace 1 boule,
buns nutella
Pom'pote, ice 1 ball,
nutella buns

VIANDES & POISSONS

avec un accompagnement au choix

PIÈCE DU BOUCHER

12€⁹⁰

Pièce du boucher (voir notre ardoise)
Sauce au choix : Roquefort, miel-moutarde, poivre.
Butcher's piece (see our slate)
Sauce of choice: Roquefort, honey-mustard, pepper.

ENTRECÔTE 350gr

19€⁰⁰

Entrecôte 350gr (origine voir notre ardoise)
Sauce au choix : Roquefort, miel-moutarde, poivre.
Entrecôte 350gr (origin see our slate)
Sauce of choice: Roquefort, honey-mustard, pepper.

TARTARE DE BOEUF

12€⁹⁰

Tartare de bœuf au couteau (origine voir notre ardoise)
Sauce cocktail, câpres, cornichons, échalotes.
Beef tartare with knife (origin see our slate)
Cocktail sauce, capers, pickles, shallots.

1/2 MAGRET DE CANARD

14€⁰⁰

Demi-magret de canard AOP, accompagnement au choix
Sauce au choix : Roquefort, miel-moutarde, poivre.
Duck half-duck AOP, choice of accompaniment

MAGRET DE CANARD

22€⁰⁰

Magret de canard AOP, accompagnement au choix
Sauce au choix : Roquefort, miel-moutarde, poivre.
DOP duck breast, choice of accompaniment

TARTARE DE SAUMON

13€⁹⁰

Tartare de saumon aneth, jus de citron, échalotes
sur son lit d'avocats
Dill salmon tartare, lemon juice, shallots
on his avocado bed

PAVE DE SAUMON

12€⁹⁰

Pavé de saumon, sauce à l'oseille.
Salmon steak with sorrel sauce.

DOS DE THON

15€⁹⁰

Dos de thon mi-cuit aux graines de sésame,
sauce soja, accompagnement au choix
Back of semi-cooked tuna with sesame seeds,
soy sauce, side dish of your choice.

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

CHOICE OF SIDE DISH

FRENCH'Salade / Salad
FRENCH'Haricots verts / French green beans
FRENCH' Frites sauce cheddar fumé /
FRENCH' Fries smoked cheddar sauce
FRENCH'Cubes sauce cheddar fumé /
FRENCH'Cubes smoked cheddar sauce

A VOLONTÉ FRENCH'Frites / French fries

FRENCH' Cubes / French fries cubes

DESSERTS / DESSERTS

GLACES & SORBETS
ICE CREAMS & SORBETS

1 boule	2 boules	3 boules
2,50€	3,50€	4,50€

Vanille Gousses Infusées de Madagascar
Café Pur Arabica
Chocolat
Caramel Beurre Salé
Menthe Fraîcheur Morceaux de Chocolat
Rhum Raisins aux Raisins Macérés
Fraise Intense
Citron Vert
Mangue Exotique

Supplément / Extra

Chantilly
Coulis de fruits rouges
Coulis caramel
Coulis chocolat

DESSERTS

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT MAISON	4€ ⁵⁰
homemade chocolate mousse	

BROWNIES AUX NOIX, CREME ANGLAISE	5€ ⁵⁰
Brownies with nuts, cream english	

CRÈME BRÛLÉE	5€ ⁵⁰
creme brulee	

BURGER GLACÉ	5€ ⁵⁰
Crème Spéculoos, chocolat Guanaja, coulis de fraise	
Cream Spéculoos, Guanaja chocolate, strawberry coulis	

BOISSONS / DRINKS

PROFITEROLES	5€ ⁵⁰
--------------	------------------

Choux glacés à la vanille, sauce chocolat et crème chantilly.
Vanilla ice cream choux with chocolate sauce and chantilly.

TIRAMISU DU MOMENT	5€ ⁵⁰
Tiramisu of the moment	

CAFÉ GOURMAND	X 6€ ⁵⁰
---------------	--------------------

Café ou Thé accompagné de ses 4 gourmandises du moment
coffee or tea accompanied by its 4 delicacies of the moment

TARTE DU MOMENT	4€ ⁵⁰
Pie of the moment	

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€

SPIRITUEUX | 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
Beer, lemonade, grenadine syrup	3,50€	6,00€
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		

LES GRANDS CRUS

GRANDS CRUS 2€⁰⁰

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 and silky	
LUNGO LEGGERO	
Fleur et rafraîchissant INT. 2	
Flowery and refreshing	

VINS & CHAMPAGNE

WINES & CHAMPAGNE

VINS BLANCS	12 cl (verre)	75 cl	37,5 cl
-------------	---------------	-------	---------

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	3,00€	19,00€	13,00€
-------------	-------	--------	--------

Les Hauts de Cours Montessan AOC Bordeaux sup.	3,00€	19,00€	
Beret Noir AOC Saint Mont	3,00€	19,00€	
Château de Teste AOC Graves	4,50€	25,00€	
Château Coucheroy AOC Pessac Léognan	5,00€	30,00€	20,00€

VINS ROSÉS	4,00€	25,00€	
------------	-------	--------	--

Château l'Afrique AOC Côtes de Provence	3,00€	19,00€	
Domaine de Sophie IGP vin de Méditerranée			

CHAMPAGNE	9,00€	55,00€	
-----------	-------	--------	--

Mumm Cordon Rouge			
-------------------	--	--	--

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€
Sirop grenadine, menthe, fraise, citron	2,50€
Grenadine, mint, strawberry, lemon	

EAUX | BOTTLES OF WATERS

San Pellegrino	50 cl	1L
Vittel	3,00€	4,00€
	3,00€	4,00€

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Chocolat	3,00€
Thé	3,50€

JUS DE FRUITS | FRUIT JUICE

Jus de fruits Pago	3,80€
Jus de pomme, jus d'abricot, jus de fraise, ACE, Jus d'orange, Jus de grenade, jus d'ananas, jus mango.	

BIÈRES BOUTEILLES

BEER BOTTLES

Bière bouteille Colomba 33 cl	5,80€
Bière bouteille « La Bête » 33 cl	5,80€
Bière bouteille Pietra Rossa 33 cl	5,80€
Bière bouteille Pietra ambrée 33 cl	5,80€

Prix nets en euros,-; chèque bancaire non accepté
All prices in euros, 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.

