

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Menu bistrot 14.90€

Le midi, sauf week-end et jours fériés

Saucisse du boucher, jus corsé

et purée maison

Mousse au chocolat

Menu du jour 20.90€

Le midi, sauf week-end et jours fériés

Sur l'ardoise du jour uniquement

Entrée + plat + dessert 20.90€

Entrée + plat ou plat + dessert 17.90€

Plat du jour 14.90€

Entrée seule ou dessert seul 6€

Le menu enfant 11€

Moins de 10 ans

Poisson du jour, purée maison OU Steak haché, frites maison 8€

Yahourt au miel OU Boule de glace 3€



Envie de faire plaisir et d'offrir un cadeau original ?

Nous proposons des bons cadeaux de la valeur de votre choix
en caisse ou sur notre site internet via ce QR Code.



Repas d'entreprise ? Séminaire ? Anniversaire ? Réunion familiale ?

Nous proposons des repas de groupe (+ de 20 pers) ou la privatisation (+ de 50 pers).

Prix nets en euros, taxes et service compris. Les allergènes sont disponibles sur demande.

Provenance des viandes : Bœuf France, Magret France, Agneau Irlande, Veau UE, Porc France

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Apéritifs

Ricard 2cl	3.5€	Kir pêche ou cassis 12cl	6€
Pastis Henri Bardouin 2cl	4€	Kir pétillant pêche ou cassis 12cl	7€
Martini blanc ou rouge 6cl	5€	Côteau du Layon 12cl	6€
Suze 6cl	5€	Americano 12cl	7.50€
Porto Rouge 6cl	5.50€		

Champagnes

TRIBAUT SCHLOESSER – Brut Origine	12€ la coupe (12cl)	57€ la bouteille (75cl)
1757 ABELE - Champagne Rosé		62€ la bouteille (75cl)
DRAPPIER – Blanc de blanc		70€ la bouteille (75cl)
VEUVE CLICQUOT – Réserve Cuvée Brut		76€ la bouteille (75cl)

Bières

A la pression	25cl	50cl
La blonde du moment	4€	7.50€
L'IPA du moment	4.50€	8.50€
Picon Bière	5.00€	9.00€
En bouteille – 33cl		
Triple		5.50€
Blanche		5.50€
La 2.5 (bière légère au citron)		4.50€
Bière sans alcool		5€

Whiskies - 4cl

JACK DANIEL'S (blend Tennessee)	6€
ARMORIK (single malt Breton)	7€
AKASHI (blend Japonais)	9€
CAOL ILA 12 ans (single malt Ecossais Islay)	10€
REDBREAST 12 ans (single malt Irlandais)	10€
DALMORE 12 ans (single Malt Ecossais Highlands)	12€

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

À partager pour l'apéro

Houmous maison du moment	6.50€
Rillettes de canard « Les délices du petit Gué »	7€
Le saucisson entier à partager	7€
Sardines à l'huile millésimées « La Perle des Dieux »	7.50€
Assiette de 3 fromages Maison Le Coq	9.50€

Cocktails

Sunny Suzy – 16cl <i>Suze, limonade, sirop de pêche, citron jaune</i>	8.50€	Aperol Spritz – 20cl <i>Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange</i>	9€
Frenchy Pastille - 20cl <i>Menthe pastille, tonic La French, citron jaune</i>	8.50€	Negroni – 10cl <i>Gin Baccae, martini rouge, campari</i>	9€
Sneaky Tikki - 16cl <i>Rhum, jus d'ananas & de mangue, gingembre, citron vert</i>	9€	Old Fashioned – 8cl <i>Whisky, Angostura, eau gazeuse, orange</i>	9€
Gin Tonic – 16cl <i>Gin Baccae, tonic La French, citron jaune</i>	9€	Espresso Martini – 12cl <i>Vodka, espresso, liqueur de café</i>	10€
Basil Smash – 12cl <i>Gin Baccae, sirop de sucre, jus de citron vert, basilic</i>	9€	Franklin Cosmo – 16cl <i>Vodka, liqueur de sureau, jus de cranberries et de citron vert</i>	10€
Moscow Mule – 16cl <i>Vodka, ginger beer La French, citron vert</i>	9€	Spritz Saint Germain – 20cl <i>Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron jaune</i>	10.50€

Cocktails sans alcool

Virgin Cosmo – 16cl <i>Jus de cranberries, limonade, jus de citron vert</i>	6€	Vir Gin Tonic – 16cl <i>Gin 0.5% alcool, tonic La French, citron jaune</i>	7.50€
Virgin Tikki – 16cl <i>Jus d'ananas & de mangue, sirop de gingembre, citron vert</i>	7€	Virgin Spritz – 20cl <i>Bitter sans alcool, limonade, eau gazeuse, orange</i>	7.50€
Sandy Bay – 16cl <i>Jus de Mangue, Ginger Beer La French, citron vert</i>	7€		

TARIFS BAR 9h-12h & 15h-19h:

Tous les cocktails à 7.50€, cocktails sans alcool à 6€, bière pression blonde 25cl 3.50€

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les entrées

Véritable œuf mayonnaise aux herbes fraîches 	7€
Œuf cocotte au curé nantais, chutney à la rhubarbe 	8€
Os à moelle et tartines à l'ail confit	9€
6 escargots de Bourgogne, persillade d'antan	9€
Aperges de saison, crème au parmesan et vinaigrette douce au cumin 	9.50€
Tataki de saumon mariné, pomme et gingembre	9.50€
Salade de poulpe mariné, crème au chorizo et lentilles corail	9.50€

Les plats du Bistrot

Risotto crémeux aux asperges, pistaches, citron confit et tuile au Zaatar 	16.50€
Grande salade à la burrata et au lard grillé, crème de petits pois à la menthe, crudités	18€
Tartare de bœuf préparé, frites maison, mâche	18.50€
Belle tranche de foie de veau en persillade, purée maison	19€
Rognons de veau sautés à la moutarde à l'ancienne, purée maison	19€
Tartare de saumon, citron, aneth et grenade, mâche et frites maison	19.50€
Poisson du marché, pesto aux herbes, purée de carotte au cumin, tuile croquante	20€
Gambas à la plancha, crème au curry et gingembre, risotto crémeux	21€
Magret de canard, jus au miel et à l'orange, légumes rôtis	22€
Pavé de bœuf 220g, sauce au poivre vert, frites maison et mâche	23€
Souris d'agneau confite, jus au romarin, purée maison, ail confit	24.50€



Végétarien

Tous nos plats sont fait maison

Garniture supplémentaire 4€

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les desserts maison

Sélection de 3 fromages du jour Maison Lecoq, mâche nantaise	9.50€
Mi-cuit au chocolat, glace à la pistache	8.50€
Tartare de fraises et rhubarbe, mousse à la vanille	8.50€
Crème brûlée à la vanille	8.50€
Brioche perdue au caramel au beurre salé	9.50€
Café gourmand / Champagne gourmand	10€/17€
Profiteroles au chocolat très très gourmandes, à partager ou pas ...	11€

Les glaces artisanales

Coupe Fraicheur : glace coco, sorbet framboise, sorbet citron, chantilly maison	8.50€	
Dame Blanche : glace vanille, chocolat fondu, chantilly maison	8.50€	
Coupe Nantaise : glace vanille, glace caramel, rhum arrangé 2cl, chantilly maison	9€	
Colonel Franklin : sorbet citron, vodka 2cl	9€	
Coupe Velours : glace chocolat, glace coco, Baileys 2cl, chantilly maison	9€	
Coupe Tentation : glace vanille, Vieille Prune 2cl	9.50€	
Glace 1 boule 3€	Glace 2 boules 5.50€	Glace 3 boules 8€

Parfum au choix : Vanille, chocolat, caramel, pistache, coco, citron, framboise

Parfum au choix : Vanille, chocolat, caramel, pistache, coco, citron, framboise

Digestifs et liqueurs - 4cl

Menthe pastille / Get 27/ Limoncello	5€	Vieille prune de Souillac	8€
Baileys	5€	Armagnac Marquesteau VSOP	8€
Cognac aux amandes Donjon 1841	6€	Irish coffee	8.50€
Absinthe 2cl	6€	Chartreuse verte	9€
Eau de vie de Poire	6€	Cognac La petite Ciguë VSOP	9€
Calvados	7€	Cognac ABK6 XO	14€

Les rhums - 4cl

Rhum arrangé maison	6€	DON PAPA Baroko (Philippines)	8€
KRAKEN Spiced (Trinité et Tobago)	6€	MILIONARIO 15 ans (Pérou)	9€
DILLON vieux XO (Martinique)	7€	ZACAPA 23 ans (Guatemala)	12€
DIPLOMATICO Extra Reserva (Vénézuëla)	8€		

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les eaux

Eau plate 75cl	5.50€
Eau pétillante 75cl	6€
Eau pétillante 50cl	4.80€

Les boissons fraîches

La French Tonic ou La French Agrum 25cl	4.50€
La French Ginger Beer 25cl	4.50€
Kombucha Gingembre & Citron 25cl <i>Bio</i>	5€
Ice tea 25cl	4€
Coca cola, Coca cola 0 33cl	4€
Perrier 33cl	4€
Jus de fruits « Jus de Rêve » (orange, pomme, abricot, ananas, tomate) 25cl <i>Bio</i>	4.50€
Sirop à l'eau (pêche, menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, kiwi, banane) 25cl	3€
Diabolo (pêche, menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, kiwi, banane) 25cl	3.50€

Les boissons chaudes

Espresso / Allongé	2.20€	Latte Macchiato	4.50€
Double Espresso	4€	Chocolat chaud	4€
Décaféiné / Allongé	2.30€	Café ou chocolat viennois chantilly	5€
Noisette	2.40€	Café frappé	4.50€
Cappuccino / Crème	4.20€	Latte frappé	5€
Mocaccino	4.20€	Latte frappé chantilly	5.50€
Thé ou Infusion Dammann Frères			4€

Thé noir Earl Grey, Thé noir Darjeeling, Thé blanc à la rose, Thé vert menthe, Thé vert Yunnan, Thé vert Jasmin, Tilleul, Verveine

Supp. Sirop 0.20€

Supp. Lait 0.50€

Supp. Tranche citron 0.10€

TARIFS BAR 9h-12h & 15h-19h:

Espresso/allongé 1.80€, déca 1.90€, noisette 2€, double espresso/thé/chocolat chaud 3.60€, grand crème 3.80€

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les vins blancs

La vallée de la Loire - Pays Nantais 75cl

AOC MUSCADET - Sèvre et Maine sur Lie, Famille Luneau, « Les Bois Gautier » 21€

Melon de Bourgogne

AOC MUSCADET - Sèvre et Maine, Domaine Poiron Dabin, « Cru Château-Thébaut » 27€

Melon de Bourgogne

AOC MUSCADET - Coteaux de la Loire, Domaine des Galloires, « Cru Champtoceaux » 30€

Melon de Bourgogne

AOC MUSCADET - Sèvre et Maine, Domaine Ménard Gaborit, « Cru Monnières Saint-Fiacre » 32€

Melon de Bourgogne – VIN BIO

AOC MUSCADET - Côtes de Grandlieu, Vignoble Malidain, « Amphibolite » 35€

Melon de Bourgogne

La vallée de la Loire – Anjou/Touraine

AOC COTEAUX D'ANCENIS, Domaine des Galloires, « Malvoisie » (demi sec) 23€

Pinot Gris

AOC ANJOU BLANC, Domaine des Bleuces, « Les Mille Rocs » 28€

Chenin

AOP COTEAUX DU LAYON, Domaine de Neuville, « Frairie » (moelleux) 28€

Chenin

AOC MONTLOUIS SUR LOIRE, Domaine de la Taille aux Loups, « Les Hauts de Husseau » 47€

Chenin

AOC SAVENNIERES, Domaine Ogereau, « Clos le Grand Beaupréau » 52€

Chenin

La vallée de la Loire – Centre

AOC MENETOU SALON, Domaine Comte Lafond 33€

Sauvignon

AOC QUINCY, Domaine Mardon 36€

Sauvignon - VIN BIO

AOC SANCERRE, Domaine Daniel Chotard, « Tradition » 40€

Sauvignon

AOP POUILLY FUME, Domaine de Ladoucette 46€

Sauvignon

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

La Bourgogne	75cl
AOC BOURGOGNE VEZELAY, Domaine Camu <i>Chardonnay</i>	29€
AOP PETIT CHABLIS, Domaine Vincent Wengier <i>Chardonnay - VIN BIO</i>	34€
AOC POUILLY FUISSE, Domaine Florent Vaupré, « Terroir » <i>Chardonnay - VIN BIO</i>	44€
AOC PERNAND VERGELESSES, Domaine Bony Gachot <i>Chardonnay</i>	57€
AOC MEURSAULT, Domaine d'Ardhuy, « Les Pellans » <i>Chardonnay</i>	95€

La Vallée du Rhône

AOP COTES DU RHONE, Domaine du Séminaire, « Les Séguines » <i>Viognier, Marsanne - VIN BIO</i>	29€
AOP CROZE HERMITAGE, Domaine Laurent Veyrat, « 1600 » <i>Marsanne - VIN BIO</i>	41€
AOP CONDRIEU, Domaine Martin Clerc, « Côte Bellay » <i>Viognier</i>	60€

Les vins rosés

IGP VAL DE LOIRE, Domaine Poiron Dabin, « Rosé Fruité » <i>Pinot Gris</i>	22€
IGP ILE DE BEAUTE - CORSE, Maison Nina, « L'Alpana » <i>Sciaccarellu</i>	27€
AOP COTE DE PROVENCE, Domaine des Artauds, « Sainte Victoire » <i>Cinsault, Grenache, Syrah - VIN BIO</i>	32€

Les vins au verre

Nous proposons une large sélection de vins au verre issus de notre carte des vins. Consultez nos ardoises ou demandez-nous pour connaître la sélection de vins du moment et leurs tarifs.



Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les vins rouges

La Vallée de la Loire	Magnum	75cl
AOC ANJOU ROUGE, Domaine Matignon, « Sur le Fruit » <i>Cabernet Franc</i>		25€
AOC CHEVERNY, Domaine de Veilloux <i>Pinot Noir et Gamay - VIN BIO</i>		29€
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, Domaine Sylvain Bruneau, « Hauts Frogers » <i>Cabernet Franc - VIN BIO</i>		30€
AOC CHINON, Domaine Marc Brédiff <i>Cabernet Franc</i>		31€
AOC SAUMUR CHAMPIGNY, Domaine Fabien Duveau, « Les Gagnés » <i>Cabernet Franc</i>	62€	33€
AOC SANCERRE, Domaine Daniel Chotard, « Tradition » <i>Pinot Noir - VIN BIO</i>		45€
La Bourgogne		
AOC MACON, Domaine Regnard « Réserve Personnelle » <i>Gamay</i>		38€
AOC HAUTES COTES DE BEAUNE, Domaine Simon Gaudet, « Au Paradis » <i>Pinot Noir</i>		45€
AOP COTE DE NUITS-VILLAGES, Domaine Bony Gachot, « Les Chaillots » <i>Pinot Noir</i>		51€
AOP MERCUREY, Domaine Menand, « 1er Cru Les Champs Martin » <i>Pinot Noir - VIN BIO</i>		54€
AOC GEVREY CHAMBERTIN, Domaine Derey Frères <i>Pinot Noir</i>		68€
AOC POMMARD, Domaine d'Ardhuy, « Les Lambots » <i>Pinot Noir</i>		78€
Le Beaujolais		
AOP JULIENAS, Domaine Boischampt <i>Gamay - VIN BIO</i>		30€
AOC BROUILLY, Domaine Regnard, « La Fantaisie » <i>Gamay</i>		34€

Consultez nos équipes pour connaître les millésimes en cours.

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

La Vallée du Rhône	Magnum	75cl
AOP COTE DU RHONE, Domaine du Séminaire, « Tradition » <i>Grenache, Syrah et Carignan - VIN BIO</i>	49€	27€
AOP VACQUEYRAS, Domaine de La Tête Noire <i>Grenache, Syrah et Mourvèdre - VIN BIO</i>		35€
AOP CROZES HERMITAGE, Domaine Laurent Veyrat, « Antre-nous » <i>Syrah</i>	75€	41€
AOP SAINT JOSEPH, Domaine Goudard & Filles, « Tumulte » <i>Syrah</i>		46€
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE, Domaine des Pères de l'Eglise, « Calice Saint-Pierre » <i>Grenache noir, Mourvèdre, Syrah - VIN BIO</i>		54€
AOP COTE ROTIE, Domaine Martin Clerc, « Coteaux de Bassenon » <i>Syrah</i>		69€
Le Bordeaux		
AOC GRAVES, Domaine Patrick Daubas, « Château Tour Bicheau » <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>		30€
AOC PESSAC LEOGNAN, Famille André Lurton, « Château Coucheroy » <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>		35€
AOC SAINT ESTEPHE, Château Tour des Termes, « Cuvée Préface » <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot</i>		42€
AOC SAINT EMILION Grand Cru, Château Grand Faurie, « La Rose » <i>Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon</i>		49€
AOC POMMEROL, Alain Moueix, « Le Seuil de Mazeyres » <i>Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot - VIN BIO</i>		54€
Le Sud		75cl
AOP FAUGERES, Famille Chabbert, « Mas du Colombel » <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan</i>		26€
AOC CORBIERES, Domaine La Cendrillon, « Essentielle » <i>Syrah, Grenache et Mourvèdre - VIN BIO</i>		29€
AOP SAINT CHINIAN, Domaine Canet Valette, « Antonyme » <i>Syrah et Grenache - VIN BIO</i>		30€
AOC PIC SAINT LOUP, Mas du Greffier, « Les Hautes Garrigues » <i>Grenache et Syrah</i>		33€
AOP TERRASSES DU LARZAC, Domaine Le Clos du Serre, « Saint-Jean » <i>Cinsault, Grenache et Syrah - VIN BIO</i>		34€
AOC CAHORS, Château Combet La Serre <i>Malbec - VIN BIO</i>		35€

Consultez nos équipes pour connaître les millésimes en cours.