

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Menu bistrot 15.90€

Le midi, sauf week-end et jours fériés

Saucisse du boucher, jus corsé

et purée maison

Mousse au chocolat

Menu du jour 21.90€

Le midi, sauf week-end et jours fériés
Sur l'ardoise du jour uniquement

Entrée + plat + dessert 21.90€

Entrée + plat ou plat + dessert 18.90€

Plat du jour 15.90€

Entrée seule ou dessert seul 6.50€

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

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	7.5
Porto Rouge 6cl	5.5	Coupe de champagne 12cl	12

Bulles & Champagnes (75cl)

DOMAINES DES GALLOIRES – Crémant de Loire, Extra Brut	27
LA TAILLE AU LOUPS – Montlouis sur Loire, « Triple zéro »	43
TRIBAUT SCHLOESSER – Champagne Brut Origine	57
1757 ABELE - Champagne Brut Rosé	62
DRAPPIER – Champagne Blanc de blanc	70
TAITTINGER – Champagne Brut Prestige	76
VEUVE CLICQUOT – Champagne Brut	80

Bières & Cidre

A la pression	25cl	50cl
La blonde du moment	4	7.5
L'IPA du moment	4.5	8.5
Picon Bière	5	9

En bouteille

Triple 33cl	5.5	Bière sans alcool 33cl	5
Blanche 33cl	5.5	Cidre Brut 25cl	4
La 2.5 (bière légère au citron) 33cl	4.5		

Whiskies - 4cl

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

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

À partager pour l'apéro

Houmous maison du moment	7
Rillettes de canard « Les délices du petit Gué »	7.5
Le saucisson entier à partager	7.5
Sardines à l'huile millésimées « La Perle des Dieux »	8
Assiette de 3 fromages Maison Le Coq	9.5

Cocktails

Sneaky Tiki - 16cl	9	Spritz Aperol – 20cl	9
<i>Rhum, jus d'ananas & de mangue, gingembre, citron vert</i>		<i>Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange</i>	
Gin Tonic – 16cl	9	Spritz Limoncello – 20cl	9.5
<i>Gin Baccae, tonic La French, citron jaune</i>		<i>Limoncello, prosecco, eau gazeuse, citron jaune</i>	
Basil Smash – 12cl	9	Spritz Saint Germain – 20cl	10.5
<i>Gin Baccae, sirop de sucre, jus de citron vert, basilic</i>		<i>Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron jaune</i>	
Negroni – 10cl	9	Bloody Mary – 16cl	9.5
<i>Gin Baccae, martini rouge, Campari</i>		<i>Vodka, tomate, worcester, tabasco, citron jaune, sel au céleri</i>	
Moscow Mule – 16cl	9	Espresso Martini – 12cl	10
<i>Vodka, ginger beer La French, citron vert</i>		<i>Vodka, espresso, liqueur de café</i>	
Paloma - 16cl	9.5	Franklin Cosmo – 16cl	10
<i>Tequila, pamplemousse, eau gazeuse, citron</i>		<i>Vodka, liqueur de sureau, jus de cranberries et de citron vert</i>	

Cocktails sans alcool

Virgin Cosmo – 16cl	6	Vir Gin Tonic – 16cl	7.5
<i>Jus de cranberries, sirop de pêche, limonade, jus de citron vert</i>		<i>Gin 0.5% alcool, tonic La French, citron jaune</i>	
Virgin Tiki – 16cl	7	Virgin Spritz – 20cl	7.5
<i>Jus d'ananas & de mangue, sirop de gingembre, citron vert</i>		<i>Bitter sans alcool, limonade, eau gazeuse, orange</i>	
Sandy Bay – 16cl	7		
<i>Jus de Mangue, Ginger Beer La French, citron vert</i>			

TARIFS BAR 9h30-12h & 14h30-19h:

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 au piment d'Espelette	7
	6 escargots de Bourgogne, persillade d'antan	9
	Tataki de saumon mariné, pomme et gingembre	9.5
	Poulpe mariné, crème au chorizo et lentilles corail	9.5
	Os à moelle et tartines à l'ail confit	9.8
	Œuf cocotte au curé nantais et champignons	8.5
	Poireaux vinaigrette ravigote, ricotta et oignons frits	8

Les plats du Bistrot

	Risotto crémeux aux champignons, noisettes torréfiées et tuile au paprika	16.5
	Camembert rôti au miel, pommes grenailles, lard grillé et mâche	18.5
	Tartare de bœuf Charolais préparé, frites maison, mâche	19
	Fricassée de rognons de veau au porto, purée maison	19
	Tartare de saumon, mangue, grenade et curry doux, mâche et frites maison	19.5
	Belle tranche de foie de veau en persillade, purée maison	20
	Poisson du marché en viennoise de noisettes, beurre blanc nantais, purée de butternut	20
	Magret de canard du Sud-Ouest, jus au miel et à l'orange, légumes rôtis	23
	Pavé de bœuf français 220g, sauce au poivre vert, frites maison et mâche	24.5
	Souris d'agneau confite, jus au romarin, purée maison, ail confit	26
	Saint Jacques snackées, crème au curry et gingembre, risotto crémeux	26



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	9.5
La fameuse mousse au chocolat	8
Tartare de mangue au citron vert, gingembre et basilic	8.5
Crème brûlée à la vanille	8.5
Mi-cuit au chocolat, glace à la pistache	8.5
Brioche perdue au caramel au beurre salé, glace vanille	9.5
Café gourmand / Champagne gourmand	10.5/17
Profiteroles au chocolat très très gourmandes, à partager ou pas ...	11.5

Les glaces artisanales

Coupe Fraicheur : glace coco, sorbet framboise, sorbet citron, chantilly maison	8.5	
Dame Blanche : glace vanille, chocolat fondu, chantilly maison	8.5	
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	9.5	
Glace 1 boule 3€	Glace 2 boules 5.50€	Glace 3 boules 8€

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	8.5
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	ZACAPA 23 ans (Guatemala)	12
DILLON vieux XO (Martinique)	7	DIPLOMATICO Extra Reserva (Vénézuëla)	8

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les eaux

Eau plate 75cl	6
Eau pétillante 75cl	6.5
Eau pétillante 50cl	5

Les jus & sodas

La French Tonic ou La French Agrum 25cl	4.5
La French Ginger Beer 25cl	4.5
Kombucha 25cl <i>Bio</i>	5.5
Ice tea 25cl / thé glacé maison	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>	4.5
Sirop à l'eau (pêche, menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, kiwi, banane, pamplemousse) 25cl	3
Diabolo (pêche, menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, kiwi, banane, pamplemousse) 25cl	3.5

Les cafés & thés

Espresso / Allongé	2.2	Latte Macchiato	4.5
Double Espresso	4	Chocolat chaud	4
Décaféiné / Allongé	2.3	Café ou chocolat viennois chantilly	5
Noisette	2.4	Café frappé	4.5
Cappuccino / Crème	4.2	Latte frappé	5
Mocaccino	4.2	Latte frappé chantilly	5.5
Chai Latte	4.5	Supp. Sirop vanille ou caramel	+0.5

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 : 0.5€

Supp. Lait : 0.5€

Supp. Tranche citron : 0.1€

TARIFS BAR 9h30-12h & 14h30-19h:

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