

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Menu bistro 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 —

A partager pour l'apéro

| | |
|---|-------|
| Houmous maison de poivrons et tomates | 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 au piment d'Espelette |  | 7€ |
| Poireaux vinaigrette ravigote, ricotta et oignons frits |  | 7€ |
| Os à moelle et tartines à l'ail confit | | 9€ |
| 6 escargots de Bourgogne, persillade d'antan | | 9€ |
| Tataki de saumon mariné, pomme et gingembre | | 9.50€ |
| Petit camembert rôti au miel |  | 9.50€ |
| Foie gras mi-cuit maison et chutney de mangue | | 15€ |

Les plats du Bistrot

| | | |
|--|--|--------|
| Risotto crémeux aux champignons, pecorino et tuile à l'Espelette |  | 16.50€ |
| Tartare de bœuf préparé, frites maison, mâche | | 18.50€ |
| Belle tranche de foie de veau en persillade, purée maison | | 19€ |
| Tartare de saumon, mangue et curry doux, mâche et frites maison | | 19€ |
| Rognons de veau sautés au porto, purée maison | | 19€ |
| Poisson du marché en viennoise de noisette et beurre blanc nantais, purée de carotte | | 20€ |
| Côte de cochon de montagne, crème aux champignons, purée de carotte | | 20€ |
| Magret de canard, jus au miel et à l'orange, légumes rôtis | | 22€ |
| Souris d'agneau confite, jus au romarin, purée maison, ail confit | | 24.50€ |
| L'entrecôte, beurre persillé et frites maison, mâche | | 25€ |
| Saint Jacques snackées à la plancha, 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 | 9.50€ |
| Mi-cuit au chocolat, glace à la pistache | 8€ |
| Tartare de mangue au citron vert, gingembre et basilic | 8€ |
| 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

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 (Vénézuela) | 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, grenade, fraise, citron, orgeat, kiwi, banane) 25cl | 3€ |
| Diabolo (pêche, menthe, grenade, 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€

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 » <i>Melon de Bourgogne</i> | 21€ |
| AOC MUSCADET - Sèvre et Maine, Domaine Poiron Dabin, « Cru Château-Thébaut » <i>Melon de Bourgogne</i> | 27€ |
| AOC MUSCADET - Coteaux de la Loire, Domaine des Galloires, « Cru Champtoceaux » <i>Melon de Bourgogne</i> | 30€ |
| AOC MUSCADET - Sèvre et Maine, Domaine Ménard Gaborit, « Cru Monnières Saint-Fiacre » <i>Melon de Bourgogne</i> – VIN BIO | 32€ |
| AOC MUSCADET - Côtes de Grandlieu, Vignoble Malidain, « Amphibolite » <i>Melon de Bourgogne</i> | 35€ |

La vallée de la Loire – Anjou/Touraine

| | |
|--|-----|
| AOC COTEAUX D'ANCENIS, Domaine des Galloires, « Malvoisie » (demi sec) <i>Pinot Gris</i> | 23€ |
| AOC ANJOU BLANC, Domaine des Bleuces, « Les Mille Rocs » <i>Chenin</i> | 28€ |
| AOP COTEAUX DU LAYON, Domaine de Neuville, « Frairie » (moelleux) <i>Chenin</i> | 28€ |
| AOC MONTLOUIS SUR LOIRE, Domaine de la Taille aux Loups, « Les Hauts de Husseau » <i>Chenin</i> | 47€ |
| AOC SAVENNIERES, Domaine Ogereau, « Clos le Grand Beaupréau » <i>Chenin</i> | 52€ |

La vallée de la Loire – Centre

| | |
|---|-----|
| AOC MENETOU SALON, Domaine Comte Lafond <i>Sauvignon</i> | 33€ |
| AOC QUINCY, Domaine Mardon <i>Sauvignon</i> - VIN BIO | 36€ |
| AOC SANCERRE, Domaine Daniel Chotard, « Tradition » <i>Sauvignon</i> | 40€ |
| AOP POUILLY FUME, Domaine de Ladoucette <i>Sauvignon</i> | 46€ |

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 connaitre 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 Brédifff <i>Cabernet Franc</i> | | 31€ |
| AOC SAUMUR CHAMPIGNY, Domaine Fabien Duveau, « Les Gaignés » <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 —

| | | Magnum | 75cl |
|---|--|--------|------|
| La Vallée du Rhône | | | |
| 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 Combel La Serre <i>Malbec - VIN BIO</i> | | | 35€ |

Consultez nos équipes pour connaître les millésimes en cours.