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)

DOMAINE DES GALLOIRES – Crémant de Loire, Extra Brut	27
LA TAILLE AUX 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 Ecossais Islay)	10
ARMORIK (single malt Breton)	7	REDBREAST 12 ans (single malt Irlandais)	10
AKASHI (blend Japonais)	9	DALMORE 12 ans (single Malt Ecossais Highlands)	12

Chez Franklin

BISTROT GOURMAND

A 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
Rhum, jus d'ananas & de mangue, gingembre, citron vert

Gin Tonic – 16cl 9
Gin Baccae, tonic La French, citron jaune

Basil Smash – 12cl 9
Gin Baccae, sirop de sucre, jus de citron vert, basilic

Negroni – 10cl 9
Gin Baccae, martini rouge, Campari

Moscow Mule – 16cl 9
Vodka, ginger beer La French, citron vert

Paloma - 16cl 9.5
Tequila, pamplemousse, eau gazeuse, citron

Smoky Whisky – 16cl 13
Whisky, pomme, caramel, cannelle (fumé sous cloche)

Spritz Aperol – 20cl 9
Aperol, mousseux, eau gazeuse, orange

Spritz Limoncello – 20cl 9.5
Limoncello, mousseux, eau gazeuse, citron jaune

Spritz Saint Germain – 20cl 10.5
Liqueur de sureau, mousseux, eau gazeuse, citron jaune

Bloody Mary – 16cl 10
Vodka, tomate, worcester, tabasco, citron jaune, sel au céleri

Espresso Martini – 12cl 10
Vodka, espresso, liqueur de café

Franklin Cosmo – 16cl 10
Vodka, liqueur de sureau, jus de cranberries et de citron vert

Cocktails sans alcool

Virgin Cosmo – 16cl 6
Jus de cranberries, sirop de pêche, limonade, jus de citron vert

Virgin Tiki – 16cl 7
Jus d'ananas & de mangue, sirop de gingembre, citron vert

Sandy Bay – 16cl 7
Jus de Mangue, Ginger Beer La French, citron vert

Vir Gin Tonic – 16cl 7.5
Gin 0.5% alcool, tonic La French, citron jaune

Virgin Spritz – 20cl 7.5
Bitter sans alcool, limonade, eau gazeuse, orange

TARIFS BAR 9h30-12h & 14h30-19h:
Tous les cocktails à 7.50€ (hors smoky whisky), 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 de chez Lecoq	9.5
La fameuse mousse au chocolat	8
Tartare de mangue au citron vert, gingembre et basilic	8.5
Crème brulée 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	10.5
Champagne ou Armagnac gourmand	17
Profiteroles au chocolat très gourmandes, à partager ou pas …	11.5

Les glaces artisanales

Coupe Fraicheur *Glace coco, sorbets framboise et citron, chantilly maison*	8.5
Dame Blanche *Glace vanille, chocolat fondu, chantilly maison*	8.5
Coupe Nantaise *Glaces vanille et caramel, rhum arrangé 2cl, chantilly maison*	9
Colonel Franklin *Sorbet citron, vodka 2cl*	9
Coupe Velours *Glaces chocolat et coco, Baileys 2cl, chantilly maison*	9
Coupe Tentation *Glace vanille, Vieille Prune de Souillac 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	5
Baileys / Limoncello	5
Cognac aux amandes Donjon 1841	6
Absinthe 2cl	6
Eau de vie de Poire	6
Calvados Roger Groult	8
Vieille prune de Souillac	8
Bas Armagnac Laubade 12 ans	10
Grand Marnier	7
Chartreuse verte	9
Café Cognac (2cl)	9
Cognac Delamain XO 2cl/4cl	8/15
Coupe de champagne	12

Cocktails chauds

Irish coffee	8.5
French coffee au calvados	10.5
Grog au rhum	8
Chocolat chaud à la Chartreuse	9.5

Les rhums – 4cl

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

Chez Franklin

BISTROT GOURMAND

Les eaux

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

Les jus & sodas

Limonade 25cl	3	La French Tonic ou La French Agrum 25cl	4.5
Ice tea 25cl / thé glacé maison	4	La French Ginger Beer 25cl	4.5
Coca cola, Coca cola 0 33cl	4	Kombucha 25cl Bio	5.5
Perrier 33cl	4		

Jus de fruits « Jus de Rêve » (orange, pomme, abricot, ananas, tomate) 25cl Bio	4.5
Sirop à l'eau (pêche, menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, kiwi, banane, pamplemousse) 25cl	2.5
Diabolo (pêche, menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, kiwi, banane, pamplemousse) 25cl	3.5

Les cafés & thés

Espresso / Allongé	2.2	Latte	4.5
Double Espresso	4	Café viennois chantilly	4.5
Décaféiné / Déca allongé	2.3	Café frappé	3
Noisette	2.4	Latte frappé	5
Crème	3	Latte frappé chantilly	5.5
Cappuccino	4	Chai Latte	4.5
Mocaccino	4.5	Chocolat chaud	4
Grand crème	4.5	Chocolat viennois chantilly	5
Thé ou Infusion Dammann Frères 4		Affogato (espresso, glace vanille)	5

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 : 0.50€ *Supp. Lait : 0.80€* *Supp. Tranche citron : 0.10€*

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

Espresso/allongé 1.80€, déca 1.90€, noisette 2€, crème 2.60€, double espresso/capuccino/thé/chocolat chaud 3.60€

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 » *Melon de Bourgogne (élevage 10 mois sur lie)*	21€
AOC MUSCADET - Sèvre et Maine, Domaine Poiron Dabin, « Cru Château-Thébaut » *Melon de Bourgogne (élevage 67 mois sur lie)* – VIN HVE	27€
AOC MUSCADET - Coteaux de la Loire, Domaine des Galloires, « Cru Champtoceaux » *Melon de Bourgogne (élevage 60 mois sur lie)*	30€
AOC MUSCADET – Sèvre et Maine sur Lie, Jo Landron, « Amphibolite » *Melon de Bourgogne (élevage 6 mois sur lie)* – VIN BIO	31€
AOC MUSCADET – Sèvre et Maine, Domaine Chéreau- Carré « Cru Clisson » *Melon de Bourgogne (élevage 35 mois sur lie)*	32€
AOC MUSCADET - Sèvre et Maine, Domaine Ménard Gaborit, « Cru Monnières Saint-Fiacre » *Melon de Bourgogne (élevage 36 mois sur lie)* – VIN BIO	33€
La vallée de la Loire – Anjou/Touraine	
AOC COTEAUX D'ANCENIS, Domaine des Galloires, « Malvoisie » (demi sec) *Pinot Gris*	23€
AOP ANJOU BLANC, Château de Bellevue, « La Belle Fraicheur » *Chenin* – VIN HVE	26€
AOP COTEAUX DU LAYON, Sélection du moment (moelleux) *Chenin*	28€
AOC MONTLOUIS SUR LOIRE, Domaine de la Taille aux Loups, « Les Hauts de Husseau » *Chenin*	47€
AOC SAVENNIERES, Domaine Ogereau, « Clos le Grand Beaupréau » *Chenin* - VIN BIO	52€
La vallée de la Loire – Centre	
AOC MENETOU SALON, Domaine Comte Lafond *Sauvignon*	33€
AOC QUINCY, Domaine Mardon *Sauvignon* - VIN BIO	37€
AOC SANCERRE, Domaine Daniel Chotard, « Tradition » *Sauvignon* - VIN BIO	40€
AOP POUILLY FUME, Domaine de Ladoucette *Sauvignon*	46€

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

La Bourgogne	**75cl**
AOP PETIT CHABLIS, Domaine Vincent Wengier *Chardonnay - VIN BIO*	35€
AOC POUILLY FUISSE, Domaine Florent Vaupré, « Terroir » *Chardonnay - VIN BIO*	44€
AOP RULLY, Domaine Jean-Baptiste Jessiaume *Chardonnay*	51€
AOC BEAUNE, Maison Louis Jadot, Famille Gagey *Chardonnay*	62€
AOC CHASSAGNE MONTRACHET, Domaine Faiveley *Chardonnay*	80€
AOC MEURSAULT, Domaine d'Ardhuy, « Les Pellans » *Chardonnay - VIN HVE*	95€
La Vallée du Rhône	
AOP COTES DU RHONE, Domaine du Séminaire, « Les Séguines » *Viognier, Marsanne - VIN BIO*	29€
AOP CROZES HERMITAGE, Domaine Paul Jaboulet Aîné, « Les Jalets » *Marsanne - VIN BIO*	39€
AOP CONDRIEU, Domaine Martin Clerc, « Côte Bellay » *Viognier - VIN HVE*	58€

Les vins rosés

IGP VAL DE LOIRE, Domaine Poiron Dabin, « Rosé Fruité » *Pinot Gris – VIN HVE*	22€
IGP ILE DE BEAUTE - CORSE, Maison Nina, « L'Alpana » *Sciaccarellu*	27€
AOP COTE DE PROVENCE, Domaine des Artauds, « Sainte Victoire » *Cinsault, Grenache, Syrah - VIN BIO*	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	**75cl**
AOC ANJOU ROUGE, Domaine des Poupées, « Sur le Fruit » *Cabernet Franc - VIN HVE*	25€
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, Domaine Sylvain Bruneau, « Les Pentes » *Cabernet Franc - VIN BIO*	30€
AOC CHINON, Domaine Marc Brédiff *Cabernet Franc*	32€
AOC SAUMUR CHAMPIGNY, Domaine Fabien Duveau, « Les Menais » *Cabernet Franc - VIN BIO*	35€
AOC REUILLY, Domaine de Reuilly, Joseph de Maistre *Pinot Noir - VIN BIO*	39€
AOC SANCERRE, Domaine Daniel Chotard, « Tradition » *Pinot Noir - VIN BIO*	45€
Le Bordeaux	
AOC PESSAC LEOGNAN, Famille André Lurton, « Château Coucheroy » *Merlot, Cabernet Sauvignon*	31€
AOC SAINT EMILION Grand Cru, Château Grand Faurie, « La Rose » *Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon*	45€
AOC POMEROL, Alain Moueix, « Le Seuil de Mazeyres » *Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot - VIN BIO*	54€
AOC PAUILLAC Grand Cru Classé, Château Haut-Bages Libéral *Cabernet Sauvignon, Merlot - VIN BIO*	65€
La Vallée du Rhône	**75cl**
AOP COTES DU RHONE, Domaine du Séminaire, « Tradition » *Grenache, Syrah et Carignan - VIN BIO*	27€
AOP VACQUEYRAS, Domaine de La Tête Noire *Grenache, Syrah et Mourvèdre - VIN BIO*	35€
AOP SAINT JOSEPH, Domaine Paul Jaboulet Aîné, « Le Grand Pompée » *Syrah*	42€
AOP CROZES HERMITAGE, Domaine Laurent Veyrat, « Antre-nous » *Syrah - VIN BIO*	46€
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE, Domaine des Pères de l'Eglise, « Calice Saint-Pierre » *Grenache noir, Mourvèdre, Syrah - VIN HVE*	54€
AOP COTE ROTIE, Domaine Martin Clerc, « Coteaux de Bassenon » *Syrah - VIN HVE*	69€

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Le Beaujolais

AOP JULIENAS, Domaine Boischampt 31€
Gamay - VIN BIO

AOC BROUILLY, Maison Regnard, « La Fantaisie » 34€
Gamay

AOC MOULIN A VENT, Château des Jacques 39€
Gamay

La Bourgogne

AOC MACON, Maison Regnard « Réserve Personnelle » 38€
Gamay

AOC HAUTES COTES DE BEAUNE, Domaine Simon Gaudet, « Au Paradis » 45€
Pinot Noir

AOP COTE DE NUITS-VILLAGES, Domaine Bony Gachot, « Les Chaillots » 52€
Pinot Noir

AOP MERCUREY, Domaine Menand, « 1er Cru Les Champs Martin » 55€
Pinot Noir - VIN BIO

AOP SANTENAY, Domaine Jessiaume, « 1er cru Clos Rousseau » 62€
Pinot Noir

AOC BEAUNE, Maison Louis Jadot, « 1er cru Boucherottes » 67€
Pinot Noir

AOC GEVREY CHAMBERTIN, Domaine Derey Frères 71€
Pinot Noir - VIN BIO

AOC NUITS SAINT GEORGES, Domaine Faiveley, « Les Montroziers » 75€
Pinot Noir

AOC POMMARD, Domaine d'Ardhuy, « Les Lambots » 85€
Pinot Noir - VIN HVE

Le Sud **75cl**

AOP SAINT CHINIAN, Domaine Canet Valette, « Antonyme » 28€
Syrah et Grenache - VIN BIO

AOC CORBIERES, Domaine La Cendrillon, « Essentielle » 30€
Syrah, Grenache et Mourvèdre - VIN BIO

AOC PIC SAINT LOUP, La trévière 32€
Grenache et Syrah- VIN BIO

AOP TERRASSES DU LARZAC, Domaine Le Clos du Serre, « Saint-Jean » 34€
Cinsault, Grenache et Syrah - VIN BIO

AOC CAHORS, Château Combel La Serre 35€
Malbec - VIN BIO