

Pourquoi **RESTO** **LE FRENCHY** *c'est bien ?*



«CCF, Restaurant de Qualité»

C'est avec fierté que nous avons reçu la distinction du «Collège Culinaire de France» en 2020. Savez vous ce qu'il représente ?

Le Collège Culinaire de France est l'institution de référence de la culture gastronomique française à partir des valeurs et des pratiques du métier qui en sont issues. Il est le gardien et le promoteur des valeurs universelles de la gastronomie. Le «Vrai fait maison» et le «Sourcing responsable» sont les piliers du mouvement. Fondé par 15 chefs français reconnus internationalement, le Collège Culinaire de France s'est donné comme vocation de promouvoir la qualité de la restauration en France et dans le monde. Et le Frenchy's Burger en fait désormais partie.

Nous sommes 2 fois Champion de France

La première fois en 2018, Romain Meunier, fondateur du Frenchy's Burger, gagne la coupe de France du Burger durant le concours national des Burgers Toqués Paris. Son Burger : «Le Miami Beach». La deuxième fois en 2020 c'est sa toute dernière recrue Julia Seiter, qui remporte le trophée avec son Burger «Le Pigeonneau».

Real Home Made

Toutes nos sauces, nos entrées et nos desserts sont 100% «Vrai Fait Maison», sans additif, conservateur ou colorant. Nos plats sont fabriqués à partir de produits sains pour la santé, sains pour l'environnement et 100% bruts.

Price Right Matter

Tous nos prix sont calculés suivant un ratio matières cohérent.
Aucune marge abusive n'est appliquée chez nous.



Nos Cocktails

Gin Cinnamon **9,00€**

Sirop Pomme-cannelle, 4cl Gin 42% «Maison Hamelle», jus de pomme «vergers de la Manse», citron vert

Vodka Raspberry **9,00€**

Sirop Framboise-rose-pomme, 4cl Vodka 43% «Maison Carvia», jus de pomme «vergers de la Manse», citron vert

Tonic Concomber **9,00€**

Sirop Concombre-citron-menthe, 4cl Gin 42% «Maison Hamelle», tonic «Maison Archibald», poivre de Madagascar Voatsiperifery, citron vert

Gin Basilic **8,00€**

Sirop Citron vert-basilic-citron, 4cl Gin 42% «Maison Hamelle», limonade «La Loère», citron vert

Hibiscus **9,00€**

Sirop Gingembre-pomme-hibiscus, 4cl Gin 42% «Maison Hamelle», jus d'ananas «vergers de la Manse», citron vert

Pêche Tonic **9,00€**

Sirop Pêche de vigne-verveine-citron, 4cl Gin 42% «Maison Hamelle», jus de pomme «vergers de la Manse», Tonic «Maison Archibald», citron vert

Tonka-Pomelo **8,00€**

Sirop Fève de Tonka-pomelo-orange, 4cl Vodka 43% «Maison Carvia», limonade «La Loère», citron vert

P-C Vodka **8,00€**

Sirop Citron vert-basilic-citron, 4cl Vodka 43% «Maison Carvia», jus de pommecassis «vergers de la Manse», citron vert

*Tous nos alcools, Tonic, jus de fruits et sirops utilisés pour vos cocktails font partis du CCF



BURGERNOMIE



*When Burgers
meet
Bistronomie.*

Menu Plaisir

Entrée / Burgernomie

29,00€

Burgernomie / Dessert

29,00€

|Entrée / Burgernomie / Dessert

35,00€



Les Entrées

(menu plaisir)

* *French Bruschetta* *

À la carte : 8€

Pain de campagne toasté au beurre aillé, chutney de saison et petits légumes, fromage fermier français, réduction balsamique

* *Crousti Fondante* *

À la carte : 8€

Salade de saison, petits légumes du marché, fondantes billes de faisselle aromatisées, croustillantes billes de gouda fermier pané aux épices



La Burgernomie

(menu plaisir)

Le Pigeonneau

Champion de France 2020

À la carte : 29€

Filet de pigeon de Touraine snacké, Mayonnaise maison au Safran, Rillons flambés au Guignolet d'Anjou, Fruit de saison poché au vin rouge, Roquette, Tuile au parmesan, Pain brioché aux graines, Servis fumé sous cloche au cep de vigne.

Le Manhattan Club

À la carte : 26€

Tendre tournedos de boeuf mariné à l'huile d'olive mélange trappeur sel viking et Stout Beer, Béarnaise aux oeufs frais, Pickles de légumes, Salade, Sauté de champignons à l'échalote, Pain brioché aux graines.

Le Miami Beach

Champion de France 2018

À la carte : 26€

Echine de cochon marinée 48h à la cubaine, puis cuite dans sa marinade, Mayonnaise au Miso, Crème cubaine, Confit d'oignons, Pickles de légumes, Chutney de saison, Pain brioché aux graines.





Les Desserts (menu plaisir)

La bouchée fruitée

À la carte : 8€

**Nos recettes changent en fonction
des envies et des saisons**

Découverte chocolatée

À la carte : 8€

**Nos recettes changent en fonction
des envies et des saisons**

On vous en dit un peu plus...

Nous ciblons le plus possible :

Les producteurs artisans C.C.F,

**Les primeurs locaux en direct sur le marché
pratiquant une agriculture raisonnée,**

Les produits laitiers issus de la coopérative de Verneuil,

Les chocolats d'exception de la maison Valrhona,

Ainsi que les épices de Terre Exotique.



Frenchy's Burger & Compagnie

Nos grands classiques

(version végétarienne possible pour tous nos burgers)

Le Frenchy 15,00€

Steak de boeuf 120g, Cheese Farm, Pickles de légumes, Chutney de saison, Salade, Pain brioché aux graines

Le Toursain (boeuf ou poulet) 15,00€

Steak de boeuf 120g ou Poulet fermier 120g, «Toursain» (fromage de chèvre frais, ail et fines herbes), Salade, Pain brioché aux graines

Le Big Frenchy 18,50€

Steak de boeuf 120g, Sauce signature maison «BIG F», Cheese Farm, Poitrine de cochon fermier, «Toursain» (fromage de chèvre frais, ail et fines herbes), Pickles de légumes, Salade, Pain brioché aux graines

Le Méditerranéen 18,50€

Steak de boeuf 120g, Confit de figue maison, Poitrine de cochon fermier, Crème de gouda fermier français, Pickles de légumes, Salade, Pain brioché aux graines

Le Jack is Back 18,50€

Steak de boeuf 120g, Béarnaise maison aux oeufs frais, Compotée d'oignons déglacés au Jack Daniel's maison, Mimolette fermière fondue, Oignons rouges, Salade, Pain brioché aux graines

Le prix du burger inclus un accompagnement et une sauce au choix.

Topping & Finger Food

Extra Burger

C'est la grosse dalle ? Obtez pour :

Version BIG avec un Steak de 240g	4,90€
Double poitrine de cochon fermier	2,90€
Oignons rouges	0,50€
Cheese farm	2,50€

Extra Frites

1,00€

- Mayonnaise aux oeufs frais : nature, Cajun ou Miso
- Chutney de saison
- Cheese farm
- Béarnaise aux oeufs frais
- Sauce signature «Big F»

Finger Food

Chicken Dips maison	6,00€
Cheese Dips maison	6,00€
Vegetable Dips maison	6,00€
Assortiment de Dips	16€
Salades ou frites	3,90€

Nos Desserts

Mousse au chocolat 6,50€

Mousse maison au Chocolat Valrhona infusé à la baie de Batak, Crumble maison et fruits secs torrifiés , Fruit de saison infusé au sirop de miel de Touraine.

Frenchy Creamy 6,50€

Crème gourmande à la mascarpone, Crumble maison, Compote de fruits de saison, Copeaux de chocolat.

Nos boissons Chaudes

Expresso 1,60€

Americano Full Caféine (double allongé) 3,20€

Thé «Frères Damman» 3,20€
(infusion, thé noir, thé vert, rooibos)

Extra Latte (bio) 0,20€

Nos Vins & Digestifs

Vins Rouges

La Syrah à Papa - Stéphane Montez

La Bouteille 25,00€

Le Verre Petit ou Grand..... 5,50€/9,90€

Les Galuches - Wilfrid Rousse

La Bouteille 25,00€

Le Verre Petit ou Grand..... 5,50€/9,90€

Vins Blancs

Chardonay - Xavier Weisskopf

La Bouteille 25,00€

Le Verre Petit ou Grand..... 6,50€/11,90€

Bourgogne Blanc

La Bouteille 26,00€

Le Verre Petit ou Grand..... 6,50€/11,90€

Digestifs

- Gin «Maison Hamelle» 4cl 42%..... 8€

- Vodka «Maison Carvia» 4cl 43% 8€

- «Rubis blanc» Pur Malt Blanc 4cl 40% 7€

- Pastis «Maison Hamelle» 4cl 45% 7€

- Moresque 5cl 45% 8€

- Gin Tonic 24cl 42% 9€

- Vodka Pomme 24cl 43% 9€

Brasseries locales

Bière pression du moment

Le Demi 25cl | La Pinte 50cl **3,90€ | 6,90€**

Bières en bouteille

* La loère 5° (Blonde) 33 cl **4,50€**

* Brasserie de la Pigeonnelle 33cl **4,80€**

- La Chameau 3,5° - Blanche

- La Salamandre 6,5° - Blonde

- La Loirette 7,5° - Ambrée

* La P'tite MAIZ 33cl **6,80€**

- «Don't Worry Be IPA» 6,1° - IPA Ambrée

- «This is not a Pils» 4,7° - Pale Ale

- «Born to be Wheat» 4° - Blanche

- «Kviek me UP» 6,5° - Pale fruitée

Nos Softs locaux

* La Loère 33cl **3,80€**

- Cola bio

- Limonade bio

- Thé glacé bio

* Les Vergers de la Manse 25cl (CCF) **3,80€**

Pomme-poire, Pomme-cassis, Pomme, Pomme-mangue,

Pomme-framboise, Abricot, Orange, Ananas

* «Archibald» TONIC 20cl (CCF) **3,50€**

Nos sirops artisanaux «Lissip» (CCF) **2,50€**

Pomme-cannelle, Concombre-citron-menthe, Framboise-rose-

pomme, Citron-citron vert-basilic, Fève de Tonka-pomelo-rorange,

Pêche de vigne-verveine-citron, Orgeat-fleur d'oranger-coriandre

Nos eaux

Eau plate ou pétillante - 25cl **2,20€**

Eau plate ou pétillante - 50cl | 1l. **3,50€ | 4,50€**



Votre expérience vous a plu ?

Faites-le savoir !



le Sourcing de nos produits is Fully Durable

LES ÉPICES

« Terre exotique », à Rochecorbon, pour les épices. Fraicheur et qualité au top.

« Palais des épices », pour nos idées recettes et inspirations.

« Prendre le temps », au Marché des Halles le mercredi et samedi matin, pour le paprika fumé. Plus frais, y a pas.

LES FRITES

« La Ferme du Grand Thuré », au nord de la Touraine à St-Paterne-sur-Racan. Pommes de terres plantées, récoltées et découpées sur place à la ferme familiale d'Alexis Grusson et de sa compagne, Anne-Charlotte, deux Ch'tits venus s'installer au nord de la Touraine (normal me diras-tu). Autant te dire que les frites, c'est leur rayon.

LES DRINKS

« La Loire », boissons locales, certifiées bio. Cola, Limonade, Thé glacé, est bon.

« Les Vergers de la Manse », jus de fruits issus de fruits récoltés au printemps, des saisons. Charte écologique et agriculture raisonnée. Membre du CCF.

« Pigeonnelle », bières artisanales de Touraine, pure malt, non filtrées, non pasteurisées et certifiées bio : de la blanche à la brune.

« La P'tite Maiz », brasserie locale et originale imaginée par deux copains, membres du CCF. Chaque bière est délicieusement unique.

LES PRIMEURS

« Les légumes de la famille Chiquet », à Saint Genouh, responsables et délicieux produits de saison.

« Les légumes jaunes éco-responsable de la famille Brunet », à Droué. Initiative « La jardinière ».

« Les légumes bio d'Eric Roy pour les Pickles maison. Membre du CCF.

LES PAINS BURGERS

« Les Blés de Demain », notre Artisan Boulanger d'en face. La recette de nos pains burgers a été conçue spécialement pour nous avec Marco et Philippe les gérants. 3ième place de la Meilleure boulangerie de France sur M6. Labélisé «Boulangerie de France».

Chaque pain est unique et répond à une charte qualité stricte : farine label rouge en culture raisonnée, levain naturel, et beurre de Verneuil.

LES FROMAGES

« La Ferme de Marie » par Philippe Verger, à Villedômer. Passionné de fromages et soucieux des conditions de vie des animaux, Philippe sélectionne pour nous les meilleurs producteurs de chèvre frais, de mimolette, gouda, etc...

Meilleur fromage = meilleurs Burgers, meilleurs cheese dips !

LES VIANDES

Nos viandes sont issues d'élevages respectueux, sélectionnées par la Boucherie Charcuterie de David Maze installée à « L'arrivage » à Tours Nord.

Le poulet pané, la poitrine de cochon et les steaks hachés de boeuf sont préparés dans nos cuisines, avec amour.

Tu vas redécouvrir chez nous le vrai goût de la viande française, c'est garanti !

LES STEAKS VÉGÉ

Le sais-tu ? La moitié de nos burgers sont disponibles aussi en version végétarienne !

Nos steaks végétariens sont délicieux ! D'ailleurs que tu sois végétarien-ne ou pas : les tester c'est les approuver.

Recette et produits de saison, nos patty sont assurés très très bon !

LES ŒUFS

« Le Flèche » de Hervé et Florent, à Ciran. Producteurs d'œufs de poules gambadant exclusivement en plein air dans notre belle Touraine. Elles sont nourries avec les céréales de leur ferme, empreinte carbone faible. Les deux frères cultivent sur les terres de leurs ancêtres légumineuses et graines dans une démarche éco-responsable. En 2017, ils décrochent le prix de la valorisation, de la qualité et du savoir-faire technique.