

«Smart Food»

Avec une sauce nous créons plusieurs recettes. Ce qui nous permet d'étoffer notre carte tout en gardant une cuisine maison

Les tenders Maison

Tenders x 5 : 9,90€

Tenders x 10 : 19,80€

LES SAUCES* MAISON

Signature au Cognac
BBQ Kimchi
Crème de Cheddar
Sauce Cajun
Béarnaise Foyot
Chutney de saison
Derby Diable Escoffier

*Retrouvez nos recettes et Super-aliments un peu plus loin

LE FRENCHY RESTO

BISTRO-SALADE

Cordon bleu maison farci au boudin noir pomme et poitrine fumée, crème au bleu d'Auvergne, Ail rôti au romarin du jardin, Relish Américain*, Frites 25€

Salade Frenchy Toast de pain brioché tartiné de crème de Bleu, Ail rôti au romarin du jardin, Noix, Poitrine fumée, Pickles, Mélange de graines, Salade verte, vinaigrette Balsamique au miel 16€

Boulettes flambées 3 boulettes de boeuf, flambées au Cognac, Compotée d'oignons au Jack Daniels, Cacahuètes, Sel Viking, Poivre de Penja blanc 9€

Cheesy Boulettes 3 boulettes de boeuf, Crème de Cheddar maison, Sauce Diable Escoffier, Parmegiano Reggiano, Oignons frits, Satay 9€

Bol de Salade Salade, Vinaigrette balsamique au miel, Pickles maison, Oignons rouges, Mélange de Graines 5€

FRITERIE

5€ Assiette de frites maison

Et ses Toppings
1,20€ Les Sauces maison :
Crème de Cheddar
Crème de bleu d'Auvergne
Chutney de saison (ketchup maison)
Mayonnaise Vegan
Sauce Signature au Cognac, ail et citron vert
Béarnaise Foyot au jus de boeuf
Derby Diable Escoffier au Cayenne
BBQ Kimchi

4,90€ Poêlon de Crème de Cheddar

0,50€ Ail rôti au romarin du jardin du chef / Satay / Noix / Oignons rouges / Pickles maison / Graines de chanvre / Baie de Goji / Matcha

Formule Business EXPRESS

Formule déjeuner du lundi au vendredi

Burger du Jour 15€
+ Verre de vin ou bière ou soft 19€
+ dessert du jour 24€

Formule enfant 10,90€

Une grande Grenadine ou Menthe ou pêche

Petit Burger Frites

ou

Croc and Cheese Frites

ou

Nuggets Frites

DESSERT

ENTRÉE SUCCÉ
FLAÏSE - CUCUMAND

8€ La Golden compote de fruits du moment au 5 épices, Curcuma* et Matcha* Bio

9€ Creamy Frenchy à la Crème de Marron, Crème de Mascarpone, Spéculos écrasés, Compote de fruits

12€ Le Baba Frenchy Choco et son pain Brioché à la Chantilly, Coulis Maison de Chocolat 70% au lait d'amande bio et huile de Noisettes Toastées

+4€ Supplément 4 cl de Rhum arrangé

9€ Café Gourmand nos desserts en mignature

+2€ Thé Gourmand

+3€ Pétillant Gourmand

+4€ Digestif Gourmand

LE FRENCHY RESTO

MASTER BIG BURGER

Le prix comprend les frites et leur sauce signature

Le Super Star 26€

BIG Steak de boeuf 240g, Béarnaise maison, Compotée d'oignons déglacés au Jack Daniel's, Crème de Cheddar maison, Double poitrine fumée de cochon fermier, Oignons rouges, Pickles maison

Le Big Cheese 25€

Steak de boeuf 240g, Sauce signature au cognac, Crème de Cheddar maison, Poitrine de cochon, Sauce Derby Diable Escoffier, Pickles maison, Oignons rouges, Pain brioché au levain

Le 400 Double Cheese 22€

Double Steak de boeuf 2x120g, Double Crème de Cheddar maison, Chutney de saison, Pickles maison, Oignons rouges

*Le conseil du chef :
cuisson saignante*

BURGERNOMIE

Le Smoked Cordon Bleu 28€

Cordon bleu maison farci au boudin noir pomme et poitrine fumée, Sauce Cajun maison, Relish Américain, Crème de bleu d'Auvergne, Ail rôti au Romarin du Jardin, Burger Fumé sous Cloche, Pain brioché au levain

Le Golden Boy 32€

Steak haché de boeuf 300g, Triple poitrine fumée, Sauce Derby Diable Escoffier, Relish Américain, Crème de bleu d'Auvergne, Béarnaise maison Foyot, Poëlon de Crème de Cheddar maison versée sur le Burger, Pain brioché au levain

Le Buddha Mind (végé) 22€

Patty végétarien, sauce BBQ kimchi, Sauce Cajun maison, Oeuf au plat, Poëlon de Crème de Cheddar maison versée sur le Burger, Matcha, Noix, Graine de Chanvre, Algues Nori, Pain brioché au levain

BURGER BOEUF

Le prix comprend les frites et leur sauce signature

**À partir de
12,90€**

*Le conseil du chef :
cuisson saignante*

Choisis la taille de ton steak : 60g 120g 180g

Frenchy's Burger 12,90€ +4€ +8€

Steak haché de boeuf français, Crème de Cheddar maison, Chutney maison, Pain brioché au levain

Le Blue Legend 13,90€ +4€ +8€

Steak haché de boeuf français, Crème de bleu d'Auvergne, Sauce Derby Diable, Confit de Figues à la bière, Pain brioché au levain

Le Jack is Back (nouvelle recette) 15,90€ +4€ +8€

Steak haché de boeuf français, Béarnaise maison Foyot, Compotée d'oignons au Jack Daniels, Crème de Cheddar maison, Pain brioché au levain

Faites vous plaisir avec un poëlon de Crème de Cheddar 4,90€

La moitié versée sur votre burger, le reste pour tremper vos frites

CHICKEN BURGER

Taille unique 120g + frites + sauce signature

Chicken Lover 19€

Poulet pané maison, Confit de figues rouges au miel français et bière la P'tite Maiz, Poitrine de cochon fermier, Pain brioché au levain

Chicken Farmer (nouvelle recette) 19€

Poulet pané maison, Sauce Cajun maison, Crème de Cheddar maison, Sauce BBQ Kimchi, Oignons frits, Pain brioché au levain

Chicken Bacon Power (nouvelle recette) 20€

Poulet pané maison, Double poitrine de cochon fermier, Béarnaise maison Foyot, Sauce Derby Diable Escoffier, Pain brioché au levain

Burger Veggie Taille unique 120g +4€ pour les burgers Boeuf

Choisis le burger de ton choix et remplace la viande par un délicieux patty maison : Patate douce, carotte, curcuma, quinoa, oeufs, farine de pois chiche, oignon et ail.

*Retrouvez nos recettes et Super-aliments un peu plus loin

NOS BOISSONS

Vins au verre

Chardonnay 12cl / 24 cl	4,5€/8,5€
Bourgogne Aligoté 12cl / 24 cl	5€/9€
Chinon 12cl / 24 cl	5€/9€
Bordeaux 12cl / 24 cl	5€/9€
Vouvray pétillant 12cl.....	6,50€

Bière pression La P' tite MAIZ

Le Demi 25cl La Pinte 50cl	4,90€ 8,90€
------------------------------------	---------------

Bières en bouteille

La loère 5° (Blonde) 33 cl.....	6,50€
---------------------------------	-------

Brasserie de la Pigeonnelle 33cl	6,10€
- La Chameau 3,5° - Blanche	
- La Salamandre 6,5° - Blonde	
- La Loirette 7,5° - Blonde ou Ambrée	

* La P' tite MAIZ 33cl	7,90€
- IPA du moment	
- Pale Ale du moment	
- Blanche du moment	
- Fruité du moment	

Les Softs

La Loère 33cl	5,20€
- Cola bio, Limonade bio, Thé glacé bio	

Les Vergers de la Manse 25cl (CCF)	6,90€
Pomme-poire, Poire, Pomme, Abricot, Orange, Pomme-framboise et des fois plus...	

Les eaux

Perrier 33cl.....	4€
Perrier aromatisé	4,40€
Ananas Mangue, Citron Goyave, Citron-Vert	

San Pellegrino 33cl	4€
San Pellegrino aromatisé 33cl	4,40€
Limonata, Orange Rouge	

Les boissons chaudes

Expresso	2,20€
Americano Caféine (double allongé)	4,40€
Thé Bio infusion, thé noir, thé vert	3,80€

COCKTAIL MAISON - DIGESTIF

Spritz 12cl	9€
4cl Apéro!, Vouvray pétillant, Perrier	
Sex On The Beach 16cl	10€
4cl Vodka, Crème de Pêche, Crème de Mûre, Jus d' Ananas et Cranberry	
Cosmopolitan 11cl	10€
4cl Vodka, Cointreau, Jus de Citron vert, Jus de Cranberry	
Cuba Libre 12 cl	8€
4cl Rhum Ambré, Jus de Citron vert, Breizh Cola	
Moscow Mule 14cl	8€
4cl Vodka, Angostura, Jus de Citron vert, Ginger Beer	
Pink Lady 12cl	9€
6cl Gin, Jus de Citron Jaune, Grenadine	

Vouvray pétillant 12cl.....	6,50€
Kir Plat / Pétillant 12cl	6,50€/7,90€
Whisky Coca Breizh 4cl	4,90€
Rhum Arrangé, Pastis Parisien, Gin, Cognac,	
Armagnac, Vodka, Poire Williams 4cl.....	7€
Nikka Coffey Grain Whisky 4cl	9€
Limoncello, Menthe Pastille 6cl.....	4,90€

«Smart Food»

Grace à plusieurs déclinaisons de nos recettes de bases, nous pouvons vous offrir une plus grande carte tout en préservant la qualité.

Traduction : avec une sauce nous créons plusieurs recettes de Burger Salade Bistro

NOS RECETTES

La sauce Golden Creamy Tod

Champignons du moment, Crème de Coco Bio, Lait d' Amandes Bio, Curcuma

La sauce Signature Big F

Mayonnaise maison sans oeuf au lait de soja Bio, Chutney maison du moment, on mélange les deux et on rajoute de l' ail, du Cognac et des zestes de citron vert

Le Relish Américain

Raisins abricots pruneaux séchés, cornichons, cassonade, vinaigre de cidre, 5 épices

La Derby Diable Escoffier

Réduction échalote vin blanc, jus de boeuf réduit en demi-glace, Chutney de saison, relevé au piment de Cayenne

La Béarnaise Foyot

Béarnaise maison sans oeuf, jus de boeuf Demi-Glace

La Salsa Verde Italienne

Filets d' Anchois à l' huile, Basilic Thai ou Oseille, Ail, Huile d' olive, câpres

Le Tournaisin

Chèvre frais, crème fraîche de Verneuil, fines herbes

Le Chutney

Coulis de légumes du moment, Oignons jaunes, Cassonade, Paprika fumé, Worcestershire

NOS SUPER-ALIMENTS

Filet d'Anchois à l'huile : Riche en Oméga 3, protéines nobles, calcium (bon pour le coeur, le cerveau et les os)

Baie de Goji Bio : Riche en Fibres, Vitamine A, C, fer (immunité)

Curcuma : Riche en Curcumine (Anti-inflammatoire, articulations)

Graine de chanvre Bio : Riche en Protéines complètes, oméga 3 (protéines)

Miel : Riche en antioxydants - enzymes (antioxydant, antibactérien)

Miso : Riche en protéines - probiotiques (Digestion, flore intestinale)

Matcha Bio : Riche en Catéchines, L-théanine (Concentration, cœur)

Noix Bio : Riche en Oméga 3, polyphénols (Immunité, thyroïde)

Algues Nori : Riche en Iode, fibres (Thyroïde, digestion)

Patate douce : Riche en Bêta-carotène, fibres (antioxydant)

Quinoa : Riche en Protéines complètes, fer (Énergie)

Romarin : Riche en Acide rosmarinique (digestion, immunité)

Poivre Noir : Riche en pipérine (digestion)