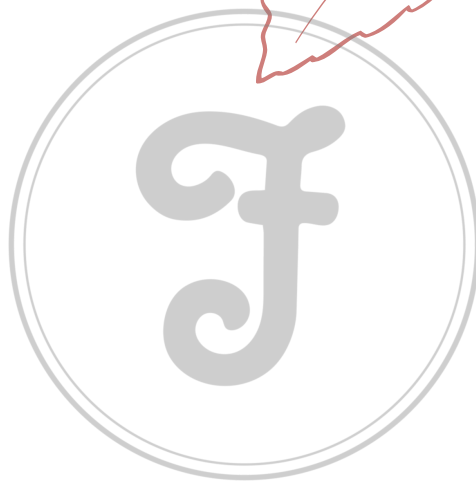




CHEZ
FRANCETTE

LES ASSIETTES *à partager*

TARAMA - 9

Épices sumac & huile d'olive

TXIRULA D'ERIC OSPITAL - 6

Saucisse sèche du pays basques

HUITRES X6 - 15

HUITRES X12 - 25

Fines de Claires, Marene d'Oléron, N°3

CUISSES DE GRENOUILLES - 14

Grenouilles de la Maison Artus en
Tempura, Mayonnaise Cresson

FOIE GRAS - 16

Terrine Maison des Landes, sauce rayu,
condiment coing

CEVICHE DE MAIGRE - 13

Maigre de Méditerranée, leche de tigre,
girolles en pickles

SARDINETTE - 10

Sardinette Millésimé, beurre raifort,
toast au levain naturel

TARTARE DE BOEUF - 8

Tartare de boeuf charolais au
couteau, chips de tapioca

LA MER

SAINT JACQUES - 24

Saint Jacques de Bretagne, endives rôties & agrumes

CABILLAUD - 19

Cabillaud de ligne, pomme de terre grenaille & haddock

LOTTE - 23

Crispy de lotte petit bateau, crème de panais & chocolat blanc,
sauce balsamique blanc

LA TERRE

LES COCOTTES DE FRANCETTE :

JOUE DE BOEUF EN BOURGUIGNON - 22

PERDREAU ROUGE, PLEUROTES & PATATE DOUCE - 29

ENTRECÔTE MONTBÉLIARDE & FRITES - 28

Noix d'entrecôte, chimichurri, jus tranché au beurre noisette

RICOTTA DE SOJA - 16

Ricotta de soja avec légumes crus & cuits - vegan

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT POUR 2 - 12

TARTE CITRON MERINGUÉE - 8

VACHERIN FRUITS NOIRS - 9

CAFÉ GOURMAND - 9



OUR PLATES

to share

TARAMA - 9

Sumac spices & olive oil

TXIRULA D'ERIC OSPITAL - 6

Dry sausage from the basque region

OYSTERS X6 - 15

OYSTERS X12 - 25

Fines de Claires, Marene d'Oléron, N°3

FROGS LEGS - 14

Artus House's Frogs in tempura,
watercress mayonnaise

FOIE GRAS - 16

Home made terrine from the Landes,
rayu sauce, quince condiment

LEANFISH CEVICHE - 13

Mediterranean sea leanfish, leche de
tigre, girolles pickles

SARDINE - 10

Vintage sardine, horseradish butter,
natural yeast toast

BEEF TARTARE - 8

Charolais beef tartare, tapioca chips

THE SEA

SAINT JACQUES - 24

Saint Jacques scallops, roasted endives & citrus

CODFISH - 19

Codfish, grenaille potatoes & haddock

MONKFISH - 23

Crispy Monkfish, parsney cream & white chocolate, white balsamic sauce

THE EARTH

FRANCETTE'S COCOTTES :

OX CHEEK IN BOURGUIGNON STEW - 22

RED PARTRIDGE, OYSTERS MUSHROOM & SWEET POTATO - 29

MONTBÉLIARDE RIBSTEACK & FRENCH FRIES - 28

Rib eye, chimichurri, gravy made from melted butter

SOYA RICOTTA - 19

Soya ricotta with cooked and raw vegetables - vegan

THE DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE FOR 2 - 12

MERINGUE LEMON PIE - 8

BLACK FRUIT VACHERIN - 9

COFFEE & SWEETS - 9

