



LE FRANCE

DEPUIS 1992

MENU

PLANCHE À PARTAGER

PLANCHE DU FRANCE 25€

Fritures d'éperlans, crevettes grillées en persillade, rillettes de poisson du jour, tartines de saumon Gravlax et crème citronnée, sauce tartare

ENTRÉES

FRITURES D'ÉPERLANS, sauce tartare	9€
RILLETES DE POISSON DU JOUR, aneth, toasts de pain de campagne	8,5€
CREVETTES GRILLÉES EN PERSILLADE	10€
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, crème de Parmesan 22 mois, croûtons aillés	7€
ŒUFS MIMOSA, POIREAUX FONDANTS, amandes torréfiées	8€
TARTINE DE SAUMON GRAVLAX, crème citronnée	10€

POISSONS

CHOUCRUTE DE LA MER	27€
Saumon, dorade royale, cabillaud, crevettes, moules, beurre blanc	
FILET DE DORADE ROYALE RÔTI	18€
Beurre nantais, poêlée de champignons, carottes rôties, riz pilaf	
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare, frites	18€
PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE D'HERBES	21€
Crème de Parmesan, fondue de poireaux à la crème d'Isigny	

LES MOULES

COCOTTE DE MOULES MARINIÈRES AU MUSCADET, frites	17€
COCOTTE DE MOULES À LA CRÈME D'ISIGNY, frites	19€

VIANDES

FILET DE POULET JAUNE GRILLÉ, CRÈME DE CHAMPIGNONS	18€
Purée de butternut et carottes	
BURGER DU FRANCE	17€
Pain brioché artisanal français, Cheddar, steak haché de bœuf français, confit d'oignons, salade, frites (supp. bacon +2€)	
ENTRECÔTE 250g env.	27€
Sauce béarnaise, frites, salade	

SALADE & PLAT VÉGÉTARIEN

SALADE CAESAR	17€
Poulet croustillant, œuf plein air, sauce Caesar, croûtons aillés, copeaux de Parmesan 22 mois, salade	
RAVIOLES DU DAUPHINÉ GRATINÉES À LA CRÈME DE PARMESAN	16€
Fondue de poireaux, salade	

MENU DÉJEUNER — À L'ARDOISE —

Le midi du lundi au vendredi, hors vacances scolaires et jours fériés

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23€

ENTRÉES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
crème de Parmesan, croûtons aillés

ŒUFS MIMOSA, POIREAUX FONDANTS

RILLETES DE POISSON DU JOUR

PLATS

RAVIOLES DU DAUPHINÉ, fondue de poireaux

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, frites

STEAK À CHEVAL, sauce béarnaise, frites

DESSERTS

TIRAMISÙ AU CAFÉ

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX



MENU M. HULOT — 35€ —

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

RILLETES DE POISSON DU JOUR

CREVETTES GRILLÉES EN PERSILLADE

TARTINE DE SAUMON GRAVLAX, crème citronnée

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
crème de Parmesan, croûtons aillés

PLATS

CHOUCRUTE DE LA MER (supp. +2€)
Saumon, dorade royale, cabillaud, crevettes, moules, beurre blanc

PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE D'HERBES
Crème de Parmesan, fondue de poireaux à la crème d'Isigny

FILET DE POULET JAUNE GRILLÉ, CRÈME DE CHAMPIGNONS
Purée de butternut et carottes

ENTRECÔTE 250g env. (supp. +2€)
Sauce béarnaise, frites, salade

DESSERT

AU CHOIX À LA CARTE

DESSERTS

FONDANT AUX POMMES LANA, glace à la vanille Bourbon	9,5€
TIRAMISÙ AU CAFÉ	9€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	8€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, caramel au beurre salé, crème fouettée	9€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10,5€

GLACE & COUPES GLACÉES

BOULE DE GLACE | 1 BOULE 3€ | 2 BOULES 5,5€ | 3 BOULES 7,5€

Parfums : vanille Bourbon, rhum-raisins, café 100% arabica de Colombie, chocolat noir Suisse, caramel au beurre salé de Guérande, poire Williams, framboise, fraise Senga Sengana, citron de Sicile, abricot de France
(supp. crème fouettée +1,5€)

COUPE SAINT-MARC 9€
Sorbets framboise, abricot et citron, amandes effilées, coulis de fraise, crème fouettée

COUPE M. HULOT 10€
Glaces rhum-raisins et caramel au beurre salé de Guérande, copeaux de chocolat, crème fouettée

CHOCOLAT LIÉGEOIS 9€
Glaces chocolat et vanille, fondue de chocolat et crème fouettée

CAFÉ LIÉGEOIS 9€
Glaces café et vanille, sauce café et crème fouettée

DAME BLANCHE 9€
Glace vanille, fondue de chocolat et crème fouettée

GÉNÉRAL 11€
Sorbet poire, alcool « Poire Williams »

MENU ENFANTS 12€

PLAT + DESSERT + BOISSON
jusqu'à 12 ans

PLATS

STEAK HACHÉ DE BŒUF

FISH AND CHIPS

BÂTONNETS DE POULET PANÉS

Accompagnement au choix : frites, riz ou fondue de poireaux

DESSERTS

2 BOULES DE GLACE

(supp. crème fouettée +1,5€)

MINI BRIOCHE PERDUE, caramel au beurre salé

BOISSONS

SIROP À L'EAU ou DIABOLO



ENGLISH MENU

Pour l'approvisionnement du restaurant, nous privilégions les fournisseurs régionaux afin de soutenir l'économie locale et de réduire l'empreinte carbone liée au transport.
Nous favorisons les produits de saison, pour une consommation plus responsable.

Prix nets TTC - Service compris - TVA 10%/20%

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.