

LES FRANCISCAINS

ENTRÉES

ŒUFS BROUILLÉS AU PARMESAN 14€

Servis sur un pain de campagne toasté, parmesan 18 mois

AVOCADO TOAST 18€

Tranche de pain de campagne toastée, fromage frais à la ciboulette, avocat, saumon gravlax

CROUSTILLANT DE CHÈVRE RÔTI AU MIEL EN SAMOUSSA SUR SALADE 17€

Salade, concombre, feta, olives noires, tomates et pickles d'oignons rouges

SAUMON GRAVLAX 17€

Blénis aux yahourt et fromage grecque

SOCCA GOURMANDE 18€

Roquette, burrata, tomates séchées, copeaux de parmesan, jambon serrano

SALADE NIÇOISE 17€

Salade, tomates, radis, thon, anchois, céleri, olives, poivrons, cébettes, œufs

SALADE CÉSAR 19€

Salade Iceberg, bacon, poulet croustillant, parmesan, tomates, croûtons de pain, sauce César

GARNITURES

RIZ 6€

GRATIN DAUPHINOIS 7€

COCOTTE DE LÉGUMES 8€

DE SAISON

Demandez notre plat du jour, du lundi au vendredi et notre formule PLAT + DESSERT

PLATS

Nos viandes

LE FRANCISCAIN 19€

Burger, steak haché 180g, cheddar, salade, tomates, sauce maison, accompagné de frites et salade

BRUTUS 19€

Burger, poulet croustillant, iceberg, parmesan, bacon au sirop d'érable, pickles de chou rouge, sauce César, accompagné de frites et salade

MILANAISE DE VEAU 23€

Escalope de veau, tagliatelles fraîches

TAGLIATA DE BOEUF 19€

Roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises, accompagné de frites

Nos pâtes

RAVIOLI DE BOEUF MAISON 16€

Sauce tomate

Sauce daube 18€

Nos poissons

NOTRE PÊCHE DU JOUR 23€

(Selon arrivage)

DESSERTS

CRUMBLE AUX POMMES 8€

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON 10€

MOUSSE AU CHOCOLAT 10€

NOTRE TARTE DU JOUR 9€

CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON 8€

COOKIE MINUTE ET SA GLACE 12€

VANILLE

BOISSONS



APÉRITIFS

DIGESTIFS

CAMPARI 6cl	6€
PASTIS / RICARD 3cl	5€
MARTINI BLANC/ROUGE 6cl	6€
GET 27 5cl	7€
LIMONCELLO 5cl	8€
GRAPPA 4cl	9€
WHISKEY JACK DANIELS 4cl	9€
VODKA ABSOLUT 4cl	9€
TEQUILA CAMINO 4cl	9€
GIN BOMBAY 4cl	9€
RUM HAVANA ANEJO 4cl	9€
ESPECIAL 4cl	9€
RUM HAVANA CLUB 4cl	9€
COGNAC HENNESSY 4cl	9€
CALVADOS MAGLOIRE 4cl	9€
BAILEYS 4cl	9€
KAHLUA 4cl	9€

MOCKTAILS 9€

VIRGIN MOJITO

Menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse

VIRGIN COLADA

Purée de coco, jus d'ananas

VIRGIN CALLIOPE

Sirop de rose, limonade

COCKTAILS

KIR	7€
MOJITO	12€
AMERICANO	12€
PINA COLADA	12€
LE FRANCISCAIN	12€
<i>Vodka, citron, sirop de sucre, crème de cassis, eau gazeuse</i>	12€
MIMOSA	14€
BELLINI	14€
CALLIOPE	14€
<i>Prosecco, sirop de rose</i>	

BIÈRES

	25cl	50cl
FADA BLONDE	5€	10€
PANACHÉ	5€	10€
MONACO	5€	10€
	33cl	
FADA BLANCHE	7€	
PIETRA AMBRÉE	7€	
HEINEKEN 0	7€	

SPRITZ

APEROL	8€
CAMPARI	10€
LIMONCELLO	10€
SAINT GERMAIN	9€
ITALICUS	8€
RAMAZZOTTI	12€

EAUX MINÉRALES

	33cl	75cl
BADOIT ROUGE	5€	7€
EVIAN	5€	7€

SOFTS

COCA COLA, COCA ZÉRO	5€
LIMONADE	
GINGER BEER	5,50€
SCHWEPPS TONIC	
SIROP À L'EAU	3€

JUS DE FRUITS

JUS BIO MENEAU	6€
<i>Abricot / ananas / pomme / tomate</i>	
JUS DE FRUITS PRESSÉS	6,50€
<i>Orange ou citron</i>	

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO/DECA	2,30€
NOISETTE	2,70€
ALLONGÉ	2,50€
DOUBLE ESPRESSO	4,60€
CAPPUCCINO / LATTE	4€
THÉ / TISANE	5€
CHOCOLAT	6€
CHAÏ LATTE	7€
MATCHA LATTE	7€
PINK CHAÏ LATTE	7€
GOLDEN LATTE	7€
LAIT VÉGÉTAL	1€





LES FRANCISCAINS VINS

BLANC

	15cl	50cl	75cl
LES PETITES GÂTERIES DE MARIE ANTOINETTE	6€	18€	29€
<i>IGP Méditerranée terres du midi</i>			
LA BAIE DU SOLEIL, CHARDONNAY	8€		35€
<i>IGP Pays d'Oc</i>			
DOMAINE DES HÉRITIÈRE, CHABLIS	10€		45€
<i>Appellation Chablis contrôlée</i>			

ROSÉ

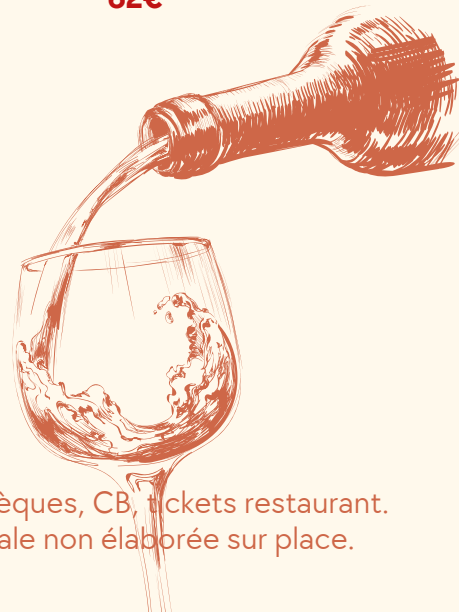
	15cl	50cl	75cl
LES PETITES GÂTERIES DE MARIE ANTOINETTE	6€	18€	29€
<i>IGP Méditerranée terres du midi</i>			
MINUTY CUVÉE M	10€		45€
<i>AOP Côte de Provence</i>			

ROUGE

	15cl	50cl	75cl
LES PETITES GÂTERIES DE MARIE ANTOINETTE	6€	18€	29€
<i>IGP Méditerranée terres du midi</i>			
LES VIGNERONS DE BUXY BOURGOGNE, PINOT NOIR	8€		35€
<i>AOP Côtes Chalonnaises</i>			
LA SARCELLIÈRE, CÔTE DU RHÔNE	10€		45€
<i>Appellation Côte du Rhône contrôlée</i>			

FINES BULLES

	15cl	75cl
PROSECCO SENSI	8€	35€
<i>DOC Extra dry</i>		
CHAMPAGNE LORIOT-PAGEL		62€
<i>Carte d'Or, Brut</i>		



Prix net en euros, taxes et service compris. Moyens de paiement : espèces, chèques, CB, tickets restaurant.
Tous nos plats sont faits maison, sauf mention spéciale. *Fabrication artisanale non élaborée sur place.