



04/10/2023  
St François  
CARTE DE SAISON

## ARDOISE DU JOUR \*

CROQUE ...€	PÂTES ... €
VIANDE ...€	SUGESTION DU CHEF ... €
POISSON ... €	DESSERT ... €

\*jusqu'à épuisement

VIN DU MOMENT	14cl 25cl 50cl 75CL
BIÈRE DU MOMENT	btle 33cl
COCKTAIL DU MOMENT	alcool 4cl

LES PLATS 'FAITS MAISON' SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT CONÇUS AVEC DES PRODUITS FRAIS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR VOUS OFFRIR LE MAXIMUM DE SAVEURS. LES PLATS DU JOURS SONT ÉTUDIÉS POUR SUIVRE LES SAISONS, LE MARCHÉ ET L'HUMEUR DU CHEF.

LA CARTE QUANT À ELLE EST RENOUELÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE L'INSPIRATION DU CHEF.

### ENTRÉES

ARANCINI AU CHEDDAR	NEW!!!	7.5
crème au chorizo, pickles d'oignon rouge		
VELOUTÉ DE PETIT POIS	NEW!!!	7.5
menthe fraîche		
SIX ESCARGOTS		12.5
beurre persillé		
BURRATA		12.5
courgette et poivron marinés, tomates confites, pesto	NEW!!!	
FOIE GRAS DE CANARD EXTRA DU GERS		21.5
cuit au torchon, confiture de figue maison	NEW!!!	
NEMS AU POULET		12.5
sauce sweet & chilli		

### SALADES

COCO		16.5
poulet pané mariné au colombo, parmesan, croûtons, tomate, sauce moutarde et miel, romaine		
POKÉ THAÏ	NEW!!!	19.5
crevettes croustillantes, guacamole, ananas, légumes marinés, radis, tomate, riz thaï, romaine		
MÉDITERRANÉE	NEW!!!	17.5
thon, œuf dur, anchois, légumes marinés, radis, tomate, olives noires, cébette, romaine		
POKÉ VÉGAN	NEW!!!	17.5
tofu mariné au curry, guacamole, ananas, légumes marinés, radis, tomate, riz thaï, pesto, romaine		

### LES TARTINES

AU PAIN DE CAMPAGNE  
SERVIES AVEC FRITES MAISON ET SALADE

MONSIEUR 13.5
jambon blanc, fromage fondu
MADAME 14.0
jambon blanc, œuf au plat, fromage fondu
VÉGÉTARIENNE 14.5
mozzarella, tomates confites, courgette et poivron marinés, pesto

### LES PLATS

RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE	NEW!!!	16.5
crème au basilic, légumes du marché, parmesan		
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON		18.5
bœuf « charolais », sauce au cheddar, chutney d'oignon, frites maison		
COURGETTE FARCIE VÉGÉTARIENNE		16.5
sauce tomate, mozzarella fondue, caponata aux fruits confits, riz thaï		
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	NEW!!!	19.5
riz		
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO		18.5
riz thaï, légumes du marché		
TARTARE TRADITIONNEL bœuf « charolais »		18.5
au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade		
CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN		18.5
sauce au cheddar, palet végétarien, caponata, chutney d'oignon, frites maison		

### LES PLAAAATS

SAUMON À LA PLANCHA		23.5
mariné au miel, soja et sésame, légumes du marché		
CÔTE DE COCHON DE MONTAGNE	NEW!!!	21.5
sauce kumquat et cébette, polenta		
TATAKI DE BŒUF MARINÉ AU SOJA	NEW!!!	22.5
sauce tigre qui pleure, riz thaï, légumes du marché		
BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE		30.5
sauce béarnaise, frites maison		
MAGRET DE CANARD ENTIER		26.5
sauce miel et piment d'Espelette, gratin de pomme de terre et patate douce, légumes du marché		
TARTARE DE SAUMON		23.5
kumquat, tomates confites, gingembre confit, cébette, coriandre, menthe, échalote, frites maison		
ÉMINCÉ DE POULPE À LA THAÏLANDAISE		26.5
risotto à l'encre de seiche	NEW!!!	

### FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES

Livarot, Saint-Nectaire fermier, Sainte-Maure, Morbier  
LA PART 7,0 / L'ASSIETTE DES QUATRE 15,0

### DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA	ALERTE PÉPITE!!!	10.5
(cuisson 6 min)		
cœur de Toblerone, caramel au beurre salé		
TIRAMISU AU NUTELLA		9.0
spéculoos		
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU (cuisson 6 min)		9.0
caramel au beurre salé, glace vanille		
PROFITEROLES		9.0
glace vanille		
sauce chocolat, coco râpée, crème sucrée		
TARTELETTE CITRON ET BASILIC		9.0
meringue		
TARTE TATIN À LA POIRE	NEW!!!	9.5
glace vanille		
SALADE DE FRUITS DE SAISON	NEW!!!	8.5
sorbet mangue		
CAFÉ A6 OU THÉ GOURMAND		8.5

### GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE OU SORBET 3 BOULES	8.0
AU CHOIX (vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise, mangue)	

### CRÊPES

NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE	7.0
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	7.5

### MENU LUTIN

(boisson comprise)

JUSQU'À 9 ANS

13,5

JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas)  
ou COCA-COLA ou LIMONADE ou EAU PLATE (20cl)  
1 PETIT BURGER AU CHOIX  
(cheeseburger / burger saumon / végétarien)  
frites maison  
CRÊPE AU SUCRE ou AU NUTELLA  
ou BOULE DE GLACE

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET LISTE DES ALLERGÈNES  
DISPONIBLES AU BAR.



MAJORATION DE 1€ À PARTIR DE MINUIT.



PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS.  
LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHEQUES.  
OUVERT TOUTS LES JOURS / SERVICE CONTINU

# CARTE DES VINS

CARTE RÉALISÉE PAR L'OENOLOGUE MYRIAM HUET



## VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
<b>GRAND SUD</b>				
<b>PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas</b>	5.0	9.0	18.0	25.0
Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.				
<b>CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby</b>	5.0	9.0	18.0	25.0
Fruité au parfum d'agrumes.				
<b>VAL DE LOIRE</b>				
<b>SANCERRE AOC Domaine Bizet</b>	8.0	14.0	28.0	40.0
Notes citronnées et minérales. Fleurs blanches.				
<b>VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec</b>	7.0	12.5	25.0	35.0
Équilibrée, arôme de pêche de vigne et de cassis.				
<b>BOURGOGNE</b>				
<b>PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuelle</b>	8.0	14.0	28.0	40.0
Souple, frais, chèvrefeuille, amande.				
<b>POUILLY-FUISSÉ AOC Cave des Grands Crus Blancs. Les Gavouilles</b>	-	-	-	50.0
Notes de tilleul, cannelle et miel. Bonne persistance aromatique.				
<b>VIN DU MONDE</b>				
<b>ITALIE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT Borgo SanLeo</b>	-	-	-	30.0
Structure lumineuse et délicate. Vin exceptionnellement raffiné.				

## VINS ROSÉS

<b>ALPILLES IGP Aimée des Alpilles</b>	5.0	9.0	18.0	25.0
Joliment fruité, notes de groseille et de bonbon anglais.				
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côte Presqu'île</b>	8.0	14.0	28.0	40.0
Souple, rond et plein.				
<b>CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB</b>	9.0	16.0	32.0	45.0
Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie				
Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.				
<b>CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB</b>	-	-	-	70.0
Château Sainte Marguerite. Cuvée Fantastique				
Élégant, bouche équilibrée, belle finesse.				

## VINS ROUGES

<b>VAL DE LOIRE</b>				
<b>CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières</b>	6.0	11.0	22.0	30.0
Souple, fondu, framboise et sous bois.				
<b>BEAUJOLAIS</b>				
<b>BROUILLY AOC Domaine Dubost</b>	6.0	11.0	22.0	30.0
Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.				
<b>MORGON CÔTE DU PY AOP Jacques Dépaqueux. Cuvée Mathilde</b>	-	-	-	35.0
Juteux, regorge de fruits rouges et de poivre noir. Un véritable délice du Beaujolais.				

LES MILLÉSIMÉS ÉTANT SUSCEPTIBLES DE CHANGER, NHÉSITÉS PAS À NOUS LES DEMANDER.



	14cl	25cl	50cl	75cl
<b>BOURGOGNE</b>				
<b>BOURGOGNE PINOT NOIR AOP Millebuis</b>	8.0	14.0	28.0	40.0
Notes de sous-bois et de poivre. Finale ronde et équilibrée.				
<b>HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. AB</b>	-	-	-	45.0
La Croix Saint Balthazar				
Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf ou du veau.				
<b>BORDEAUX</b>				
<b>BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Monogat AB</b>	6.0	11.0	22.0	30.0
Attaque souple, notes de fruits mûrs.				
<b>HAUT-MÉDOC AOC Victoria II</b>	7.5	13.0	26.0	37.5
Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.				
<b>SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin</b>	9.0	16.0	32.0	45.0
Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges.				
<b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Château du Barry</b>	-	-	-	50.0
Plein et juteux, aux tannins tendres, fruits rouges, café grillé.				
<b>POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget</b>	-	-	-	70.0
Des tannins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.				
<b>PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC La Réserve de Malartic</b>	-	-	-	75.0
Profondeur aromatique et pureté du fruit.				
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>				
<b>CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB</b>	5.5	10.0	20.0	27.5
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.				
<b>CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain</b>	8.0	14.0	28.0	40.0
Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.				
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB</b>	-	-	-	65.0
Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.				
<b>GRAND SUD</b>				
<b>PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile</b>	7.0	12.5	25.0	35.0
Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.				
<b>VINS DU MONDE</b>				
<b>ARGENTINE MALBEC Finca La Niña</b>	-	-	-	30.0
Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.				
<b>ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Umani Ronchi. Podere</b>	-	-	-	30.0
Arômes de fruits rouges bien frais et épices douces. Bouche velouté.				

## CHAMPAGNES ET BULLES

	Coupe 11cl	Btl 75cl
<b>PROSECCO DOC San Martino - extra dry</b>	8.0	40.0
<b>CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut</b>	13.0	75.0
<b>CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut</b>	14.0	80.0
<b>CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut</b>	-	130.0
<b>CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon - brut</b>	-	350.0
<b>CHAMPAGNE AOP Cristal Roederer - brut</b>	-	350.0

## BOISSONS FRAÎCHES

### SODAS

Thé glacé maison pêche 40cl	6.5	Schweppes 25cl	5.6
Citronnade maison 40cl	6.5	Tonic. Agrum ou Lemon	
Citronnade à l'hibiscus maison 40cl	6.5	Schweppes Premium 20cl	5.6
Limonade artisanale 33cl	5.6	Ginger beer ou Hibiscus	
«La Mortuacienne»		Coca. Coca cherry, Coca zero 33cl	5.6
Kombucha cassis-fleur de sureau 25cl AB	7.0	Sprite 25cl	5.6
Kombucha gingembre 25cl AB	7.0	Orangina 25cl	5.6
Redbull 25cl	7.0	Fanta orange 25cl	5.6
		Tropico 25cl	5.6

## JUS DU VERGER 100% VITAMINES

<b>CLEAN JUICE MON COCO 25cl</b> (demander la recette de saison)	8.0
Fruits frais pressés à froid à l'extracteur de jus	
<b>JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl</b> orange, citron ou pamplemousse	6.5

### COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl 5.6

Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits

Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Mangue, Fraise, Fruit de la passion, Cranberry

## COCKTAILS

IMAGINÉS PAR L'ALCHIMISTE

### SIGNATURE MON COCO

**WHISKY SOUR MON COCO 12cl 15.0**  
Whisky infusé à la baie de Tasmanie, mix maison jus d'orange et citron jaune frais/yuzu, cordial maison fruit de la passion, bitter orange/mandarine

**SEXY COCO 14cl 15.0**  
Gin Beefeater infusé à l'huile essentielle de gingembre et au gingembre frais, sirop de vanille, jus de mangue caraïbos, citron vert, mousse de champagne passion/vanille

**CERISE DE CHINE 10cl 14.0**  
Liqueur de litchi, Lillet blanc, eau de rose, verjus, bitter cerise

**LA VIE EN ROSE 15cl 15.0**  
Vodka macérée à la myrtille, citron vert, sirop de framboise, jus de fraise

**LA REINE ROUGE 20cl (no alcool) 11.0**  
Thé glacé fleurs de Geisha, cordial maison cassis/framboise/eau de rose, citron vert, Schweppes hibiscus

**MON CHOUCOU (no alcool) 19cl 11.0**  
Jus de clémentine infusé au rooibos vanille, jus d'abricot, purée de fruit de la passion, sirop de macadamia

**RED NIGHT IN MARA 14cl 15.0**  
Rhum Havana macéré à l'ananas et au gingembre, shrub maison vanille - passion, citron vert, sirop d'hibiscus, jus de maracuja

**GARDEN WHITE SPRITZ 12cl 14.0**  
Cinzano infusé aux fleurs de jasmin séchées, liqueur fleur de sureau, Prosecco, pamplemousse

### CLASSIQUES 11.5

NOUS TENONS ÉGALEMENT À VOTRE DISPOSITION TOUS LES COCKTAILS CLASSIQUES, EN VOICI QUELQUES EXEMPLES.

**FRENCH SPRITZ 20cl** Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, feuilles de menthe  
**MOSCOW MULE 15cl** Vodka, ginger beer, citron vert  
**PORN STAR MARTINI 17cl** Vodka, cordial passion, sirop vanille, citron vert, fruit de la passion et shot de prosecco

N'HÉSITÉS PAS À VOUS SURPRENDRE...

PRIX NETS EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES. OUVERT TOUS LES JOURS / SERVICE CONTINU

## EAUX

	Btl 50cl	Btl 1L
Vittel plate	5.5	6.5
San Pellegrino pétillante	6.0	7.0

## APÉRITIFS

Dubonnet. St Raphaël Ambré 5cl	5.5	Campari. Cinzano Aperitivo 5cl	5.5
Dolin Rouge, Martini rouge 5cl	5.5	Porto rouge, blanc 5cl	5.5
Dolin blanc, Martini blanc 5cl	5.5	Ricard, Pastis 51, Casanis 2cl	5.5
Noilly Prat Dry, Martini Dry 5cl	5.5	Kir vin blanc 14cl	5.5
Fernet-Branca 5cl	5.5	Kir Royal au Champagne 11cl	14.5
Muscat 5cl	5.5	Cidre pomme Sassy AB 4.0° 33cl	7.5
Suze 5cl	5.5	Cidre poiré Sassy 2.5° 33cl	7.5
Lillet blanc, rosé 5cl	5.5		

## BIÈRES

	Happy 25cl 50cl	Happy Hour		Happy 25cl 50cl	Happy Hour
<b>PRESSION</b>					
Astra Urtyp Allemande	5.5	9.5	5.5	Demory IPA Paris France	6.0 11.0 7.5
Grimbergen Belge	6.0	11.0	7.5	1664 Alsace France	6.0 11.0 7.5
Ducasse Triple Nord France	6.0	11.0	7.5	Pietra bionda Corse France	6.0 11.0 7.5
1664 blanc Alsace France	6.0	11.0	7.5	Picon bière	6.5 11.5 8.5
<b>BOUTEILLES FRANCE</b>				<b>BOUTEILLES DU RESTE DU MONDE</b>	
Desperados 5.9° 33cl		8.0		Duvel 8.5° 33cl	8.0
Babap Vertigo IPA 6.0° 33cl		8.0		Orval 6.2° 33cl	8.0
La parisienne blanche 5.5° 33cl		8.0		Corona 4.6° 33cl	8.0
Bière des 3 monts 8.5° 75cl		à partager 14.0		Karmeliet triple 8.4° 33cl	8.0
Bière du moment 33cl		8.0		Liefmans fruitesse 3.8° 25cl	8.0
Brooklyn sans alcool 33cl		8.0		La Chouffe 8.0° 33cl	8.0

## BOISSONS CHAUDES

Expresso AB, Décaféiné AB	2.8	Cappuccino	6.5
Café AB allongé	2.8	Chocolat noir	5.6
Noisette AB	3.0	Maison à l'ancienne	
Café AB crème	5.0	Chocolat blanc	5.6
Double expresso AB	5.0	Café ou Chocolat viennois	6.5
Thés et infusions Mariage Frères	5.5	Irish coffee alcool 4cl	11.0
		Vin chaud 15cl	6.5

Lait végétal disponible sur demande