

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

La formule déjeuner

12h-13h30

Sauf week-end et jours fériés

Plat du jour 14.90€

Entrée + Plat OU Plat + dessert 17.90€

Entrée + plat + dessert 20.90€

Les vins au verre

Blanc

IGP Val de Loire « Chardonnay », Domaine Ménard Gaborit	<i>Bio</i>	5.50€
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Cru Château-Thébaut », Domaine Poiron Dabin		6.50€
AOC Bourgogne Vézelay, Domaine Camu		7€
AOC Côteaux du Layon, Les Frairies (moelleux)		7€

Rosé

IGP Val de Loire « Rosé Fruité », Domaine Poiron Dabin		5.50€
--	--	-------

Rouge

AOC Chinon, Domaine Marc Brédiff		6.50€
AOC Morgon, Domaine de Thulon		6.50€
AOP Côtes du Rhône « Tradition », Domaine du Séminaire	<i>Bio</i>	5.50€
AOC Corbières « Château de Luc », Domaine Fabre	<i>Bio</i>	6€

Prix nets en euros, taxes et service compris. Les allergènes sont disponibles sur demande.

Provenance des viandes : Bœuf et volaille : France // Agneau : UK ou NZ // Veau : UE ou NZ

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Apéritifs

Ricard 2cl	4.50€	Porto Rouge 6cl	6€
Pastis Henri Bardouin 2cl	5€	Suze 6cl	6€
Kir pêche ou cassis 12cl	7€	Gin « Baccae » 4cl	7€
Kir pétillant pêche ou cassis 12cl	8€	Côteau du Layon 12cl	6.50€
Martini blanc ou rouge 6cl	6€		

Champagnes

Tribaut Schloesser – Brut Origine	13€ la coupe (12cl)	75€ la bouteille (75cl)
Veuve Cliquot Réserve – Cuvée Brut		105€ la bouteille (75cl)

Bières

A la pression		25cl	50cl
Les Brassés Nantes blonde <i>Bio</i>		4.50€	8.50€
Les Brassés Nantes Seven IPA <i>Bio</i>		5€	9€
En bouteilles – 33cl			
La bière du moment			6.50€
Bière sans alcool			6.50€

Whiskies - 4cl

Jack Daniel's (blend Tennessee)	8€
Akashi (blend Japonais)	13€
Armorik (single malt Breton)	10€
CAOL ILA 12 ans (single malt Ecosais Islay)	12€
Dalmore 12 ans (single Malt Ecosais Highlands)	14€
Redbreast 12 ans (single malt Irlandais)	13€

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

À partager pour l'apéro

Planche de charcuteries et fromages (2 personnes) 19.90€

Cocktails – 16cl

Sneaky Tikki 10€

Rhum, jus d'ananas & de mangue, sirop de gingembre, citron vert

Sunny Suzy 9.50€

Suze, limonade, sirop de pêche, citron jaune

Frenchy Pastille 9.50€

Menthe pastille, tonic La French, citron jaune

Gin Tonic 10.50€

Gin Baccae, tonic La French, citron jaune

Basil Smash 11.50€

Gin Baccae, sirop de sucre, jus de citron vert, basilic

Moscow Mule 10.50€

Vodka, ginger beer La French, citron vert

Franklin Cosmo 11.50€

Vodka, liqueur de sureau, jus de cranberries et de citron vert

Spritz Saint Germain 11.50€

Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron jaune

Aperol Spritz 10.50€

Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange

Cocktails sans alcool – 20cl

Virgin Tikki 8€

Jus d'ananas & de mangue, sirop de gingembre, citron vert

Sandy Bay 8€

Jus de Mangue, Ginger Beer La French, citron vert

Vir Gin Tonic 9€

Gin sans alcool, tonic La French, citron jaune

Virgin Cosmo 7.50€

Jus de cranberries, limonade, jus de citron vert

Virgin Spritz 8.50€

Bitter sans alcool, limonade, eau gazeuse, orange

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les entrées

Tataki de saumon mariné, pomme et gingembre	12€
Poireaux vinaigrette ravigote, oignons frits et ricotta 	7.50€
6 escargots de Bourgogne, persillade d'antan	11.50€
Véritable œuf mayonnaise au piment doux d'Espelette 	8€
Assiette de charcuteries, pesto de capres	11€
Os à moelle et tartines à l'ail confit	10.50€
Camembert rôti au miel, chutney de poires 	10€

Les plats du Bistrot

Risotto crémeux aux champignons, pecorino et tuile à l'Espelette 	16.50€
L'assiette gourmande paysanne <i>Mâche, pommes sautées, œuf mayo, saucisson à l'ail fumé, terrine de campagne, tome</i>	18.50€
Sauté de poulpe à la crème d'estragon, écrasé de pomme de terre	23€
Souris d'agneau confite, jus au romarin, écrasé de pomme de terre, ail confit	26€
Ris de veau en persillade, champignons du moment, légumes rôtis	27€
Notre tartare de bœuf préparé, frites maison, mâche	18€
Magret de canard, jus au miel et à l'orange, légumes rôtis	23€
Rognons de veau sautés au porto, écrasé de pomme de terre	21€
Belle entrecôte, beurre maitre d'hôtel et frites maison, mâche	26.50€
Poisson du marché, pesto aux herbes, risotto crémeux aux légumes	21.50€
Sauté de volaille à la thaï, herbes fraîches, noix de cajou et riz	18€
Burger du Franklin (bœuf ou végétarien ) <i>Röstis de pommes de terre, steak tartare poêlé ou steak végétarien, sauce au curé nantais, oignon rôti, mâche</i>	20€
Suggestion du jour	Voir les ardoises



Végétarien

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les desserts

Sélection de 3 fromages du jour Maison Lecoq, mâche nantaise	11€
Tiramisu façon Irish Coffee	10.50€
Mi-cuit chocolat, glace au yaourt et crumble de biscuit nantais	9.50€
Profiteroles au chocolat très très gourmandes	13.50€
Tartare de mangue au citron vert, gingembre et basilic	11.50€
Brioche perdue au caramel au beurre salé	9.50€

Les coupes glacées

Coupe nantaise (glace yaourt, glace caramel, rhum arrangé 2cl, chantilly maison)	9€
Dame blanche (glace vanille, chocolat fondu, chantilly maison)	9€
Colonel Franklin (sorbet citron, vodka 2cl)	9€

Digestifs et liqueurs - 4cl

Menthe pastille	6€	Eau de vie de Poire Baccae	9€
Get 27	6€	Armagnac Marquesteau VSOP	9€
Baileys	6€	Cognac La petite Ciguë VSOP	10€
Calvados	8€	Cognac ABK6 XO	15€
Absinthe 2cl	8€	Chartreuse verte	14€
Vieille prune de Souillac	8.50€	Irish coffee	9.50€

Les rhums - 4cl

Rhum arrangé maison	6€	Kraken Spiced (Trinité et Tobago)	8€
Don Papa Baroko (Philippines)	10€	Zacapa 23 ans (Guatemala)	14€
Dillon vieux XO (Martinique)	9€	Millionario 15 ans (Pérou)	12.50€
Diplomatico Extra Reserva (Vénézuéla)	11€		

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les eaux

Eau plate Abatilles 75cl	5.50€
Eau pétillante Abatilles Fines bulles 75cl	6€

Les boissons fraîches

La French Tonic ou La French Agrum 25cl	4.50€
La French Ginger Beer 25cl	4.50€
Kombucha Gingembre & Citron 25cl <i>Bio</i>	5.50€
Jus de fruits « Jus de Rêve » (orange, pomme, abricot, ananas, tomate) 25cl <i>Bio</i>	4.50€
Sirop à l'eau (pêche, menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat) 25cl	3€
Diabolo (pêche, menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat) 25cl	4€
Ice tea 25cl	4.50€
Coca cola, Coca cola 0 33cl	4.50€
Perrier 33cl	4.50€

Les boissons chaudes

Espresso / Allongé	2.20€
Double Espresso	4€
Décaféiné / Allongé	2.30€
Noisette	2.40€
Latte / Cappuccino	4.20€
Café ou chocolat viennois chantilly	5.50€
Affogato (espresso, glace vanille)	6€
Chocolat chaud	4.50€
Thé ou Infusion Dammann Frères	4€

Thé noir Earl Grey, Thé noir Darjeeling, Thé blanc à la rose, Thé vert menthe, Thé vert Yunnan, Thé vert Jasmin, Tilleul, Verveine

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les vins blancs

La Vallée de la Loire	Verre	Bouteille
IGP Val de Loire « Chardonnay » <i>Bío</i> <i>Domaine Ménard Gaborit, Vincent Ménard – Chardonnay</i>	5.50€	25€
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Château Bois Benoist » <i>Domaine Luneau– Melon de Bourgogne</i>		25€
AOC Muscadet Sèvre et Maine « Cru Château-Thébaut » <i>Domaine Poiron Dabin – Melon de Bourgogne</i>	6.50€	29€
AOC muscadet Sèvre et Maine « Cru Monnières Saint-Fiacre » <i>Bío</i> <i>Domaine Ménard Gaborit, Vincent Ménard – Melon de Bourgogne</i>		35€
AOC Chinon « Les Pieds Rôtis » <i>Bío</i> <i>Château de Coulaine, Jean de Bonnaventure – Chenin</i>		39€
AOP Pouilly Fumé <i>Domaine De Ladoucette – Sauvignon</i>		47€
AOC Quincy « Tradition » <i>Domaine Siret Courtaud – Sauvignon</i>		37€
La Bourgogne		
AOC Bourgogne Chardonnay « Allégresse » <i>Domaine de Champ Fleury - Chardonnay</i>		31€
AOC Pouilly fuissé « Terroir » <i>Bío</i> <i>Domaine Florent Vaupré – Chardonnay</i>		49€
AOC Bourgogne Vézelay <i>Domaine Camu - Chardonnay</i>	7.00€	33€
AOP Petit Chablis <i>Bío</i> <i>Domaine Vincent Wengier – Chardonnay</i>		39€
Le Sud		
AOP Croze Hermitage « 1600 » <i>Bío</i> <i>Domaine Laurent Veyrat – Marsanne</i>		46€
AOP Ventoux « L'Escale » <i>Bío</i> <i>Domaine des Garances, Sébastien Logvinenko – Clairette et Roussanne</i>		25€
AOP Languedoc « Le Saut du Poisson » <i>Bío</i> <i>Domaine Le Clos du Serre, Béatrice et Sébastien Fillon – Grenache et Carignan</i>		36€

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les vins rouges

La Vallée de la Loire

AOC Chinon	6.50€	29€
<i>Domaine Marc Brediff – Cabernet Franc</i>		
AOP Saint Nicolas de Bourgueil « Les Pentes » <i>Bio</i>		27€
<i>Domaine Sylvain Bruneau – Cabernet Franc</i>		
AOC Sancerre « Tradition » <i>Bio</i>		47€
<i>Domaine Daniel Chotard – Pinot Noir</i>		
AOC Saumur Champigny « Les Menais »		33€
<i>Domaine Fabien Duveau – Cabernet Franc</i>		

Le Beaujolais et La Bourgogne

AOP Juliéna <i>s</i> <i>Bio</i>		31€
<i>Domaine Boischamp, Antonie et Thibaud Baudin – Gamay</i>		
AOC Morgon	6.50€	29€
<i>Domaine de Thulon – Gamay</i>		
AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre		37€
<i>Domaine Grivot Boisot – Pinot Noir</i>		
AOP Hautes Côtes de Nuits « Vieilles Vignes »		51€
<i>Domaine Olivier Gard – Pinot Noir</i>		
AOC Macon « Réserve Personnelle »		40€
<i>Domaine Regnard – Gamay</i>		
AOC Hautes Côtes de Beaune « Au Paradis »		45€
<i>Domaine Simon Gaudet – Gamay</i>		

La Vallée du Rhône

AOP Côtes du Rhône « Tradition » <i>Bio</i>	5.50€	25€
<i>Domaine du Séminaire, Mathilde et Hervé Pouizin – Grenache, Syrah et Carignan</i>		
AOP Crozes Hermitage		43€
<i>Domaine du Pavillon – Syrah</i>		
AOP Châteauneuf du Pape « Calice Saint-Pierre » <i>Bio</i>		58€
<i>Domaine des Pères de l'église, famille Gradassi – Grenache noir, Mourvèdre, Syrah</i>		
AOP Saint Joseph « Tumulte »		47€
<i>Domaine Goudard & Filles - Syrah</i>		

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Le Bordeaux

AOC Graves « Château Tour Bicheau » <i>Domaine Patrick Daubas – Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	31€
AOC Saint Émilion Grand Cru « La Rose » <i>Château Grand Faurie – Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon</i>	49€
AOC Saint Estèphe « Cuvée Préface » <i>Château Tour des Termes – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot</i>	46€

Le Sud

AOC Cahors « Château Combel La Serre » <i>Bio</i> <i>Château Combel La Serre, Julien Ilbert – Malbec</i>	38€	
AOP Terrasses du Larzac « Saint-Jean » <i>Bio</i> <i>Domaine Le Clos du Serre, Béatrice et Sébastien Fillon – Cinsault, Grenache et Syrah</i>	33€	
AOC Corbières « Château de Luc » <i>Bio</i> <i>Domaine Fabre – Carignan, Grenache, Syrah</i>	6.00€	27€
AOP Minervois « Laguzelle » <i>Bio</i> <i>Domaine Benjamin Taillandier – Cinsault, Grenache, Carignan</i>	25€	
AOC Côtes du Roussillon « L'Envie » <i>Domaine Mas Cremat, famille Jeannin – Grenache, Syrah et Mourvèdre</i>	29€	

Grande tablee ?

Des magnums sont disponibles sur demande !

Les vins rosés

IGP Val de Loire « Rosé Fruité » <i>Domaine Poiron Dabin – Pinot Gris</i>	5.50€	25€
AOP Côtes de Provence « Sainte Victoire » <i>Bio</i> <i>Domaine des Artauds, Philippe et Aline Payan – Cinsault, Grenache, Syrah</i>	32€	

Consultez nos équipes pour connaître les millésimes en cours.

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Menu Enfant 11€

Moins de 10 ans

Mini risotto aux légumes

OU

Steak haché, frites maison

Petit suisse, miel et crumble de biscuit nantais

OU

Boule de glace vanille

Envie de faire plaisir et d'offrir un cadeau original ?

Nous proposons des bons cadeaux de la valeur de votre choix en caisse. N'hésitez pas à nous demander plus d'informations à ce sujet.

Repas d'entreprise ? Séminaire ? Anniversaire ? Réunion familiale ?

N'hésitez pas à nous consulter pour en savoir plus sur nos propositions de repas de groupe ou de privatisation.

Nous remercions chaleureusement toute notre équipe et nos fournisseurs qui contribuent à faire de ce restaurant un lieu vivant et gourmand.