

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€

Entrée ou dessert seul 6.00€

Les vins au verre

Nous proposons une large sélection de vins au verre issus de notre carte des vins.

Afin de vous faire découvrir nos nouveaux coups de cœur à chacune de vos venues, nous modifions régulièrement l'offre de vins au verre.

Consultez nos ardoises ou demandez-nous pour connaître la sélection de vins du moment et leurs tarifs.



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€	Americano 12cl	8.50€

Champagnes

Tribaut Schloesser – Brut Origine	13€ la coupe (12cl)	75€ la bouteille (75cl)
Champagne Rosé Abelé		90€ la bouteille (75cl)
Veuve Cliquot Réserve – Cuvée Brut		105€ la bouteille (75cl)

Bières

A la pression	25cl	50cl
La blonde du moment	4€	7.80€
L'IPA du moment	4.50€	8.80€

En bouteilles – 33cl

Dilettante Triple	6€
Dilettante Blanche	6€
Bière sans alcool	5.50€

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

Retrouvez la sélection de conserves fines de notre partenaire ABC Terroirs

Houmous poivron ricotta de chez Bernard Marot	5.50€
Guacamole de petits pois de chez Bernard Marot	5.50€
Rillettes de canard au muscadet « Les délices du petit Gué »	6.90€
Pâté de langouille de chez Labbé Simon	5.90€
Sardines à l'huile millésimées « La Perle des Dieux »	7.50€
Le saucisson entier à partager	6.90€
Assiette de 3 fromages Maison Le Coq	11€

Cocktails

Sneaky Tikki - 16cl	9.50€	Franklin Cosmo – 16cl	10.50€
<i>Rhum, jus d'ananas & de mangue, gingembre, citron vert</i>		<i>Vodka, liqueur de sureau, jus de cranberries et de citron vert</i>	
Sunny Suzy – 16cl	9.50€	Spritz Saint Germain – 20cl	10.50€
<i>Suze, limonade, sirop de pêche, citron jaune</i>		<i>Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron jaune</i>	
Frenchy Pastille - 20cl	9.50€	Aperol Spritz – 20cl	9.50€
<i>Menthe pastille, tonic La French, citron jaune</i>		<i>Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange</i>	
Gin Tonic – 16cl	10€	Negroni – 10cl	10€
<i>Gin Baccae, tonic La French, citron jaune</i>		<i>Gin Baccae, martini rouge, campari</i>	
Basil Smash – 12cl	10.50€	Espresso Martini – 12cl	10€
<i>Gin Baccae, sirop de sucre, jus de citron vert, basilic</i>		<i>Vodka, espresso, liqueur de café</i>	
Moscow Mule – 16cl	10.50€	Old Fashioned – 8cl	10€
<i>Vodka, ginger beer La French, citron vert</i>		<i>Whisky, Angostura, eau gazeuse, orange</i>	

Cocktails sans alcool

Virgin Tikki – 16cl	7.50€	Virgin Cosmo – 16cl	7€
<i>Jus d'ananas & de mangue, sirop de gingembre, citron vert</i>		<i>Jus de cranberries, limonade, jus de citron vert</i>	
Sandy Bay – 16cl	7.50€	Virgin Spritz – 20cl	8€
<i>Jus de Mangue, Ginger Beer La French, citron vert</i>		<i>Bitter sans alcool, limonade, eau gazeuse, orange</i>	
Vir Gin Tonic – 16cl	8.50€		
<i>Gin 0.5% alcool, tonic La French, citron jaune</i>			




TARIFS BAR 9h-12h & 15h-19h:

Tous les cocktails à 8€, cocktails sans alcool à 6.50€, bière pression blonde 25cl 3.60€



Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les entrées

Tataki de saumon mariné, pomme et gingembre	11€
Carpaccio de bœuf, pesto de noix et crème de Sainte Maure	10.50€
6 escargots de Bourgogne, persillade d'antan	9.50€
Véritable œuf mayonnaise aux herbes fraîches 	7.50€
Asperges de saison, crème au parmesan et vinaigrette douce au cumin 	10€
Os à moelle et tartines à l'ail confit	9.50€
Œuf cocotte au Curé Nantais 	8.50€

Les plats du Bistrot

Risotto crémeux aux asperges, pecorino et tuile à l'Espelette 	16.50€
Grande salade de printemps à la burrata <i>Mâche, burrata, pointes d'asperges, lard grillé, crudités, cranberries et graines</i>	18€
Gambas à la plancha, crème au curry et gingembre, risotto crémeux	23€
Souris d'agneau confite, jus au romarin, purée maison, ail confit	26€
Belle tranche de foie de veau en persillade, purée maison	21€
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, purée maison	21€
Belle entrecôte, sauce béarnaise et frites maison, mâche	26.50€
Poisson du marché en viennoise de noisette et beurre blanc nantais, purée de carotte	21.50€
Sauté de volaille à la thaï, herbes fraîches, noix de cajou et riz	18€
Burger végétarien  <i>Pain burger, steak de boulgour, lentilles corail et épinards, crème aux champignons, tomme, oignon rôti, mâche et frites</i>	18.50€
Burger au foie gras façon Rossini <i>Pain burger, steak de bœuf façon bouchère, crème aux champignons, foie gras bloc 30%, oignon rôti, mâche et frites</i>	21.50€

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les desserts maison

Sélection de 3 fromages du jour Maison Lecoq, mâche nantaise	11€
Cheesecake au coulis de fruits rouges	9€
Mi-cuit chocolat, glace au yaourt et crumble de biscuit nantais	9.50€
Profiteroles au chocolat très très gourmandes, à partager ou pas ...	13.50€
Tartare de mangue au citron vert, gingembre et basilic	9.50€
Brioche perdue au caramel au beurre salé	10.50€
Café gourmand	10.50€

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 / Get 27	6€	Eau de vie de Poire Baccae	9€
Baileys	6€	Armagnac Marquesteau VSOP	9€
Calvados / Limoncello	8€	Cognac La petite Ciguë VSOP	10€
Cognac aux amandes Donjon	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€
Eau pétillante Abatilles Fines bulles 50cl	4.80€

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€
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€
Coca cola, Coca cola 0 33cl	4€
Perrier 33cl	4€

Les boissons chaudes

Espresso / Allongé	2.20€
Double Espresso	4€
Décaféiné / Allongé	2.30€
Noisette	2.40€
Crème / Latte / Cappuccino	4.20€
Café ou chocolat viennois chantilly	5€
Affogato (espresso, glace vanille)	6€
Chocolat chaud	4€
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

Supp. Sirop 0.20€

Supp. Lait 0.50€

TARIFS BAR 9h-12h & 15h-19h:
Espresso/allongé 1.80€, déca 1.90€, noisette 2€, double espresso/thé/chocolat chaud 3.60€, grand crème 3.80€

Chez Franklin

— BISTROT GOURMAND —

Les vins blancs

La Vallée de la Loire

Bouteille

IGP Val de Loire « Chardonnay » <i>Bio</i> <i>Domaine Ménard Gaborit, Vincent Ménard – Chardonnay</i>	25€
AOC Muscadet Sèvre et Maine « Cru Château-Thébaud » <i>Domaine Poiron Dabin – Melon de Bourgogne</i>	29€
AOC muscadet Sèvre et Maine « Cru Monnières Saint-Fiacre » <i>Bio</i> <i>Domaine Ménard Gaborit, Vincent Ménard – Melon de Bourgogne</i>	35€
AOC Anjou « Les Mille Rocs » <i>Domaine des Bleuces, Inès Racault,– Chenin</i>	28€
AOC Chinon « Les Pieds Rôtis » <i>Bio</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>Bio</i> <i>Domaine Florent Vaupré – Chardonnay</i>	49€
AOC Bourgogne Vézelay <i>Domaine Camu - Chardonnay</i>	33€
AOP Petit Chablis <i>Bio</i> <i>Domaine Vincent Wengier – Chardonnay</i>	39€

Le Sud

AOP Croze Hermitage « 1600 » <i>Bio</i> <i>Domaine Laurent Veyrat – Marsanne</i>	46€
IGP Pays d’Oc « La Bergerie des Centenaires » <i>Le Clos des Centenaires, Stéphanie & Luc Baudet – Roussanne et Viognier</i>	25€
AOP Languedoc « Le Saut du Poisson » <i>Bio</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	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>Bio</i>	31€
<i>Domaine Boischamp, Antonie et Thibaud Baudin – Gamay</i>	
AOC Brouilly	33€
<i>Domaine des Fournelles, Guillaume Dumontet – 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

	Magnum	75cl
AOP Côtes du Rhône « Tradition » <i>Bio</i>	49€	25€
<i>Domaine du Séminaire, Mathilde et Hervé Pouzin – 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 »	31€
<i>Domaine Patrick Daubas – Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	
AOC Saint Émilion Grand Cru « La Rose »	49€
<i>Château Grand Faurie – Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon</i>	
AOC Saint Estèphe « Cuvée Préface »	46€
<i>Château Tour des Termes – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot</i>	

Le Sud

Magnum 75cl

AOC Cahors « Château Combel La Serre » <i>Bio</i>	38€
<i>Château Combel La Serre, Julien Ilbert – Malbec</i>	
AOP Terrasses du Larzac « Saint-Jean » <i>Bio</i>	64.50€ 33€
<i>Domaine Le Clos du Serre, Béatrice et Sébastien Fillon – Cinsault, Grenache et Syrah</i>	
AOC Pic Saint Loup « Les Hautes Garrigues »	32€
<i>Mas du Greffier – Grenache et Syrah</i>	
AOP Saint-Chinian « Antonyme » <i>Bio</i>	30€
<i>Domaine Canet Valette – Syrah et Grenache</i>	
IGP Côtes Catalanes « La Petite Sœur » <i>Bio</i>	30€
<i>Domaine Benastra, Joseph Paillé – Grenache et Syrah</i>	
AOC Côtes du Roussillon « L'Envie »	29€
<i>Domaine Mas Cremat, famille Jeannin – Grenache, Syrah et Mourvèdre</i>	

Les vins rosés

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

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.