

A Table!

Planches

PLANCHE BOOGIE 20

Assortiment de fromages, légumes et charcuteries

PLANCHE MUSETTE 19

Assortiment de charcuteries & fromages

PLANCHE GAVOTTE 17

Assortiment de fromages, tapenade d'olives & légumes

Entrées

CRUSH D'ÉTÉ 8

Melon, pastèque, jambon de Bayonne

 Version vegan disponible sur demande

GASPACHO 8

Gaspacho à la tomate, croûton de pain de campagne

TARTINABLE PROVENÇALE 7

Tartinable aux poivrons, courgettes et aubergines, servi avec du pain de campagne

PURPLE FRIES 7

Aubergines frites, sauce fromage blanc, fines herbes, concombre, menthe

OH MY COCOTTE 7

Œuf parfait, piperade de poivron doux

Salades

LE JARDIN D'AMOUR 19

Poulet français pané, salade romaine, œuf, parmesan, croûtons, sauce aux câpres

SALADE D'ÉTÉ 17

Pâte Risoni, tomates cerises, fèves, oignon rouge, olives noires, ciboulette, basilic, sauce Romesco

 Végétarien  Vegan

Formule dej'

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19€

Entrée + Plat + Dessert 22€

Le midi en semaine sur les plats avec le symbole , hors boissons

JAVA DES PLATS

toutes nos viandes et charcuteries sont nées et élevées en France

Accompagnement inclus, à choisir parmi les pêchés mignons !



POULPE SNACKÉ 24

Poulpe snacké à la plancha, sauce antioise

EFFET BŒUF 20

Tartare de bœuf au couteau traditionnel, servi prêt à déguster

CORDON BLEU (DE TOI) 19

Cordon bleu de poulet français, Comté, jambon blanc

BUN PULLED PORK 19

Echine de porc effilochée confite à la sauce barbecue, salade iceberg et tomate d'antan

OH'BERGINE 17

Demie aubergine confite garnie de sucrose, tomates, oignons, radis, vinaigrette balsamique, graines torréfiées

KISS & CROQ' 16

Tartine de chèvre croustillant, piperade de poivron doux, réduction de balsamique



PÊCHÉS GOURMANDS

CLAFOUTIS DE SAISON 7

Clafoutis framboise, myrtille

PARIS-BREST 8

Chou craquelin, crème pralinée à l'ancienne

DÉLICES DU VERGER 8

Salade de fruits jaunes de saison, framboises fraîches, sorbet framboise-violette

GARDE LA PÊCHE 9

Crèmeux fromage blanc au citron vert, fruits jaunes de saison

LE FRENCH COQ'CAN 18

Brochette de volaille marinée, poivron snacké à la plancha

LOVE ME TENDER 18

Steak haché avec œuf à cheval, fines herbes

PÊCHÉS MIGNONS

RATATOUILLE MAISON 4

FRENCH KISS FRIES 4

Frites maison

LES P'TITES GRENAILLES 4

Pommes de terre grenailles aux fines herbes

SALADE 4

Sucrose, vinaigrette agrumes

French kids



Poulet français crispy

OU Croque-monsieur jambon comté et French Kiss fries **OU** Salade

+ Petit pot de glace **OU** Fruit de saison + Sirop à l'eau

11

CITRON GIVRÉ 9

Citron givré, crème chantilly citron vert, meringue

CAFÉ OU THÉ DOUCEUR 9

Un dessert au choix à la carte avec un café ou un thé

GLACE 5

Pot individuel, demandez-nous les parfums !

SCORE CARBONE*

(en kgCO2e/repas)



0,85



1,46



1,65



4,97

*Source : Ademe. Un repas avec de la viande rouge émet en moyenne 5 fois plus de CO2 qu'un repas végétarien.



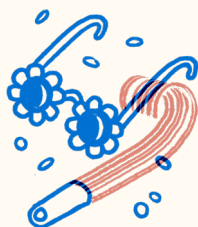
LIEU DE VIE à la Française



Restez au courant
de nos évènements



@frenchkiss.bordeaux



French Kiss, c'est l'esprit de la guinguette d'antan qui renaît, un lieu de rencontres où se retrouvent amis, familles, collègues et aventuriers du flirt pour boire un verre, manger et s'amuser. Plongez dans un univers *régressif* et *festif*, où la *joie de vivre à la française* s'exprime autour d'un cocktail ou d'un plat gourmand à partager.



Les recettes *faites maison* French Kiss sont élaborées à partir de *produits de qualité*, *sourcés français* dans une démarche *éthique* en respectant les saisons.

Notre chef travaille chaque recette avec soin pour émerveiller vos papilles, à partir de produits bruts sélectionnés sur le volet.



Chez French Kiss, on vous accueille à *toute heure de la journée* pour une pause sucrée ou salée (consultez notre menu dédié) !

