

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	LE FRENCH COQ'CAN *	18
Poulpe snacké à la plancha, sauce antioise		Brochette de volaille marinée, poivron snacké à la plancha	
EFFET BŒUF	20	LOVE ME TENDER	18
Tartare de bœuf au couteau traditionnel, servi prêt à déguster		Steak haché avec œuf à cheval, fines herbes	
CORDON BLEU (DE TOI)	19	PÊCHÉS MIGNONS	
Cordon bleu de poulet français, Comté, jambon blanc		RATATOUILLE MAISON	4
BUN PULLED PORK *	18	FRENCH KISS FRIES	4
Echine de porc effilochée confite à la sauce barbecue, salade iceberg et tomate d'antan		Frites maison	
OH'BERGINE 🌱 *	17	LES P'TITES GRENAILLES	4
Demie aubergine confite garnie de sucrose, tomates, oignons, radis, vinaigrette balsamique, graines torréfiées		Pommes de terre grenailles aux fines herbes	
KISS & CROQ' 🌱 *	16	SALADE	4
Tartine de chèvre croustillant, piperade de poivron doux, réduction de balsamique		Sucrose, vinaigrette agrumes	



PÊCHÉS GOURMANDS

CLAFOUTIS DE SAISON *	7	POULET FRANÇAIS CRISPY	11
Clafoutis framboise, myrtille		OU Croque-monsieur jambon comté et French Kiss fries OU Salade + Petit pot de glace OU Fruit de saison + Sirop à l'eau	
PARIS-BREST	7	CITRON GIVRÉ	9
Chou craquelin, crème pralinée à l'ancienne		Citron givré, crème chantilly citron vert, meringue	
DÉLICES DU VERGER *	8	CAFÉ OU THÉ DOUCEUR	9
Salade de fruits jaunes de saison, framboises fraîches, sorbet framboise-violette		Un dessert au choix à la carte avec un café ou un thé	
GARDE LA PÊCHE	8	GLACE	5
Crèmeux fromage blanc au citron vert, fruits jaunes de saison		Pot individuel, demandez-nous les parfums !	

French kids



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) !

