

A Table!

Planches

- PLANCHE BOOGIE** 22
Assortiment de fromages, légumes et charcuteries
- PLANCHE MUSETTE** 19
Assortiment de charcuteries & fromages
- PLANCHE GAVOTTE** 17
Assortiment de fromages & légumes

Entrées

- LOVE ON TOAST** 10
Rillettes onctueuses de truite maison au poivre vert, croûtons de pain de campagne toastés
- RIZ EN FOLIE** 9
Cromesquis de riz au St-Marcellin, asperge, parmesan, fines herbes, sauce Lauris à la mayonnaise allégée, paprika fumé et vinaigre de Xérès
- ARTICHOCH!** 8
Tartinable artichaut & noisette au citron confit
- OH MY COCOTTE** 7
Œuf mayonnaise, petits-pois, fève, radis et pickles d'oignon rouge
- DOUCEUR PRINTANIÈRE** 7
Velouté de carottes aux épices douces, Comté

Salades

- LE JARDIN D'AMOUR** 19
Poulet français pané, salade romaine, oeufs de caille, parmesan, croûtons, sauce aux câpres
- SALADE DE PRINTEMPS** 17
Trio de quinoa, petits-pois, haricots verts, carottes, oignons rouges, vinaigrette agrumes

Formule dej'

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert** 18€
- Entrée + Plat + Dessert** 21€
- Formule uniquement le midi en semaine sur les plats avec le symbole *
Boisson non comprise

JAVA DES PLATS

toutes nos viandes et charcuteries sont nées et élevées en France

Accompagnement inclus, à choisir parmi les pêchés mignons !



- OH MY FISH !** 20
Truite cuite basse température, sauce vierge au fenouil, citron jaune, pomme et aneth
- VEAU LA LA !** 21
Veau cuit basse température, jus de veau aux herbes
- CORDON BLEU (DE TOI)** 20
Cordon bleu de poulet français, Comté, jambon blanc
- BUN PULLED PORK** 19
Echine de porc effilochée confite à la bière, salade de chou acidulée, sauce moutarde
- KISS & CROQ'** 17
Tartine de fromage frais aux herbes, truite fumée, carottes, concombres, radis
Version végétarienne sur demande
- LES P'TITS GNOCCHIS** 16
Gnocchis de pomme de terre et pleurottes snackées au pistou vert d'amande et basilic



PÊCHÉS GOURMANDS

- LA SUZETTE** 7
Trio de crêpes façon suzette au beurre, caramel, triple sec, orange, citron
- L'AMOUR FOU** 7
Crèmeux à la pistache, sirop kirsch, meringue, fraise
- TARTE AU CITRON** 7

- LE FRENCH COQ'CAN** 17
Poulet mariné à l'ail et aux fines herbes, huile d'olive, Xérès et piment d'Espelette
- LOVE ME TENDER** 24
Bœuf mariné à l'ail et aux fines herbes, huile d'olive, Xérès et piment d'Espelette

PÊCHÉS MIGNONS

- POËLÉE DE PRINTEMPS** 4
Légumes de saison
- FRENCH KISS FRIES** 4
Frites maison
- ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE** 4
- SALADE** 4
Cœur de sucrine

French kids

- Poulet français crispy
OU Croque-monsieur jambon comté et French Kiss fries **OU** Salade
+ Boule de glace **OU** Crêpe au sucre
+ Sirop à l'eau

- CŒUR FONDANT** 8
Fondant au chocolat
- CAFÉ OU THÉ DOUCEUR** 9
Un dessert au choix à la carte avec un café ou un thé



Vegetarien



Vegan

FRENCH Kiss

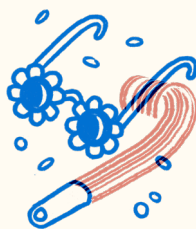
LIEU DE VIE à la Française



Restez au courant
de nos évènements



@frenchkiss.nantes



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) !

