

A Table!

Planches

- PLANCHE BOOGIE** 21
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** 16
Pâte Risoni, tomates cerises, fèves, oignon rouge, olives noires, ciboulette, basilic, sauce Romesco

Formule dej'

- Entrée + Plat
ou Plat + Dessert 18€**
- Entrée + Plat + Dessert 21€**
- 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 | LE FRENCH COQ'CAN 18
Brochette de volaille marinée, poivron snacké à la plancha |
| CORDON BLEU (DE TOI) 20
Cordon bleu de poulet français, Comté, jambon blanc | LOVE ME TENDER 18
Steak haché avec œuf à cheval, fines herbes |
| BUN PULLED PORK 19
Echine de porc effilochée confite à la sauce barbecue, salade iceberg et tomate d'antan | |
| EFFET BŒUF 17
Tartare de bœuf au couteau traditionnel, servi prêt à déguster | |
| 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 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



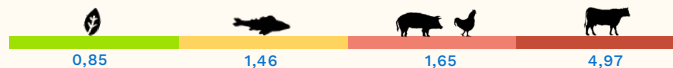
PÊCHÉS GOURMANDS

- CLAFOUTIS DE SAISON** 7
Clafoutis framboise, myrtille
- PARIS-BREST** 9
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** 8
Crèmeux fromage blanc au citron vert, fruits jaunes de saison
- 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** 4,5
Pot individuel, demandez-nous les parfums !

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

SCORE CARBONE*
(en kgCO2e/repas)



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

🌿 Végétarien 🥗 Vegan



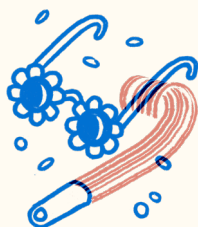
LIEU DE VIE à la Française



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) !

