

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 & 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 19€

Entrée + Plat + Dessert 22€

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 !



VEAU LA LA ! 21

Veau cuit basse température, jus de veau aux herbes

OH MY FISH ! 20

Truite cuite basse température, sauce vierge au fenouil, citron jaune, pomme et aneth

CORDON BLEU (DE TOI) 19

Cordon bleu de poulet français, Comté, jambon blanc

BUN PULLED PORK * 18

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

Option végété sur demande 14

LES P'TITS GNOCCHIS 16

Gnocchis de pomme de terre et pleurottes snackées au pistou vert d'amande et basilic

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

11



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

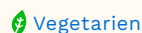
TARTE AU CITRON * 7

CŒUR FONDANT 8

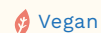
Fondant au chocolat

CAFÉ OU THÉ DOUCEUR 9

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



Vegetarien



Vegan

FRENCH Kiss

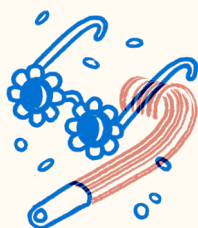
LIEU DE VIE à la Française



Restez au courant
de nos évènements



@frenchkiss.montpellier



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) !

