

# A Table!

## Planches

<b>PLANCHE BOOGIE</b>	<b>20</b>
Assortiment de fromages, légumes et charcuteries	
<b>PLANCHE MUSETTE</b>	<b>19</b>
Assortiment de charcuteries & fromages	
<b>PLANCHE GAVOTTE</b>	<b>17</b>
Assortiment de charcuteries & légumes	
<b>PLANCHE SWING</b> 	<b>15</b>
Assortiment de légumes & tartinables maison	
<b>PLANCHE BRASERO</b>	<b>20</b>
Assortiment de brochettes	

## Entrées

<b>TARTINABLE MAISON AU CHOIX</b> * L'unité	<b>5</b>
A choisir : poivronade, caviar d'aubergine, tapenade, petit pois-menthe. Servi avec toasts de pain bio	
<b>MÉLI-MELON</b>  *	<b>6</b>
Soupe de melon à la menthe fraîche, brunoise de pastèque	
<b>OH MA COCOTTE</b>  *	<b>7</b>
Oeuf bio fermier cocotte, Comté, tomates confites & ciboulette	
<b>TARTE FINE À LA TOMATE</b>	<b>8</b>
Fine tarte à la tomate, Tomme des Pyrénées	

## Salades

<b>LE JARDIN D'AMOUR</b> *	<b>19</b>
Poulet français pané, sucrine, parmesan, croûtons, sauce César (sans anchois)	
<b>BAIN DE SOLEIL</b> 	<b>16</b>
Patate douce rôtie au miel, pêches rôties, haricots verts, chèvre frais, roquette & pousses d'épinards	
<b>FRAÎCHEUR D'ÉTÉ</b>  *	<b>16</b>
Quinoa, pastèque, tomates cerises, chèvre frais, basilic	

## Formule dej'

<b>Entrée + Plat ou Plat + Dessert</b>	<b>18€</b>
<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>21€</b>
Uniquement le midi en semaine sur les plats avec le symbole *	

## JAVA DES PLATS

Toutes nos viandes et charcuteries sont nées et élevées en France & nos poissons sont issus de la pêche durable.



Accompagnement inclus, à choisir parmi les pêchés mignons !

<b>OH MY FISH!</b>	<b>22</b>
Poulpe à la flamme, huile vierge au poivron rouge, cacahuètes françaises, oignons rouges et basilic	
<b>CORDON BLEU (DE TOI)</b> *	<b>18</b>
Cordon bleu de poulet français, Comté, jambon blanc	
<b>CEVICHE DE BAR</b>	<b>18</b>
Brunoise de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes	
<b>TARTARE À LA FRANÇAISE</b>	<b>18</b>
Boeuf au couteau, échalottes, câpres, cornichons, jaune d'oeuf, moutarde, oignons frits, herbes fraîches	
<b>BUN PULLED PORK</b>	<b>17</b>
Marinade BBQ, chou et pickles	
<b>CRUMBLE LOVERS</b>  *	<b>14</b>
Aux légumes du soleil, ratatouille et crumble salé	
<b>QUICHE GOURMANDE</b>  *	<b>14</b>
Part de quiche aux légumes du soleil, épinards, fromage de brebis Pérail	

	solo	duo
<b>L'AMOUR VACHE</b>	<b>21</b>	<b>38</b>
Brochette de bœuf, sauce au choix : mayonnaise fumée, barbecue maison, béarnaise		
<b>LE FRENCH COQ'CAN</b> *	<b>17</b>	<b>30</b>
Brochette de poulet français mariné aux épices douces		

## PÊCHÉS MIGNONS

<b>RATATOUILLE</b> 	<b>4</b>
Fine ratatouille maison à l'estragon	
<b>FRENCH KISS FRIES</b> 	<b>4</b>
Frites maison	
<b>RIZ BLANC</b> 	<b>4</b>
<b>SALADE MESCLUN</b> 	<b>4</b>

## French kids

Poulet français crispy <b>OU</b> Quiche et French Kiss fries <b>OU</b> Ratatouille maison	<b>11</b>
+ Boule de glace <b>OU</b> Fruit de saison <b>OU</b> Brownie	
+ Sirop à l'eau	



## PÊCHÉS GOURMANDS

<b>MON CHOU CHOCO</b>	<b>10</b>
Un grand chou profiterole au chocolat	
<b>TATIN RENVERSANTE</b>	<b>8</b>
Tatin à l'abricot confit au caramel beurre salé & romarin	
<b>NOUGAT GLACÉ</b> *	<b>7</b>
Nougat glacé à base de meringue italienne au miel & crème montée, nougatine, coulis de fruits rouges	
<b>GARDE LA PÊCHE</b> *	<b>6</b>
Verrine de pêche rôtie au romarin façon tiramisu	
<b>TENTATION GIVRÉE</b> *	<b>6</b>
Soupe granitée aux fraises & basilic, sirop d'hibiscus	
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	<b>9</b>
Mini verrine de pêche, soupe granitée, cookie ou brownie	

 Plats végétariens

# FRENCH Kiss

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 boire un verre (consultez notre menu dédié) !

