



francette
BAR GUINGUETTE

carte coQtails

BOIRE, MANGER, PARTAGER, VIVRE.



cocktails créations



FÉE VERTE 12€

2,5CL ABSINTHE - 2,5CL ST GERMAIN
CITRON PRESSÉ - SIROP DE SUCRE
BASILIC - CONCOMBRE

PIAF 10€

2CL LILLET ROSÉ - 2CL ABSOLUT VODKA
2CL CHAMBORD - HIBISCUS - TONIC

FRANCKETTE 12€

4CL COGNAC - 1CL COINTREAU
JUS D'ANANAS - CITRON PRESSÉ - SIROP DE SUCRE

MAMIE SUZE 11€

2CL SUZE - 4CL ST GERMAIN
THYM - POIVRE SICHUAN - SIROP DE PÊCHE - TONIC

ELIXIR 10€

1CL CHARTREUSE - 3CL GIN
CITRON PRESSÉ - SIROP DE SUCRE
BLANC D'ŒUF - PERRIER

VILLERET 10€

4CL CALVADOS - 1CL CHAMBORD
JUS DE FRAISE - JUS PASSION - CITRON PRESSÉ
SIROP DE SUCRE - MENTHE

MOJICKETTE 11€

AU CHOIX: CHARTREUSE / COGNAC /
ABSINTHE / ARMAGNAC / ST GERMAIN

mocktails créations



MARIANNE 6.50€

PURÉE FRAISE - JUS DE POMME
CITRON PRESSÉ - MENTHE

COCO RICCO 6.50€

JUS ANANAS - CITRON PRESSÉ
SIROP DE SUCRE - CONCOMBRE

DEGAULLE 6.50€

CITRON VERT (MORCEAUX)
SUCRE DE CANNE - PURÉE PASSION
MENTHE - GINGER BEER





cocktails classiques

CAIPIRINIA 8€

5CL CACHACA - CITRON VERT - SUCRE DE CANNE
SUPP PURÉE FRUIT 1€

MOJITO 9€ / ROYAL 13€

5CL HAVANA AMBRÉ - MENTHE - CASSONADE
ANGOSTURA - PERRIER
SUPP PURÉE FRUIT 1€

DAIQUIRI 9€

5CL HAVANA 3 ANS - CITRON PRESSÉ - SIROP DE SUCRE
SUPP PURÉE FRUIT 1€

SOUR: WHISKY/AMARETTO/RHUM 9€

5CL ALCOOL - CITRON PRESSÉ - BLANC D'ŒUF
SIROP DE SUCRE DE CANNE
SUPP PURÉE DE FRUIT 1€

SEX ON THE BEACH 9€

4CL ABSOLUT VODKA - 2CL CREME DE PÊCHE
CRAMBERRY - JUS D'ANANAS

MOSCOW MULE 9€

4CL ABSOLUT VODKA - CITRON PRESSÉ
SIROP DE SUCRE DE CANNE - GINGER BEER

PINA COLADA 10€

3CL HAVANA 3 ANS - 2CL TROIS RIVIÈRES
PURÉE COCO - LAIT - JUS ANANAS

MARGUARITA 10€

4CL DE TEQUILA - 2CL DE COINTREAU
CITRON PRESSÉ - SIROP DE SUCRE DE CANNE

MAI-TAI 10€

2CL HAVANA AMBRÉ - 2CL HAVANA 3 ANS
2CL COINTREAU - SIROP ORGEAT
CITRON PRESSÉ - JUS D'ANANAS

ESPRESSO MARTINI 11€

4CL ABSOLUT - 2CL KAHLUA - EXPRESSO
SIROP DE SUCRE DE CANNE

LONG ISLAND 12€

2CL ABSOLUT VODKA - 2CL GIN - 2CL HAVANA 3 ANS
2CL TEQUILA - CITRON PRESSÉ - CASSONADE - COCA



Lillet cocktails

MOJITO LILLET 9€
LILLET BLANC/ROSÉ/ROUGE

LES BLANCS

BLANC DE ROSES 12€
5 CL LILLET BLANC - 10 CL CHAMPAGNE MUMM
SIROP IBISCUS - PÉTALES DE ROSE

L'ORANGERIE 10€
5 CL LILLET BLANC - 10 CL PÉTILLANT
FLEUR D'ORANGER - TRANCHE ORANGE

LES ROSÉS

LILLET RUBY 10€
6 CL LILLET ROSÉ - TONIC - JUS CRANBERRY
ZESTE PAMPLEMOUSSE

PERLES D'APHRODITE 10€
6 CL LILLET ROSÉ - 2 CL SOHO LITCHI
EAU GAZEUSE - FRUITS ROUGES

LE ROUGE

ROUGERIE 12€
5 CL LILLET ROUGE - CITRON PRESSÉ
IBISCUS - TOP CHAMPAGNE MUMM- FRUITS



francKette
BAR GINGUETTE



LÀ VISITATION, 1 RUE GAMBETTA
72000 LE MANS +33 2 43 80 66 65
FRANCKETTELEMANS@GMAIL.COM

FRANCKETTELEMANS.COM

#FRANCKETTELEMANS



formûles midi

pifré

ENTRÉE + PLAT + BOISSON **18€**

glouton

PLAT

+ DESSERT OU FROMAGE
+ BOISSON **18€**

morfale

ENTRÉE + PLAT

+ DESSERT OU FROMAGE
+ BOISSON **23€**

SELON LES SÉLECTIONS DU JOUR À L'ARDOISE
LES TARIFS SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER

BOISSON AU CHOIX

-

SIROP À L'EAU, DIABOLO, JUS
BIERE BLONDE 25CL: ANCRE 4,5°
1 VERRE DE VIN BLANC 12CL: CHARDONNAY
1 VERRE DE ROSÉ 12CL: À L'OMBRE DE L'OLIVIER
1 VERRE DE ROUGE 12CL: PARLEZ-VOUS LOIRE

crouton

SANDWICH SEUL 8€

casse croute

SANDWICH + BOISSON 10,50€

trogneur

SANDWICH + DESSERT
+ BOISSON 14€

SELON LES SÉLECTIONS DU JOUR À L'ARDOISE
LES TARIFS SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER

BOISSON AU CHOIX

-

SIROP À L'EAU, DIABOLO, JUS
BIERE BLONDE 25CL: ANCRE 4,5°
1 VERRE DE VIN BLANC 12CL: CHARDONNAY
1 VERRE DE ROSÉ 12CL: À L'OMBRE DE L'OLIVIER
1 VERRE DE ROUGE 12CL: PARLEZ-VOUS LOIRE

poussin

SANDWICH OU PLAT DU JOUR
TAILLE ENFANT

+ DESSERT + BOISSON 11€

SELON LA SÉLECTION DU JOUR À L'ARDOISE
LES TARIFS SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER

BOISSON AU CHOIX

-

SIROP À L'EAU, DIABOLO, JUS

carte boissons

Sans alcool

SIROP À L'EAU	2.50€
DIABOLO	3.00€
LIMONADE	2.70€

JUS DE FRUITS

CHARLES PAPILLON : ORANGE, POMME, TOMATE, ABRICOT, FRAMBOISE, PÊCHE, POIRE	4.50€
---	-------

JUS PRESSÉ

ORANGE/CITRON/PAMPLEMOUSSE	5€
----------------------------	----

SODAS

COCA / ZÉRO, SCHEWEPES AGRUMES / TONIC, FUZE TEA, ORANGINA, SUZE TONIC (0% ALCOOL)	3.70€
---	-------

EAUX

VITTEL 25CL	3€
VITTEL 75CL	5€
PERRIER 33CL	3.60€
ABATILLES 75CL	5€

SUPP SIROP 0.30€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ SERRÉ / EXPRESSO / ALLONGÉ	1.80€
DOUBLE EXPRESSO	3.20€
NOISETTE	2.00€
CAFÉ CRÈME	2.80€
CAPPUCCINO	3.50€
CHOCOLAT CHAUD	3.00€
THÉ DAMMAN	3.50€
CAFÉ FRAPPÉ	4.00€

SUPP CHANTILLY 0.50€

alcool

APÉRITIFS

RICARD/PASTIS 2CL	12CL
LILLET SPRITZ BLANC/ROSÉ/ROUGE	3.50€
LILLET TONIC BLANC/ROSÉ/ROUGE.	8€
ST GERMAIN SPRITZ	8€
KIR/KIR PÉTILLANT	9€
(CASSIS, PÊCHE, FRAMBOISE, MYRTILLE)	5€

BIÈRE PRESSION

	25CL	/50CL	/1L
FRANCKETTE (ANCRE, PILS) 4.	3.20€	6€	10€
GALLIA CHAMP LIBRE (LAGER NON FILTRÉ)5.8°	4€	7.50€	13€
GALLIA WEISS & VERSA (BLANCHE) 4°	4€	7.50€	13€
GALLIA WESTERN WEST COAST (IPA) 6°	4.50€	8€	14€
AFFLIGEM (TRIPLE) 8.5°	4.50€	8€	14€
PÉLICAN (ROUGE) 7.5°	4€	7.50€	14€
MONACO	3.80€	6.50€	11€
PANACHÉ	3.20€	6€	10€

SUPP SIROP 0.30€

BIÈRE BOUTEILLE

DESPERADOS 5.9°	6€
TRIPLE BUSE 9°	6€

WHISKY

BALLANTINE'S FINEST BLEND	4CL / BTL
JACK DANIEL'S	7€ / 70€
JAMESON BLACK BARREL	8€ / 80€
ABERLOUR 12 ANS	9€ / 90€
CHIVAL REGAL 18 ANS	10€
	13€

RHUM

HAVANA CLUB 3 ANS	4CL / BTL
HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL	7€ / 70€
DIPLOMATICO	8€ / 80€
LA HECHICERA RESERVA FAMILIAR	10€
	10€

VODKA

ABSOLUT	4CL / BTL
GREY GOOSE	7€ / 70€
	100€

GIN TONIC

BEEFEATER	4CL / BTL
MONKEY 47	8€ / 70€
	13€ / 130€

DIGESTIFS

GET 27 , MENTHE PASTILLE BAILEYS	4CL
CHARTREUSE	7€
CALVADOS	8€
ARMAGNAC	7€
MARTELL VSOP	8€
MARTELL XO	10€
SUPER PERROC (GET, RICARD)	19€
	8€

SHOOTERS

CLASSIQUE	3€
ALCOOL SUPP	5€

carte des vins

Blanc

12CL / 75CL

DOMAINE GIGOU - JUS DE TERRE (JASNIÈRE)
CÉPAGE : CHENIN
SEC / FRUITÉ / VIF 7.50€ / 31€

DOMAINE DU BOUC « PETIT BOUC SAUVIGNON »
(TOURAINE) CÉPAGE : SAUVIGNON
SEC / AROMATIQUE / FRAIS 5€ / 25€

CHÂTEAU DE VARENNES - ALAIN CHÂTEAU
(SAVENNIÈRES) CÉPAGE : CHENIN
SEC / STRUCTURÉ / RICHE 8€ / 33€

LES BÊTES CURIEUSES « LA PERDRIX DE L'ANNÉE »
(MUSCADET) CÉPAGE : MELON BOURGOGNE
VIF / FRAIS / AROMATIQUE 5.50€ / 26€

TERRET CHARDONNAY « LES COCHES »
(PAYS D'OC) CÉPAGE : TERRET CHARDONNAY
CROQUANT / AMPLE / ROND 4€ / 20€

L'ORANGERIE (COTEAU DE L'AUBANCE)
CÉPAGE : CHENIN
MOELLEUX / ÉQUILIBRÉ / FRAIS 6€ / 28€

Rosé

12CL / 75CL

DOMAINE DE TERREBRUNE
(CABERNET D'ANJOU) CÉPAGE : CABERNET-FRANC
FRUITÉ / AROMATIQUE / TENDRE 4.50€ / 23€

GRIS BLANC (PAYS D'OC)
CÉPAGES : GRENACHE GRIS & NOIR
SEC / CRISTALLIN / AROMATIQUE 6€ / 28€

A L'OMBRE DE L'OLIVIER (TERRES DU MIDI)
CÉPAGES : CINSAULT & GRENACHE
SEC / GOURMAND / FRAIS 4€ / 20€

Rouge

12CL / 75CL

LES VALENGENETS (SAUMUR CHAMPIGNY)
CÉPAGE : CABERNET-FRANC
FRUITÉ / PUISSANT / SOYEUX 5€ / 25€

LES ROUILLÉRES (SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL)
CÉPAGE : CABERNET-FRANC
FRUITÉ / RAFFINÉ / SOUPLE 6€ / 28€

DOMAINE DU PETIT CHAMBORD (CHEVERNY)
CÉPAGES : PINOT NOIR / GAMAY / CÔT
CORSE / POIVRÉ / ÉQUILIBRÉ 5.50€ / 27€

PARLEZ-VOUS LOIRE (VAL DE LOIRE)
CÉPAGE : PINOT NOIR
SOUPLE / FRUITÉ / ÉPICÉ 4€ / 20€

CUVÉE DU PÈRE LEONCE (CHINON)
CÉPAGE : CABERNET-FRANC
RICHE / PUISSANT / ÉCLATANT / 50€

JEAN LORON (COTEAU DU LYONNAIS)
CÉPAGE : GAMAY
SOUPLE / ROND / LÉGER 6.50€ / 29€

LA CHAPELLE DE VENENGE (BROUILLI)
CÉPAGE : GAMAY
FRUITÉ / ROND / FLORAL 7.50€ / 31€

CHÂTEAU LANDEREAU (BORDEAUX)
CÉPAGES : MERLOT / CABERNET SAUVIGNON /
CABERNET-FRANC
INTENSE / GOURMAND / TANNIQUE 5€ / 25€

GRAND MARRENON (CÔTES DU RHÔNES)
CÉPAGES : GRENACHE NOIR & CYRAH
RICHE / SOYEUX / FUMÉ 6.50€ / 29€

ANDRÉ DUCAL (BOURGOGNE)
CÉPAGE : PINOT NIOIR
ÉPICÉ / FRUITÉ / ROND 7€ / 30€

Bûlles

12CL / 75CL

LA PETITE BULLE (LOIRE)
CÉPAGE : CHENIN
EFFERVESCENT / FIN / LÉGER 5€ / 25€

MUMM (CHAMPAGNE)
CÉPAGES : PINOT NOIR / CHARDONNAY / PINOT
MEUNIER 10€ / 85€

MUMM ROSÉ (CHAMPAGNE)
CÉPAGES : PINOT NOIR / CHARDONNAY / PINOT
MEUNIER 11€ / 95€

L'apéro gourmand

À PARTIR DE 18H00

SAUCISSON SEC DE SAVOIE VPF

-

NATURE 7,5€

BEAUFORT 7,5€

NOISETTE 7,5€

POIVRE 7,5€

FORMULE SAUCISSON AVEC 1 BOUTEILLE DE VIN* 26€

PLANCHE COCHONNE

-

MIX DE PLUSIEURS CHARCUTERIES FRANÇAISES.

LA PETITE 12€

LA GRANDE 20€

FORMULE COCHONNE: LA GRANDE + 1 BOUTEILLE DE VIN* 37€

PLANCHE FROMETON

-

MIX DE PLUSIEURS VARIÉTÉS DE FROMAGE FRANÇAIS.

LA PETITE 14€

LA GRANDE 22€

FORMULE FROMETON: LA GRANDE + 1 BOUTEILLE DE VIN* 39€

PLANCHE MIXTE

-

ENTRE LA PLANCHE COCHONNE & FROMETON.

LA PETITE 13€

LA GRANDE 21€

FORMULE MIXTE: LA GRANDE + 1 BOUTEILLE DE VIN* 38€

boiré, manger, partager, vivié.

BAGUETTE FRANCKETTE 12€

LA BAGUETTE FRANCKETTE EST UNE GRANDE TARTINE
À PARTAGER OU PAS !

SELON L'INSPIRATION DU CHEF.

FORMULE BAGUETTE AVEC UNE BOUTEILLE DE VIN* 30€

STICK'CORDON 12€

LE CLASSIQUE CORDON BLEU ROULÉ
JAMBON BLANC, SAINT-NECTAIRE AOP.

SAUCES FRANCKETTE

FORMULE CORDON AVEC UNE BOUTEILLE DE VIN* 30€

CROC'GOURMAND 16€

CROQUE MONSIEUR
TOMME DE SAVOIE IGP,
JAMBON BLANC & TRUFFE.

ANCHOÏADE 8€

TARTINADE, ANCHOIS, AIL, CÂPRES & PERSIL
& PAIN GRILLÉ.

TENDRE POULET 12€

FILETS DE POULET PANNÉS CUITS AU FOUR,
ASSORTIMENT DE SAUCES, 6 PIÈCES.

FORMULE TENDRE AVEC UNE BOUTEILLE DE VIN* 30€

GUERNOUILLE PASTAGA 16€

CUISSES DE GRENOUILLE FLAMBÉES AU PASTIS,
ÉCHALOTE & CORIANDRE.

***CHOIX DES VINS EN FORMULE**

BLANC: CHARDONNAY
ROSÉ: À L'OMBRE DE L'OLIVIER
ROUGE: PARLEZ-VOUS LOIRE