



le bistrot des frangins

LE BISTROT DES FRANGINS

Chaque grillade est préparée au charbon pour révéler toute la richesse des produits de la terre et de la mer



Laissez-nous
votre avis

ENTRÉES

Tzatziki de courgettes	10
Tigre qui pleure faux filet Tapas	13
Escargots de Bourgogne x6	9
Escargots de Bourgogne x12	18
Couteaux au beurre d'algues	19

LES HUÎTRES

	x3	x6	x9
Huitres n°3	7	14	21
Gilardeau			

LES PLATS

Le Burger des Frangins	23
Steack de boeuf, cheddar, tomate, ketchup maison	
Croque dinde, truffe et Comté	19
Tartare de boeuf iodé au couteau	25
huître, salicorne, échalottes, sauce Worchester	
Ceviche de bar au jus de jalapeños	24
Filet de bar, artichauts à la barigoule	28

VIANDES & POISSONS À LA BRAISE

Faux filet de boeuf	27
Entrecôte de boeuf - env 320gr	37
Carré d'agneau	33
Magret de canard - env 380gr	29
Côte de veau - env 350gr	35
Belle pièce de poulet braisé «Label Rouge»	26
Poulet fermier rôti entier «Label Rouge»	52
Côte de boeuf race normande - prix au kg	83
Bar entier - pour 2	60
Gambas Black Tiger - 3 à partager	40

LES SALADES

César Brother	23
Iceberg, poulet, anchois, oeuf mimosa, croûtons, parmesan et noisettes torréfiées.	
Salade de Gambas Black Tiger	32
Avocat, crevette, sucrose croquante, pamplemousse et pomme Granny Smith	
Haricots verts mimosa	19
Pesto de salade verte, champignons de Paris, noix, noisettes torréfiées et oeuf mimosa	
Burrata crémeuse	22
Tomates de saison et coulis de betterave	

À PARTAGER

Légumes du potager grillés et confits	8
Beurre d'algue	
Caviar d'aubergine, façon Baba Ganoush	10
Pan-con tomate nature	10
Pan-con tomate et chorizo	13
Pan-con tomate et jambon Serrano	13
Croque dinde, truffe et Comté	14
Beignets de poulet croustillant - 6 pièces	13
Planche de charcuterie (Chorizo ibérique, Bayonne supérieur, Saucisse perche)	22
Planche mixte charcuterie & fromages (Livarot, Pont-l'évêque, Camembert au lait crue)	28

ACCOMPAGNEMENTS

5 euros par garnitures supplémentaires

Frites fraîches
Légumes du potager
Haricots verts glacés
Purée maison
Salade

& SAUCES

Jus de viande réduit
Sauce vierge
Beurre citronné
Sauce Trouville
Yaourt grec, mayonnaise légère

MENU ENFANT - 17 €

Plat, dessert et boisson
Poisson ou viande
+
Boule de glace
+
Jus ou sirop

DESSERTS

Tarte fine aux pommes	12
Calvados, glace à la crème d'Isigny et sucre perlé	
Soupe de fraises, émulsion vanille	13
Profiteroles au caramel beurre salé	13
Profiteroles exotiques	13
Mousse au chocolat 2.0	14
Fleur de sel et huile d'olive	
Boule de glace	3.5
Vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé, mangue/passion	

SOFT

Coca 33cl	5.00
Coca Zero 33cl	5.00
Perrier 33cl	5.00
Ice Tea 25cl	5.00
Limonade / Diabolo 25cl	4.50
Schweppes Tonic 25cl	5.00
Ginger Beer «Organic» 25cl	5.00
Jus De Fruit (Orange, Ananas, Pomme, Tomate)	5.00
Nectars (Abricots, Mangue, Cranberry, Passion)	5.00
Sirop à l'eau	3.50
Fruits Prêssés (Orange, Citron)	7.00
Red Bull	6.00

BIERRE PRESSION

	25cl	50cl
Blonde Moretti	5.00	8.00
IPA Gallia	6.00	9.00
Blanche Gallia	6.00	9.00
Picon	6.00	9.00
Panaché Monaco	5.00	8.00

BIERRE BOUTEILLE

Bière locale ICTIS «Bio» 33cl	6.50
Fruits rouge «Folle des bois» 33cl	6.00
Despêrados 33cl	6.50
Cidre Brut 25cl	6.50

APÉRO

Ricard, Pastis (19/19,44)	5.00
Kir (Cassis, Pêche, Framboise)	6.50
Kir Normand (Calva)	8.00
Kir Royal	14.00
Martini Blanc/Rouge	8.00
Porto Rouge	8.00
Pommeau	8.00
Americano	10.00

WHISKY

Nikka	12.00
Jack Daniel	10.00
Johnny Walker	12.00
Dalwhinnie 15 Ans	15.00
Four Roses	10.00
Jameson	10.00
Hibiki	20.00
Lagavulin 16 Answer	18.00
Blue Label (2cl)	15.00
Blue Label (4cl)	29.00

TEQUILA

Erena	15.00
Patron	18.00
Donjudio Anejo (2cl)	15.00
Donjudio Anejo (4cl)	29.00

RHUM

Bacardi	10.00
Kraken	12.00
Diplo	13.00
Vieux Bally	14.00
Éminent	15.00
Zacapa	15.00

VODKA

Eristoff	10.00
Absolut Raspberry	12.00
Belvédère	14.00

GIN

Beefeater	10.00
Citadelle	12.00
Hendrick's	14.00

BOISSON CHAUDE

Expresso ou Décaféiné	2.80
Café Allongé	3.00
Café Noisette	3.00
Double Expresso	4.50
Café Crème	5.00
Chocolat Chaud	5.00
Capuccino	6.50
Café ou Chocolat Viennois	8.00
Lait Chaud Vanille	4.50
Thé (Menthe, Nature, Earl grey, Darjeeling, English Breakfast, Fruit rouge, Ceylan, Jasmin)	5.00
Tisane (Verveine, Tilleul)	5.00
Grog Rhum	12.00
Irish Coffee ou Normandie Coffee	12.00

EAUX

	50cl	75cl
Eau plate Vittel	6.5	8.5
Eau pétillante San pèllegrino	6.5	8.5

DIGESTIFS

Chartreuse	12.00
Get 27 / Menthe Pastille	7.00
Cognac VS Hennessy	12.00
Cognac VSOP	14.00
Armagnac XO	12.00
Armagnac UBY 6 ans	14.00
Calva VSOP	10.00
Calva Hors D'âge	14.00
Limoncello	7.00
Bailey's	7.00
Kalhua	7.00
Amaretto	7.00
Poire William's	8.00

SHOOTER

Shot	5.00
------	------



LA CARTE DES VINS

BLANC

	15cl	50cl	75cl
D'Oc Chardonnay Brescou (Languedoc)	6	20	30
Bordeaux Château Ponteney (Bordeaux)	8	26	38
Bourgogne la Bèche domaine Depardon (Bourgogne)	-	-	36
Chablis domaine les héritières (Bourgogne)	11	36	52
Pouilly fumé domaine Paul Corneau (Loire)	12	40	60
Sancerre Saint Romble (Loire)	-	-	62
Chateauneuf du Pape L'oratoire des papes (Rhône)	-	-	120
Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot (Bourgogne)	-	-	165
Côtes de Gascogne Enjoy Moelleux (Gascogne)	7	24	36

ROUGE

	15cl	50cl	75cl
Bordeaux château Dufilhot (Bordeaux)	6	20	30
Saint Nicolas de bourgueil Les Gravieres domaine olivier (Loire)	7	24	36
Montagne Saint Emilion Château Vieux Bonneau (Bordeaux)	-	-	37
Ventoux Peyre La gazette (Rhône)	8	26	38
Bourgogne Pinot noir Domaine Marigny (Bourgogne)	9	30	45
Terrasse du Larzac domaine Argenteille (Languedoc)	10	34	50
Pomerol château cardinal Lafaurie (Bordeaux)	-	-	55
Saint Estèphe Château Cossieu Coutelin (Bordeaux)	13	42	62
Saint Joseph domaine Courbis (Rhône)	-	-	68
Mercurey domaine Marigny (Côte Châlonnaise)	-	-	80
Chateauneuf du Pape L'oratoire des Pape (Rhône)	-	-	90
Beaune 1er cru vigne franche (Bourgogne)	-	-	125
Saint Julien Château Talbot 4ème grand cru classé (Bordeaux)	-	-	175

ROSÉ

	15cl	50cl	75cl
Méditerranée Miraty (Provence)	6	20	30
Côtes de Provence Tasquier (Provence)	8	26	38
Côtes de Provence bio Sainte Marguerite fantastique (Provence)	-	-	68

LES BULLES

	Coupe	75cl
Champagne Charles Mignon	14	85
Champagne Blanc de Blanc Piper Heidsieck	-	110
Prosecco Giola	6.5	36



LES COCKTAILS

<u>Pina Colada</u>	
Rhum blanc, Jus d'ananas, Crème de coco	10.00
<u>Cuba Libre</u>	
Rhum ambré, Citron vert, Coca-cola	10.00
<u>Ti-Punch</u>	
Rhum, Citron vert, Sirop de sucre de canne	10.00
<u>Le BDF</u>	
Téquila, Jus de cranberry, Jus de citron vert, Sirop de fraise	14.00
<u>Moscow Mule</u>	
Vodka, Ginger Beer, Jus de citron vert	10.00
<u>Sex on the beach</u>	
Vodka, Crème de pêche, Jus d'orange, Jus de cranberry	10.00
<u>The French</u>	
Vodka, Liqueur de Framboise, Jus d'ananas	12.00
<u>Expresso Martini</u>	
Vodka, Liqueur de café, Café, Sirop de sucre de canne	12.00
<u>Cosmopolitain</u>	
Vodka, Triple sec, Jus de cranberry, Jus de citron	10.00
<u>Pornstar Martini</u>	
Vodka, Passoa, Sirop de vanille, Jus de citron vert, Purée de passion, Shot de Prosecco	12.00
<u>Les Sour</u>	
Whisky, Jus de citron jaune pressé, Blanc d'oeuf/ Emulsifiant, Sirop de sucre de canne, Angostura Bitter	12.00
<u>Amaretto Sour</u>	
Amarett, Jus de citron jaune pressé, Blanc d'oeuf/ Emulsifiant, Sirop de sucre de canne, Angostura Bitter	12.00
<u>Panam</u>	
Whisky, Jus de pamplemousse, Crème de cassis	14.00
<u>Old Boston</u>	
Whisky, Sirop de grenadine, Jus de citron jaune	14.00
<u>Old Fashion</u>	
Whisky Bourbon, Sirop de sucre de canne, Zest d'orange, Angostura bitter	14.00
<u>Jager Bomb</u>	
Shot de Jager, Red bull	12.00
<u>Negroni</u>	
Gin, Campari, Martini rouge, Tranche d'orange	12.00
<u>Caïpirinha</u>	
Cachaça, Sirop de sucre de canne, Citron vert, cassonade	10.00
<u>Caïpiroska</u>	
Vodka, Sirop de sucre de canne, Citron vert, cassonade	10.00

Mocktail

<u>Virgin Colada</u>	7.00
Jus d'ananas, Crème de coco	
<u>Virgin BDF</u>	9.00
Jus d'orange, Jus de citron jaune, Jus de pamplemousse, Sirop de fraise	
<u>Sweet Queen Helena</u>	9.00
Sirop de Guimauve ou CHamalow, Citron vert, Jus de cranberry, Eau pétillante	

