

Lillet cocktails

MOJITO LILLET 9€

LILLET : BLANC / ROSÉ / ROUGE

LES BLANCS

BLANC DE ROSES 13€

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 DE PAMPLEMOUSSE

PERLES D'APHRODITE 10€

6 CL LILLET ROSÉ - 2 CL SOHO LITCHI
EAU GAZEUSE - FRUITS ROUGES

LE ROUGE

ROUGERIE 10€

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



cocktails créations

FADA 11€

1,5CL ABSINTHE - 2CL SOHO
SIROP DE CITRON - JUS DE POMME
ANGOSTURA

PIAF 11€

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

FRANCKETTE 12€

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

ARLEQUIN 10€

1,5CL CACHAÇA - 2CL LILLET BLANC
CRÈME DE FRAMBOISE - SIROP DE CERISE
GINGER BEER

FOLIE DOUCE 10€

2CL CHARTREUSE - 2CL GIN
SIROP DE VIOLETTE
CITRON - LIMONADE

SUZETTE 10€

4CL TEQUILA - 1,5CL SUZE
PURÉE DE MANGUE - CITRON

LUNE DE MIEL 9€

2CL RHUM AMBRÉ - 3CL CALVADOS
MIEL - CITRON - BLANC D'ŒUF

MOJICKETTE 11€

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

moocktails créations

MARIANNE 6.50€

PURÉE DE FRAISE - JUS DE POMME
CITRON PRESSÉ - MENTHE

MONTMARTRE 6.50€

CITRON VERT - BASILIC
PURÉE DE FRAMBOISE
TOP GINGER BEER

LE TAULIER 6.50€

CITRON VERT - JUS DE MANGUE
PURÉE DE FRAMBOISE
PURÉE DE PASSION

cocktails classiques

CAIPIRINIA 9€

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

MOJITO 9€ / ROYAL 14€

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 10€

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

SEX ON THE BEACH 10€

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 11€

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

MARGUARITA 11€

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

MAI-TAI 11€

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

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 » (TOURAIN)
CÉPAGE : SAUVIGNON
SEC / AROMATIQUE / FRAIS 6€ / 27€

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 6€ / 27€

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 7€ / 30€

Rosé 12CL / 75CL

DOMAINE DE TERREBRUNE (CABERNET D'ANJOU)
CÉPAGE : CABERNET-FRANC
FRUITÉ / AROMATIQUE / TENDRE 5.50€ / 26€

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

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

Rouge 12CL / 75CL

LES VALENGENETS (SAUMUR CHAMPIGNY)
CÉPAGE : CABERNET-FRANC
FRUITÉ / PUISSANT / SOYEUX 5.50€ / 27€

LES ROULLIÈRES (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 6€ / 28€

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 6€ / 27€

DOMAINE AUBERT (CÔTES DU RHÔNES)
CÉPAGES : GRENACHE NOIR & CYRAH
RICHE / SOYEUX / FUMÉ 7€ / 30€

ANDRÉ DUCAL (BOURGOGNE)
CÉPAGE : PINOT NOIR
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€



franc Kette

BAR GINGUETTE

L'apéro gourmand

À PARTIR DE 18H00

Le XV de France

UNE RÉGION OU UN DÉPARTEMENT DE FRANCE MIS
À L'HONNEUR À LA QUINZAINE

LA CARTE BLANCHE

SUGGESTION DE SAISON

LA BAGUETTE DU MOMENT

UNE GRANDE TARTINE À PARTAGER OU PAS !

DESSERT DE LA SEMAINE

DESSERT SELON L'INSPIRATION DU CHEF

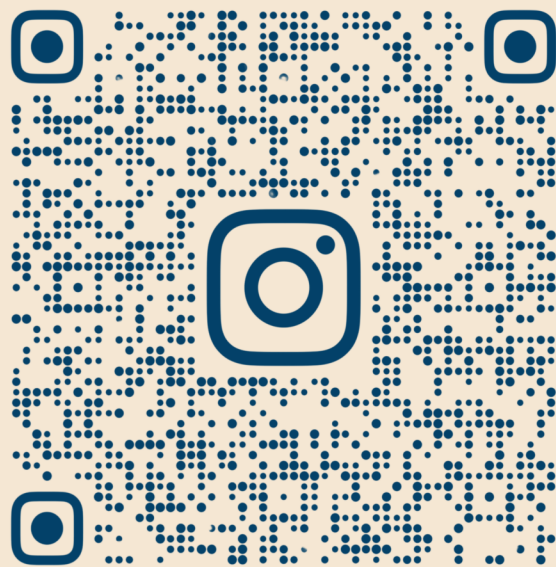
INFOS, ASSOCIATION METS/VINS ET PRIX SUR
ARDOISES ET TÉLÉVISIONS



franc Kette

BAR GINGUETTE

notre instagram



FRANCKETTE_LEMANS

LÀ VISITATION, 1 RUE GAMBETTA
72000 LE MANS / 02 43 80 66 65
FRANCKETTELEMANS@GMAIL.COM

FRANCKETTELEMANS.COM

✓ = VÉGÉTARIEN

♥ = COUP DE COEUR

NOTRE BAGUETTE FRANCKETTE 14€

RECETTES DE PLATS TYPIQUES FRANÇAIS SUR
LE BON PAIN FRAIS DE L'ATELIER DE L'OZANNE

BAGUETTE RACLETTE

OIGNONS CONFITS AU VIN ROUGE, FROMAGE
À RACLETTE & CHIPS DE COPPA

STICK'CORDON 13€

LE CORDON BLEU REVISITÉ
SAUCES FRANCKETTE QUI-PIQUE ET QUI-PIQUE-PAS

L'ORIGINAL

JAMBON BLANC & SAINT-NECTAIRE AOP

BOURSIN GLIN GLIN
DINDE & BOURSIN

MOUSSE FRANCKETTE 10€

MOUSSE DE BETTERAVE, CHÈVRE FRAIS, NOIX
& SES CROUTONS

CAMEMBERT RÔTI 14€

CAMEMBERT RÔTI, THYM & MIEL

RILLETES DU CRU 6€

POT DE RILLETES DE PORC DU MANS & CORNICHONS

TENDRE POULET 13€

FILETS DE POULET PANÉS CUIT AU FOUR

SAUCES FRANCKETTE QUI-PIQUE ET QUI-PIQUE-PAS
FORMULE AVEC BOUTEILLE DE VIN* À 31€

POTATOES AUX HERBES DE PROVENCE 6€

SAUCES FRANCKETTE QUI-PIQUE ET QUI-PIQUE-PAS

BROOKIE 4€

MI-COOKIE / MI-BROWNIE 100% GOURMAND

SERVICE COMPRIS

nos planches

à partager **ou pas**

PLANCHE COCHONNE

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

LA PETITE 12€
LA GRANDE 20€

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

PLANCHE FROMETON

ASSORTIMENT DE FROMAGE

LA PETITE 14€
LA GRANDE 22€

FORMULE FROMETON : LA GRANDE + 1 BOUTEILLE
DE VIN* 40€

PLANCHE GOURMANDE

ENTRE LA PLANCHE COCHONNE & FROMETON

LA PETITE 13€
LA GRANDE 21€

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

SAUCISSON SEC DE SAVOIE

NATURE 7,5€
BEAUFORT 7,5€
NOISETTE 7,5€

FORMULE SAUCISSON + 1 BOUTEILLE DE VIN* 27€

PLANCHE SURPRISE

SUR COMMANDE & SUR DEVIS
CONSEILLÉE POUR 6 PERSONNES

*CHOIX DES VINS EN FORMULE

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

SERVICE COMPRIS