



Planches

- PLANCHE BOOGIE** 21
Assortiment de fromages, légumes et charcuteries
- PLANCHE MUSETTE** 19
Assortiment de charcuteries & fromages
- PLANCHE GAVOTTE** 17
Assortiment de fromages, tartinable carotte-potimarron, tartinable champignons, légumes

Entrées

- RIZ EN FOLIE** 8
Cromesquis de riz, champignon, Comté, oignons caramélisés avec mayonnaise herbacée
- OEUF COQUET** 7
Oeuf parfait, purée d'oignons caramélisés, crème de sarrasin grillé
- VOL AU VENT** 8
Vol au vent traditionnel au poulet, butternut et champignon, sauce suprême
- LES P'TITES ENDIVES** 7
Salade d'endives, pomme, betterave rôtie, bacon végétal, graines torréfiées

Salades

- LE JARDIN D'AMOUR** 19
Poulet français pané, salade romaine, œuf, parmesan, croûtons, sauce aux câpres
- SALADE D'AUTOMNE** 17
Patate douce, pomme, salade croquante, fromage végétal, mélange de graines, canneberge, vinaigrette agrumes

Formule dej'

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18€

Entrée + Plat + Dessert 21€

Le midi en semaine sur les plats avec le symbole *, hors boissons

JAVA DES PLATS

Toutes nos viandes et charcuteries sont nées et élevées en France

Accompagnement inclus, à choisir parmi les pêchés mignons !



- CORDON BLEU (DE TOI)** 20
Cordon bleu de poulet français, Comté, jambon blanc
- BUN PULLED PORK** 19
Echine de porc effilochée confite à la sauce barbecue, coleslaw
- KISS & CROQ'** 16
Tartine gourmande courge, épinards, champignons, sauce béchamel, dorée au Morbier
- LE FRENCH COQ'CAN** 18
Suprême de poulet fermier rôti, ail en chemise confite & jus de volaille
- OH MY FISH** 23
Cabillaud en cuisson lente, chou pakchoï, condiment de légumes et jus aux épices douces
- LOVE ME TENDER** 23
Pièce du boucher à la plancha, sauce mayo-béarnaise
- BUTTERNUT LOVERS** 17
Butternut rôti, crème de chèvre et champignons
- PÊCHÉS MIGNONS**
- FRENCH KISS FRIES** 4
Frites maison
- POÊLÉE D'AUTOMNE** 4
Légumes de saison rôtis
- LES P'TITES GRENAILLES** 4
Pommes de terre grenailles aux fines herbes
- SALADE** 4
Sucrine, vinaigrette agrumes



PÊCHÉS GOURMANDS

- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 9
Mini cookie, mini Belle Hélène twistée, glace vanille
- DOUCEUR DE Brioche** 8
Brioche perdue, caramel beurre salé, glace vanille
- CRÈME BRULÉE** 7
À la vanille
- BELLE HÉLÈNE TWISTÉE** 9
Crème tendre au chocolat noir, poire cuite, glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées
- SWEET KISS** 8
Morceaux de pommes cuites, sirop aux épices, confit de figues violettes, glace au lait d'amande douce
Option vegan sur demande
- GLACE** 4,5
Pot individuel, demandez-nous les parfums !

French kids

Poulet français crispy
OU Croque-monsieur jambon Comté et French Kiss fries **OU** Salade
+ Petit pot de glace **OU** Fruit de saison
+ Sirop à l'eau



SCORE CARBONE*
(en kgCO2e/repas)



0,85



1,46



1,65



4,97

*Source : Ademe. Un repas avec de la viande rouge émet en moyenne 5 fois plus de CO2 qu'un repas végétarien.

Végétarien Vegan



LIEU DE VIE à la Française



Restez au courant
de nos évènements



@frenchkiss.nantes



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) !



Let's eat!

Boards

BOOGIE BOARD

Assorted charcuterie, cheeses & vegetables

MUSETTE BOARD

Assorted charcuterie & cheeses

GAVOTTE BOARD

Assorted cheeses, carrot and pumpkin spread, mushroom spread, vegetables

Starters

RIZ EN FOLIE *

Rice croquettes with mushrooms, Comté cheese and caramelised onions, served with herb-infused mayonnaise

OEUF COQUET *

Poached egg, caramelised onion purée, roasted buckwheat cream

VOL AU VENT

Patty shell with chicken, butternut squash and mushrooms with supreme sauce

LITTLE ENDIVES

Endive salad with apple, roasted beetroot, plant-based bacon and roasted seeds

Salads

THE LOVE GARDEN

Breaded French chicken, romaine lettuce, egg, parmesan cheese, croutons, caper sauce

AUTUMN SALAD *

Sweet potato, apple, salad, vegan cheese, mixed seeds, cranberries, citrus vinaigrette

Lunch time!

**Starter + Main Course
or Main Course + Dessert 18€**

**Starter + Main Course
+ Dessert 21€**

Weekday lunchtimes on dishes marked with the symbol *, excluding drinks

JAVA DISHES

all our meat and charcuterie is born and raised in france

Sides are included, to choose among the «Pêchés mignons»!



CORDON BLEU (DE TOI)

French chicken cordon bleu, Comté cheese, cooked ham

BUN PULLED PORK *

Shredded pork loin confit with barbecue sauce, coleslaw

KISS & CROQ'

A gourmet bred toast with squash, spinach, mushrooms, bechamel sauce, gratinated with Morbier cheese

THE FRENCH COQ'CAN *

Roasted free-range chicken breast, confit garlic, chicken jus

OH MY FISH

Slow-cooked cod, pak choi, vegetable garnish and a mild spices sauce

LOVE ME TENDER

Grilled butcher's cut, Béarnaise and mayonnaise sauce

BUTTERNUT LOVERS *

Roasted butternut, goat cheese cream, mushrooms

PÊCHÉS MIGNONS

FRENCH KISS FRIES

Homemade french fries

SAUTEED VEGETABLES

Roasted seasonal vegetables

NEW POTATOES

With herbs

SALAD

Sucrine, citrus vinaigrette



PÊCHÉS GOURMANDS

GOURMET COFFEE OR TEA

Mini cookie, mini Twist on Belle Hélène, vanilla ice cream

BRIOCHE DELIGHT

Traditional french brioche "perdue", salted butter caramel, vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE *

Vanilla crème brûlée

A TWIST ON BELLE HÉLÈNE

Creamy dark chocolate mousse, poached pear, vanilla ice cream, chocolate sauce, flaked almonds

French kids

Crispy french chicken

OR Ham and Comté cheese croque-monsieur and French Kiss fries OR Salad

+ Small ice cream pot OR Seasonal fruit + Water syrup

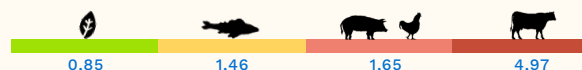
SWEET KISS *

Pieces of cooked apple, spiced syrup, purple fig confit, sweet almond milk ice cream
 Vegan option on request

ICE CREAM *

Individual cup – ask us for the flavours!

CARBON RATING*
(in kgCO2e/meal)



*Source: Ademe. A meal with red meat emits on average 5 times more CO2 than a vegetarian meal.

 Vegetarian  Vegan

FRENCH Kiss

LIEU DE VIE à la Française



Stay in touch !



@frenchkiss.nantes



French Kiss is the revival of the *guinguette* spirit of yesteryear, where friends, families, colleagues and flirtatious adventurers for drinks, food and fun.

Immerse yourself in a *regressive and festive universe*, where the *French joie de vivre* expresses itself over a cocktail or a gourmet dish to share.



French Kiss *homemade* recipes are created using *quality products*, ethically *sourced in France* and in keeping with the seasons. Our chef carefully crafts each recipe to delight your taste buds, using carefully selected raw ingredients.



At French Kiss, we welcome you *at any time of day* for sweet or savoury break (see our dedicated menu) !

