



Les Desserts pour mes petits!

Véritable tarte fine aux pommes & sa glace au caramel au beurre salé 12
Thin apple tart & salted butter caramel ice-cream

Cheese Cake caramel au beurre salé et speculoos 12
Salted butter caramel and speculoos cheesecake

Kosmic aux 2 citrons meringué 12
Lime and lemon meringue Kosmic

Crumble vanille aux fruits rouges 12
Vanilla crumble with red fruit

Profiteroles du Chef! 12
Traditional profiteroles

Les Grands Desserts à partager

Terrille Tiramisu de Pipé - tiramisu 24

Fabuleuse Mousse au Chocolat de Franquette 24
Chocolate mousse



CHATEAU DE BACCHUS

DEPUIS 1615

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE - VENTOUX



CHATEAU DE BACCHUS



CHAPELLE DE BACCHUS

Prévoir 4 caisses pour vendredi



www.maisontournier.com



FRANQUETTE (franket)
n. f. - façon d'agir simple, sans chichi, sans cérémonie et en toute simplicité. - « comme à la maison, ici le service est à la bonne franquette ».

- rendez-vous docteur pour Pipé
- faire la lessive
- envoyer les étrennes aux petits
- préparer le gigot de dimanche
- à tirer Annie dans les ornières!
- faire les conserves haricots
- aller récupérer le Bacchus
- Demander recette à Giulia



- carottes
- lessive
- gigot d'agneau
- dentifrice Pipé
- selo frais
- saucisson sec
- vin Bacchus
- salade
- foie gras
- cuisses de poulet
- spaghetti
- fromage fondue ++
- cabillaud
- gros escargots
- chocolat des petits
- gratonnette
- engrais jardin

Le petit carnet de Franquette

Franquette claque ses recettes et va vous roustifier le gratin!

Les Soupières de Franquette, à partager

Prix par personne, minimum 2 personnes - price per pers. min 2 pers

Cœur de frisée & Charvignol, miel de montagne 22
Salad with hot goat's cheese, mountain honey

Les Linguines Boulettes de bœuf de Giulia 22
Linguine and beef meatballs

Lasagnes de Nanan - lasagna 24

Le Kebab de Maurice, sauce Magic beau gosse 39
servi à discrétion - Kebab and magic sauce served at will

Les splendides Ribs de bœuf & frites maison 33
Beef ribs and homemade french fries

Viandes au Grill de Pipé à partager!

Côte de bœuf mûrie (1/2, 2kg) - Rib of matured beef (1/1, 2kg) 49

Côte de bœuf Black Angus (1/2, 2kg) 45

Côte de bœuf Wagyu (1/2, 2kg) - Rib of Wagyu beef (1/1, 2kg) 39

Sauces au choix: Béarnaise ou Poivre Vert de Madagascar
A choice of sauces: Béarnaise or Madagascar green pepper

Les Entrées pour se mettre bien!

Soupe à l'oignon gratinée & croûtons - Onion soup & croutons 29

Chicken Caesar Salade - Chicken Caesar's salad 22

Salade crabe & avocat - Avocado & crab salad 25

Tartare de saumon bio - Organic salmon tartar 22

Escargots XXL x 6 - XXL snails x 6 25

Assiette charcuterie de la Patronne & foie gras 22
Selection of cold meats & foie gras

Carpaccio de bœuf, parmesan & mesclun 22
Beef carpaccio with parmesan

Carpaccio de bœuf à la truffe - Beef carpaccio with truffle 32

Foie gras en terrine - Foie gras terrine 33

Dans la Cuisine De Franquette...

(prix par pers, minimum 2 pers)

Tartiflette & mesclun aux noix - Tartiflette, mesclun salad 24

Incantable Tartiflette à la Truffe & mesclun 35
Tartiflette with truffle, mesclun salad with walnuts

Fondue des Savoie, mesclun & charcuteries 32
Homemade Savoy cheese fondue, mesclun salad and cold meats

Fondue aux cèpes, mesclun & charcuteries 35
Homemade cheese fondue with cepé mushrooms, mesclun salad and cold meats

Fondue aux morilles, mesclun & charcuteries 39
Homemade cheese fondue with morel mushrooms, mesclun salad and cold meats

Fondue à la truffe, mesclun & charcuteries à la truffe 45
Homemade cheese fondue with black truffle, salad and truffle-scented cold meats

Nos pierres chaudes sont servies avec trio de sauces, pommes de terre sautées et mesclun
Hot stones served with a choice of sauces, sautéed potatoes & mesclun salad

Pierre chaude bœuf & poulet - Beef and chicken cooked on a hot stone 38

Pierre chaude Royale: bœuf, poulet, magret & veau 49
Royal hot stone: beef, chicken, duck breast & veal

Pierre Impériale: bœuf wagyu, agneau ibérique & poulet fermier 79
Imperial hot stone: Wagyu beef, Iberian lamb & farm-range chicken

La Pierre d'Emile! - Emile's hot stone! 49

Raclette du Berger, au lait cru de Savoie charcuteries, pommes de terre & mesclun 35
Shepherd's raclette cheese, cold meats, potatoes & mesclun salad

Raclette Royale au lait cru de Savoie, charcuteries Deluxe à la truffe, pommes de terre & mesclun 39
Royal Raclette Savoy cheese, Deluxe truffle-scented cold meats, potatoes and mesclun salad

Accompagnements

Assiette de charcuteries: Saucisson sec des Savoie, jambon cru et blanc, foie gras 29
Assorted cold meats (dry sausage, white and cured ham, foie gras)

Assiette de viande des Grisons Thin slices of Grisons dried meats 22

Assiette de charcuteries à la truffe: Mortadelle truffe, saucisson truffe, jambon blanc truffe 25
Deluxe assorted cold meats with truffle (mortadella, sausage, ham)

Envie de partager vos gamelles?
Ici, de l'entrée au dessert, tout est possible,
suffit de demander!

Les Pastas de la cuisine italienne!

Linguine Pomodoro - Linguine with tomato 28

Spaghetti Carbonara - Carbonara 25

Penne au jambon truffe - Penne with truffled ham 29

Poissons d'ici et surtout d'ailleurs!

Dos de cabillaud grillé au thym, ratatouille maison & beurre blanc 25
Grilled back of cod with thyme, homemade ratatouille & white butter sauce

Pavé de saumon bio Teriaki, riz thai aux légumes 34
Organic farmed salmon, sautéed rice with thai vegetables

Noix de Saint Jacques poêlées et risotto à la truffe 43
Pan-fried scallops and black truffle risotto

Sole Meunière à la fleur de sel 62
Sole in browned butter sauce with sea salt

Viandes au Piano de Mémé!

Cheese Burger des Savoies et ses frites maison 28
Savoy cheeseburger & homemade french fries

Cuisse poulet fermier Label Rouge aux morilles 34
Leg of farm-range Label Rouge chicken with morel mushrooms

Le Kebab de Maurice, sauce Magic beau gosse, servi à discrétion 39
Kebab and magic sauce served at will

Les petits plus de Franquette!

Purée à la Truffe - Mashed potatoes with truffle 29

Frites à la Truffe - French fries with truffle 15

Sauce aux morilles - Morel mushroom sauce 3.50

Sauce aux truffes - Truffle sauce 3.50

Origine du bœuf: UE, Australie, US, Japon
Prix net en euros, taxes et service inclus

Ici, tout se partage - sauf vos dentiers!