

**French Flair**  
F R E N C H F L A I R . P U B

# NOTRE CARTE

## NOS PLANCHES

	env. 2 pers	env. 4 pers
<b>La Charcutière</b>	9 €	18 €
<b>La Fromage</b>	8 €	16 €
<b>La Végétarienne</b>	8 €	16 €
<b>La Mixte</b>	9 €	18 €
<b>La Big Planche 1 m !</b>		39 €
<b>Saucisson Fuet à partager</b>		6.50 €

## NOTRE SALADE

<b>LA PÉRIGOURDINE</b>	19 €
Tomates, magrets séchés, gésiers, foie gras mi-cuit sur pain toasté et noix	

## NOS BURGERS

<b>LE FRENCH FLAIR</b>	20 €
Pain croissant, crème de cèpes, Tomme aux Noix, roquette, pickles d'oignons, effiloché de canard, tomates confites, magrets séchés	
<b>L'OVALIE</b>	19 €
Steak charolais 180 gr, Saint Nectaire, oignons confits, tomates confites, crème de lard, galette de pommes de terre, jambon de pays, roquette.	
<b>LE CLASSIQUE</b>	14 €
Steak charolais 180 gr, mayonnaise, ketchup, cornichons, pickles d'oignons, cheddar mûré, roquette.	
<b>LE VEGGIE</b>	15.50 €
Crème piquillos, pickles d'oignons, tomates confites, écrasé d'avocat, galette végétale, roquette.	

## NOS ENTRÉES

<b>FOIE GRAS MI-CUIT</b>	14 €
IGP du Périgord aux figues 80 g	
<b>CAPPUCINO DE BUTTERNUTS</b>	12 €
Chantilly au foie gras, chips de magret de canard	
<b>CAMEMBERT RÔTI AU LARD</b>	13 €
Lard de Colonnata - Tartines de pain grillé	

## NOS VIANDES

\*Appellation d'Origine Contrôlée

### GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

<b>ANDOUILLETTE 5A</b>	18 €
<b>MAGRET DE CANARD</b>	20 €
IGP du Périgord	
<b>CÔTE DE VEAU GRILLÉE 250G</b>	20 €
<b>FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI 180G</b>	32 €
Escalope de foie gras poêlée, sauce truffes Ecrasé de pommes de terre, légumes rôtis	
<b>CÔTE DE BOEUF A PARTAGER 1 KG</b>	70 €
Frites, salade, sauce au choix	

### 2 personnes

#### Garniture au choix :

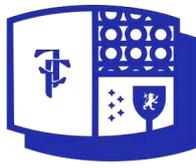
Frites maison, frites de patates douces, salade, légumes rôtis de saison

#### Sauce au choix :

Poivre, truffes, crème de cèpes, vin rouge, foie gras

## NOS PLATS

<b>SAINT JACQUES SNAKÉES</b>	17 €
Risotto, légumes rôtis, espuma chorizo	
<b>FISH AND CHIPS MAISON</b>	15 €
Sauce tartare	
<b>PARMENTIER DE CANARD</b>	18 €
crème de cèpes, échalotes, salade verte	



## NOS DESSERTS

<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b>	7 €
Caramel Beurre salé	
<b>CHEESECAKE PISTACHE</b>	7 €
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	7 €
Boule glace vanille	
<b>POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ÉPICÉ</b>	7 €
Boule sorbet cassis	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9 €
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b>	6 €

## NOS GLACES

<b>1 BOULE</b>	2.50 €
<b>2 BOULES</b>	4.80 €
<b>3 BOULES</b>	6.80 €

Nos parfums :

Vanille, Noix, Fraise, Pistache, Chocolat au lait, Menthe Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Framboise, Noix de coco, Citron Jaune, Pomme, Citron vert.

## NOS COUPES

<b>CHOCOLAT LIÉGOIS</b>	8 €
2 boules chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat, chantilly, amandes effilées	
<b>CAFÉ LIÉGOIS</b>	8 €
2 boules café, 1 boule vanille, nappage café, chantilly, amandes effilées	
<b>LA PÉRIGORD</b>	8 €
2 boules noix, 1 boule vanille, nappage caramel beurre salé, noix caramélisées, chantilly,	
<b>BANANA SPLIT</b>	8 €
1 Boule chocolat, 1 Boule fraise, 1 Boule vanille, banane, nappage chocolat, chantilly	

MERCI DE NOUS PRÉCISER VOS ALLERGÈNES À LA COMMANDE

## MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) 12.50 €

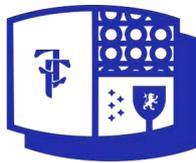
Un sirop à l'eau

**Fish'n'chips**  
Ou  
**Steak Haché**  
Ou  
**Petit Burger**

1 Boule de glace  
Ou  
Petit moelleux  
au chocolat  
Ou  
Pom' Potes



Le French Flair, symbole d'audace, est le fruit de la rencontre de cinq passionnés de leur région. Situé au cœur des grands terroirs viticoles, nous réinventons la cuisine locale dans un cadre chaleureux inspiré des pubs irlandais, alliant sport et convivialité pour des moments uniques.



**French Flair**  
F R E N C H F L A I R . P U B

# NOTRE MENU

**30 €**

---

## ENTRÉE

---

### **CAPPUCINO DE BUTTERNUTS**

Chantilly au foie gras, chips de magret de canard

**ou**

### **PETIT CAMEMBERT RÔTI**

Tartines de pain grillé

---

## PLAT

---

### **DEMI MAGRET DE CANARD**

Sauce foie gras, frites, salade

**ou**

### **PAVÉ DE SAUMON**

Risotto, légumes rôtis, crème à l'ail des ours

---

## DESSERT

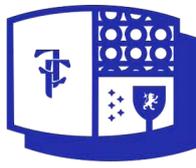
---

### **AU CHOIX À LA CARTE**

**ou**

### **CAFÉ GOURMAND**

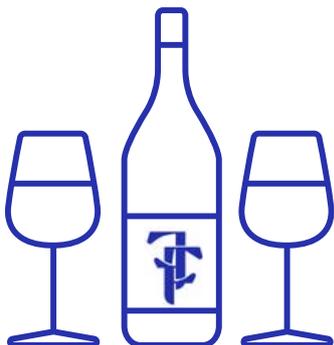
**Supplément 4 €**



## CARTE DES BOISSONS

### NOS APÉRITIFS

Spritz CHANDON 12cl	6.50 €
Spritz CHANDON 75cl	35 €
KIR (cassis pêche) 12cl	3.50 €
KIR ROYAL (cassis pêche) 12cl	15 €
Ricard 2cl	2.90 €
Martini blanc ou rouge 10c	4.50 €
Suze 8cl	4.50 €
Rhum Captain Morgan 70cl	49 €
+ soft Coca-Cola 125cl	6 €
+ soft jus d'orange 100cl	6.50 €
+ soft Schweppes 100cl	7 €
Johnny Walker gold label	8 €
Johnny Walker green label	8 €
Ardberg An Oa (tourbé)	8 €
Laguvulin (tourbé)	14 €
Aberlour 10ans	7 €
Irish whisky jameson	6 €
Whistlepig	8.50 €
Glenmorangie nectar d'or (élevé en fût de sauternes)	9.50 €

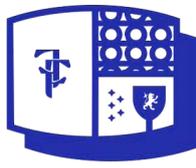


### NOS SOFTS

Abatille Plate 100cl	4.50 €
Abatille Gazeuse 100cl	4.50 €
San Pellegrino 100cl	5.50 €
Coca cola 33cl	3.50 €
Coca cola cherry 33cl	3.50 €
Coca cola zero 33cl	3.50 €
Perrier 33cl	3.50 €
+ tranche ou sirop	0.50 €
Diabolo	3.50 €
Citron, fraise, cerise, menthe, grenadine, pêche	
Lipton Ice Tea 33cl	3.50 €
Schweppes agrum 25cl	3.50 €
Schweppes tonic 25cl	3.50 €
Orangina 25cl	3.50 €
Cacolac 20cl	3.50 €
Pago	3.50 €
Tropical, abricot, orange, ace, pomme, ananas, fraise	

### NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso Kimbo	1.70 €
Double expresso	3.40 €
Décaféiné	1.90 €
Grand café crème	3.80 €
Petit café crème	1.90 €
Café allongé	1.70 €
Cappuccino	3.80 €
Chocolat chaud	3.80 €
Thé - Infusions Damman Frères	3.50 €



## NOS BIÈRES

### À LA PRESSION

	25 CL	50 CL
Pelforth	2.90 €	5.70 €
Picon	0.90 €	1.80 €
3cl pour 25cl de bière		
Heineken 0.0%	3.60 €	7 €
Affligem carmin	3.80 €	7.50 €
Affligem blonde	3.80 €	7.50 €
Affligem blanche	3.80 €	7.50 €
Gallia western IPA	4.50 €	8.80 €
Pélican blonde 7.5°	4.50 €	8.80 €

### LES BIÈRES BOUTEILLES

Guinness 8° 33cl	8.90 €
Pelforth brune 33cl	5.50 €
+ sirop de fraise	0.50 €
Chouffe 33cl	5.90 €
Desperado 33cl	5 €
Lapepie 33cl	6 €
Tourtel citron 0.0% 27.5cl	4 €

## NOS DIGESTIFS 4cl

Cognac Hennessy vs	7 €
Rhum Don Papa	8 €
Rhum Diplomatico	8.50 €
Rhum Vieux Bumbu	8.50 €
Rhum de Cuba Eminente 7 ans	8 €
Vodka Belvedere organic	8 €
Tequila Volcan reposado	8 €
Get 27	4 €
+ eau gazeuse	0.50 €

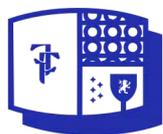
## NOS SANS ALCOOL

<b>Cocktail bora bora</b>	6 €
10cl jus d'ananas, 6cl jus de fruit passion, 1cl jus de citron, 1cl de grenadine	
<b>Virgin mojito</b>	6 €
<b>Virgin spritz</b>	6 €
<b>Heineken 0.0% 25cl</b>	3.60 €

## NOS COCKTAILS

<b>Gin tonic</b>	6.50 €
Servi avec citron séché et baies	
<b>Mojito</b>	8 €
Rhum Havana	
<b>Option Fraise, Passion ou Framboise</b>	
<b>Margarita</b>	8 €
Tequila, Cointreau, citron	
<b>Cognac tonic</b>	8 €
(Hennessy vs)	
<b>Ti punch</b>	8 €
3cl Havana 3 ans + 3 cl St James	
<b>London mule</b>	9 €
Gin acme, ginger beer, citron vert	
<b>Moscow mule</b>	9 €
Vodka, ginger beer, citron vert	
<b>Caribbean mule</b>	9 €
Rhum ambré st James, ginger beer, citron vert	
<b>French Flair</b>	12 €
Champagne, Gin, curaçao bleu	
<b>Pornstar Martini</b>	9 €
Vodka, passion, vanille	
<b>Option Rhum</b>	
<b>Pina Colada</b>	8 €
Rhum, coco, ananas	
<b>Spritz</b>	6.50 €
Apérol, prosecco, eau gazeuse	
<b>Spritz St Germain</b>	9 €
Liqueur St Germain Fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse	





## NOS VINS BLANCS

	12cl	37.5cl	50cl	75cl
<a href="#">Aop Côtes de Duras</a>				
<b>Berticot Cuvée Première Sauvignon 2023</b>		13 €		19 €
<b>Domaine des Allégrets Marguerite Blanc sec sans soufre 2023</b>				29 €
<a href="#">Aop Montravel</a>				
<b>Château Moulin Caresse Le Sauvignon 2023</b>		14 €		21 €
<a href="#">Aop Bordeaux</a>				
<b>Château Lamothe Mandrone</b>				17 €
<b>Santa Fé Sauvignon 2023 BIO</b>				18 €
<b>Château de Parenchère 2023</b>				22 €
<b>Château Pierrail Sauvignon blanc et gris 2023</b>				22 €
<a href="#">Aop Bergerac</a>				
<b>Château Le Fagé Sauvignon 2023</b>	4.50 €	11 €		17 €
<a href="#">Aop Monbazillac</a>				
<b>Château Le Fagé le N°1</b>	7 €	18 €		30 €

## NOS VINS ROSÉS

<a href="#">Aop Côtes de Duras</a>				
<b>La Grange aux Filles 2023</b>				21 €
<a href="#">Aop Bordeaux</a>				
<b>Château Lamothe Mandrone 2023</b>				17 €
<b>Château de Parenchère 2023 La Roseraie</b>				22 €
<a href="#">Aop Bergerac</a>				
<b>Château Moulin Caresse Le Rosé 2023</b>				21 €
<b>Château Le Fagé 2023 Médaille d'argent Paris 2024</b>				17 €
<b>Château Le Fagé 2023 Acidulé et fruité</b>	4 €			15 €
<a href="#">IGP Atlantique</a>				
<b>Santa Fé BIO 2023</b>				18 €
<a href="#">Aop Provence</a>				
<b>Château d'Esclan Whispering Angel 2022</b>	7 €	23 €		35 €
<b>Minuty Prestige 2022</b>	7 €			35 €

## NOS CHAMPAGNES

<a href="#">Aop Champagne</a>				
<b>Moët et Chandon Imperial</b>	13 €	43 €		75 €
<b>Mathieu Princet</b>				49 €



**French Flair**  
F R E N C H F L A I R . P U B

## NOS VINS ROUGES

	12cl	37.5cl	50cl	75cl
<u>AOP Côtes de Duras</u>				
<b>La Grange aux Garçons Elevé en fût de chêne 2022</b>			17 €	22 €
<b>Domaine des Allégrets Les Grands Règes 2020 BIO</b>				20 €
<b>Domaine des Allégrets Voyage d'Oenos 2020 BIO</b>				24 €
<u>Aop Bergerac</u>				
<b>Château Moulin Caresse Le Merlot 2023</b>		14 €		21 €
<b>Château le Fagé Merlot 2022</b>	4.50 €	11 €		19 €
<b>Château le Fagé Cuvée Prestige 2022</b>				26 €
<u>Aop Montravel</u>				
<b>Château Moulin Caresse Cent pour 100 2017</b>				35 €
<u>AOP Pécharmant</u>				
<b>Château La Tillaie Orion Cuve Vintage 2020</b>				39 €
<u>Aop Bordeaux Castillon</u>				
<b>Le Plus du Château Gory BIO 2020</b>				28 €
<u>Aop Bordeaux</u>				
<b>Château Lamothe Mandrone Vieilles Vignes 2020</b>				19 €
<b>Château Arnaud 2018 Elevé 12 mois en fût de chêne Médaille d'or Paris</b>	5.50 €			27 €
<b>Château Pierrail Les Hauts de Naudon 2022 Médaille D'or Vinalies</b>				22 €
<b>Château Pierrail 2019 Médaille d'or Los Angeles et Vinalies</b>				29 €
<b>Château Gory 2021 BIO</b>				21 €
<u>Aop Bordeaux supérieur</u>				
<b>Château de Parenchère 2019</b>		14 €		23 €
<u>Aop Saint Emillon</u>				
<b>La Fleur du Prieuré Médaille d'argent à Lyon 2019</b>				28 €
<u>Aop St Emillon Grand Cru</u>				
<b>Château La Rose Beauséjour 2020 BIO</b>				37 €
<b>Château La Grâce Dieu 2019 Médaille d'or à Bordeaux Et 2* au guide Hachette 2018</b>	7.50 €	25 €		42 €