



LA CARTE « DÉCEMBRE »

03 61 67 28 28



LA FRANNE

Microbrasserie-Pizzeria artisanale

Ouvert du lundi au samedi

703 rue Neuve 59226 LECELLES – 03 61 67 28 28


www.lafranne.com



Pâte à pizza maison, Cuisson sur pierre au feu de bois, diam27cm

Produits de saison, pizzas de saison, CIRCUIT-COURT

	PIZZAS PERMANENTES	
La WELSH Lumière	Pâte à pizza maison à la drêche torréfiée de nos brassins, sauce moutarde, crémeux de fromage lumière (de Marchiennes) à la bière La FrAnne (Lecelles), jambon (Aniche), fromage « Lumière » de Marchiennes (ferme Janssen)	13,90€
La PROSCIUTTO	Pâte à pizza maison (farine de Sebourg), base tomate, mozzarella, jambon (Aniche)	12,90€
La RIMINI	Pâte à pizza maison (farine de Sebourg), base tomate, mozzarella, jambon (Aniche), champignons bio (Lecelles)	12,90€
La FRONTALIERE	 Pâte à pizza maison (farine de Sebourg), base sauce crémée à partir du jus de cuisson (crème Lecelles, cuisine par nos soins), émincé de lapin (Laplaigne) à la bière « La FrAnne » (Lecelles), mariné et mijoté, pommes de terre bio (Rosult) revenues au beurre de Lecelles avec ses oignons bio (Rosult), champignons bio (Lecelles), mozzarella	13,90€
La CAPRA MIELE	Base crème (Lecelles), mozzarella, chèvre (Vendegies sur Ecaillon), miel (Rosult)	12,90€
La « CASTEU », ou la cannibale de Casteu	Base tomate, mozzarella, chorizo artisanal (Beuvry), poitrine fumée (Beuvry), saucisse fumée (Beuvry), échine de porc (Beuvry) cuisinée à la bière la FrAnne	13,90€
La SAVOYARDE	Base crème (Lecelles), mozzarella, jambon (Aniche), Pdt bio (Rosult), tomme de Marchiennes	13,90€
L'AVESNOISE	Base crème, mozzarella, poulet fermier (Coutiches), oignons bio (Rosult), maroilles fermier (ferme Cerfmont à Maroilles)	13,90€
La CANADA	Base tomate, mozzarella, saumon fumé (artisanalement Mouscron), crème (Lecelles)	13,90€
La SAUMON-CHAMPIGNONS	Base crème (Lecelles), mozzarella, saumon fumé (artisanalement Mouscron), champignons bio (Lecelles)	13,90€
La GRAND-MERE	Base crème (Lecelles), mozzarella, jambon (Aniche), poitrine fumée (Beuvry), Pdt bio (Rosult), oignons bio (Rosult), Faux-viviers (fromage râpé) (Marchiennes)	13,90€
La SPECIALE PIZZAIOLO	Base crème (Lecelles), mozzarella, bacon (Aniche), poitrine fumée (Beuvry), sauce moutarde, tomme de Marchiennes	13,90€
La 4 FROMAGES	Base tomate, maroilles (Ferme Cerfmont Maroilles), chèvre (Vendegies sur Ecaillon), faux-viviers (Marchiennes), tomme de Marchiennes	13,90€
La CAMPAGNOLE	Base tomate, mozzarella, champignons bio (Lecelles), lardons ou poitrine fumée (Beuvry la Forêt), chèvre (Vendegies sur Ecaillon)	13,90€
La VERONE	Base crème (Lecelles), mozzarella, chorizo (Aniche), Maroilles fermier (ferme Cerfmont à Maroilles)	13,90€
L'ORIENTALE DE L'HIVER	Base tomate, mozzarella, merguez (Aniche), oignons bio (Rosult), olives, épices à couscous	13,90€
	PIZZAS DE SAISONS	
La VEGE HIVER	Pâte à pizza maison (farine de Sebourg), base crème de panais bio (Rosult), mozzarella, pommes de terre bio (Rosult) revenues au beurre de Lecelles avec ses oignons bio (Rosult), tagliatelles de vert de poireaux (Rosult), quartiers de butternut rôtis (Rosult), faux-viviers (Marchiennes)	13,90€
La PORK'N BEER	 Pâte à pizza maison à la drêche torréfiée de nos brassins, crème de butternut bio (Rosult), mozzarella, échine de porc (Beuvry) cuisinée à la bière la FrAnne, pomme de terre (Rosult) revenue au beurre (Lecelles) avec un peu d'oignons (Rosult)	13,90€

La BUTTERNUT	Pâte à pizza maison (farine de Sebourg), crème de butternut bio (Rosult), mozzarella, chorizo artisanal (Beuvry), poitrine fumée (Beuvry), quartier de butternut bio (Rosult) rôti, pommes de terre bio (Rosult) revenues au beurre de Lecelles avec ses oignons bio (Rosult)	13,90€
HALLOWEEN	Pâte à pizza maison (farine de Sebourg), crème de potimarron bio (Rosult), mozzarella, chorizo artisanal (Beuvry), quartier de butternut bio (Rosult) rôti	13,90€
La SAUMON-POIREAUX	Pâte à pizza maison (farine de Sebourg), base crème (Lecelles), mozzarella, saumon fumé (artisanalement Mouscron), poireaux bio (Rosult)	13,90€
LA PETITE LECELLOISE	Pâte à pizza maison (farine de Sebourg), base crème (Lecelles), mozzarella, poitrine fumée (Beuvry), endives cuisinées (Lecelles)	13,90€
BIERES artisanales de LECELLES Brasserie La FrAnne	 <i>Bières artisanales bio brassées et embouteillées à LECELLES-Brasserie La FrAnne, 703 rue Neuve (blonde, blondinette, triple, IPA, Hiver, fraise, etc...) Ingrédients bio en circuit-court des Hauts de France (Houblons de Meteren, Orge malté des HDF) Bouteilles en vente à la boutique de la brasserie (33cl ou 75cl) (du lundi au samedi) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</i>	2,80€ 5,90€

[Traçabilité] - D'OÙ VIENNENT NOS PRODUITS ?

FARINE T55	Blé et farine : ferme « Morage » de Sebourg, Moulin artisanal de SEBOURG
FARINE BIO	« FollÉpi » Bertrand FOLLET, VENDEGIES-SUR-ECAILLON
Mozzarella	Origine France
CHÈVRE	« Chèvrerie de l'Ecaillon », VENDEGIES-SUR-ECAILLON
CRÈME et BEURRE	« Aux délices de Grand-mère », LECELLES, P.RAVIART
MAROILLES fermier	« La ferme Cerfmont », MAROILLES
La CH'TOMME de Marchiennes & Le FAUX-VIVIERS, LUMIERE	« La ferme Janssen », MARCHIENNES
LEGUMES BIO (oignons, butternut, poireaux, pdt, courgettes, ...), selon la saison	« La ferme Vandesomepele », ROSULT
CHAMPIGNONS FRAIS bio	« Autour du Verger », épicerie bio, LECELLES
ENDIVES de terre label rouge	« GAEC de l'Elnon, Aux saveurs de l'Elnon », LECELLES
LEGUMES BIO (poivrons, ...) selon la saison	« Ferme de l'Aulnoy », FLINES-LÈS-MORTAGNE
MIEL	« La Belle de Rosult », apiculteur, ROSULT
JAMBON, BACON, MERGUEZ, CHORIZO	« La ferme Delval », ANICHE
POITRINE FUMÉE, BACON ET CHORIZO	« La ferme de l'Ermitage » BEUVRY LA FORET
artisanal, ECHINE, SAUCISSES FUMÉES	« La ferme avicole de Coutiches », COUTICHES
POULET FERMIER	
JAMBON bio	« La ferme du beau pays », BORRE-LILLE, G.DELASSUS
SAUMON fumé	Fumé artisanalement par la maison Six de MOUSCRON
LAPIN, MAGRET DE CANARD FUME	La Cense du Maire, LAPLAIGNE , Belgique
POMMES	Les Vergers de Brunehaut, RONGY , Belgique
ORTIES	Du jardin ☺
AIL DES OURS	Forêt de Saint Amand les Eaux
HOUBLONS BIO	Ferme de la Clairvoie METEREN
ORGES BIO	Hauts de France
FOIE GRAS	Les foies gras de Saulzoir, VALENCIENNES
BASILIC	La ferme d'Arnaud, COUTICHES
MAGRET DE CANARD	Le palais du foie gras, LANDAS