

Wine by the glass

Bubbles 12,5cl

CHÂTEAU BAROUILLET, *Vin de France*, « *Splash* », *Sud-Ouest*, NM — 7
LOUIS NICAISE, *Champagne Premier Cru Brut Réserve*, NM — 14

White 12,5cl

DOMAINE CASTÉRA, *Jurançon Sec*, *Sud-Ouest*, 2017 — 6
DOMAINE DES BÉRIOLES, *Saint-Pourçain*, « *Aurence* », *Loire*, 2018 — 7
ARMAND HEITZ, *Bourgogne Aligoté*, « *Ostinato Rigore* », 2017 — 8
DOMAINE LA CABOTTE, *Côtes du Rhône Villages*, 2017 — 8
ADRIEN BERLIOZ, *Roussette de Savoie Altesse*, « *Zulime* », *Savoie*, 2017 — 11
SARNIN BERRUX X FRENCHIE, *Bourgogne*, 2017 (3L) — 14

Red 12,5cl

LA FOLIE LUCÉ, *Saumur-Champigny*, « *Encore* », *Loire* 2016 — 6
FABRIZIO IULI, *Monferrato Rosso Berbera*, « *Umberta* », *Italie*, 2017 — 8
VALENTIN ZUSSLIN, *Alsace Pinot noir*, « *Orphys* », 2016 — 9
DOM. DE LA MEUNERIE, *Côtes-du-Roussillon*, « *Réminiscence* », 2017 — 11
DOMAINE LES 4 VENTS, *Crozes-Hermitage*, *Rhône*, 2017 — 11
DOMAINE OLIVIER GUYOT, *Marsannay*, « *la Montagne* », 2014 — 12

Sweet 8cl

CHÂTEAU SIGALAS RABAUD, *Bordeaux Supérieurs*, « *Le 5* », 2017 — 9

Beer 33cl

PANAME BREWING COMPANY, *Saison*, « *Casque d'or* » — 7
PANAME BREWING COMPANY, *Pale Ale*, « *Œil de biche* » — 7

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

COUNTRY STYLE TERRINE & *Piccalilli* — 11

FOIE GRAS, *Blood orange & celery* — 14

BURRATA, *Wild garlic pesto, croutons & walnut* — 13

ROASTED CAULIFLOWER, *Smoked yogurt, vadouvan & grains* — 12

ASPARAGUS, *Parmesan, egg yolk condiment & Piemont hazelnut* — 17

* CRISPY SWEETBREAD NUGGETS & *Gribiche sauce* — 14

MUSSELS FROM GALICIA, *Artichokes, bouillabaisse & chorizo* — 13

GRILLED CUTTLEFISH, *Carrots, Kalamata olives & pine nuts* — 13

AGNOLOTTI, *Smoked eel, ricotta & dashi* — 16

TAGLIOLINI, *Black truffle & parmesan* — 24

CROQUE MADAME, *Brillat-savarin, ham & black truffle* — 28

***Extra Black Truffle from Périgord (2 grams) — 15**

The plates will be delivered as they are prepared, the order may vary

meat & fish

WHITING, *Turnip, Cavolo nero, beurre blanc & lemon* — 24

DUCK FROM CHALLANS, *Kumquat, mustard seed & jus* — 32

* PITHIVIERS, *Foie gras, & smoked beetroot* — 34

cheese

BRITISH ISLES CHEESES *from Neal's Yard Dairy*
10 / 12 / 14 / 16

Dorstone, raw goat's milk, Straffordshire, UK

Wigmore, raw sheep's milk, Berkshire, UK

Lincolnshire Poacher Cheddar, raw cow's milk, UK

Colston Bassett Stilton, pasteurized cow's milk, Nottinghamshire, UK

desert

BAKED ALASKA, *Meyer lemon & vanilla* — 10

BANOFFEE — 9

PARIS-BREST, *Wild strawberries & Piemont hazelnut ice cream* — 12

Prices in euros including taxes