

Vin au verre

Bulles 12,5cl

CHÂTEAU HAUT_MENEAU, *Crément de Bordeaux*, « Clémence », NM — 6
REMY MASSIN, *Champagne*, « Blanc de Noirs », NM — 14

Blancs 12,5cl

LISE ET BERTRAND JOUSSET X FRENCHIE, *VDF*, « L'antidote », 2018 — 7
DUGOIS, *Arbois*, « Savagnin », 2016 — 8
DOMAINE DES 13 LUNES, *Roussette-de-Savoie*, « Hirondelle », 2019 — 9
DOMAINE PFISTER, *Alsace Gewurztraminer*, « Macération », 2019 — 10
HERITIER du COMTE LAFONT, *Mâcon-Uchizy*, « Les Maranches », 2018 — 12
DOMAINE GANGLOFF, *Condrieu*, 2019 — 31

Rouges 12,5cl

DOMAINE WILFRIED, *Vin de France*, « Les Paradis Perdus », 2018 — 7
DOMAINE BOBINET, *Vin de France*, « Hanami », 2020 — 8
DOMAINE AMI, *Vin de France*, « Amiami Vice », 2020 — 9
DAVID REYNAUD, *Crozes-Hermitage*, 2019 — 10
AUDREY ET CHRISTIAN BINNER, *Alsace*, « Pinot Noir », 2019 — 12
ROTEM & MOUNIR SAOUMA, *Chateauneuf-du-Pape*, « Omnia », 2016 — 32

Rosé 12,5cl

CHATEAU DES SARRINS, *Côtes de Provence*, 2019 — 9

Bières 33cl

CRAIG ALLAN X FRENCHIE, *Ale*, « Elderflower » — 7

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

GOUGERES à la tomme de brebis « manech tête noire », craquelin à la noisette
& truffe de Bourgogne — 9

FLEUR DE COURGETTE en tempura, tarama d'œuf de cabillaud fumé & huile de
ciboulette — 14

TERRINE DE CAMPAGNE & Piccalilli — 12

RICOTTA FUMÉE MAISON, tomates de la Ferme de L'envol
& sabayon à l'huile de basilic — 15

CEVICHE DE DAURADE ROYALE, maïs, poivron vert, combawa,
coriandre & piment d'Espelette — 16

MORILLES DES PINS, sauce vin jaune et cheddar de Montgomery,
jaune d'œuf confit & noisette du Piémont — 18

PAPPARDELLE, ragoût d'agneau confit, olives de Kalamata,
citron confit & piment d'Espelette — 18

meat & fish

LOTTE fumée en curry thaï, coco de Paimpol, courgette, aubergine & poivron rouge — 29

CANARD DE CHALLAND DE Mme BURGAUD rôti au miel et Ras El Hanout,
Harissa douce, condiment datte et citron vert, la cuisse confite en cigarette — 34

cheese

FROMAGES BRITANNIQUES de Neal's Yard Dairy
10 / 12 / 14 / 16

Cheddar Montgomery, lait cru de vache, Somerset, UK

Ragstone, lait de chèvre pasteurisé, Herefordshire, UK

Durrus, lait de vache pasteurisé, West Cork, Irlande

Colston Bassett Stilton, lait de vache pasteurisé, Nottinghamshire, UK

desert

FRENCHIE BANOFFEE, dulce de leche, banane, noix de pécan caramélisé & muscade — 9

FLEUR DE BRIOCHE à la framboise à tremper dans une crème à l'oseille — 14

ARLETTES CARAMELISEES comme un Millefeuille, quetsches & cardamome noire —

11

Wine by the glass

Bubbles 12,5cl

CHÂTEAU HAUT_MENEAU, *Crément de Bordeaux*, « Clémence », NM — 6

REMY MASSIN, *Champagne*, « Blanc de Noirs », NM — 14

White 12,5cl

LISE ET BERTRAND JOUSSET X FRENCHIE, *VDF*, « L'antidote », 2018 — 7

DUGOIS, *Arbois*, « Savagnin », 2016 — 8

DOMAINE DES 13 LUNES, *Roussette-de-Savoie*, « Hirondelle », 2019 — 9

DOMAINE PFISTER, *Alsace Gewurztraminer*, « Macération », 2019 — 10

HERITIER du COMTE LAFONT, *Mâcon-Uchizy*, « Les Maranches », 2018 — 12

DOMAINE GANGLOFF, *Condrieu*, 2019 — 31

Red 12,5cl

DOMAINE WILFRIED, *Vin de France*, « Les Paradis Perdus », 2018 — 7

DOMAINE BOBINET, *Vin de France*, « Hanami », 2020 — 8

DOMAINE AMI, *Vin de France*, « Amiami Vice », 2020 — 9

DAVID REYNAUD, *Crozes-Hermitage*, 2019 — 10

AUDREY ET CHRISTIAN BINNER, *Alsace*, « Pinot Noir », 2019 — 12

ROTEM & MOUNIR SAOUMA, *Chateauneuf-du-Pape*, « Omnia », 2016 — 32

Rosé 12,5cl

CHATEAU DES SARRINS, *Côtes de Provence*, 2019 — 9

Beer 33cl

CRAIG ALLAN x FRENCHIE, *Ale*, « Elderflower » — 7

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

GOUGÈRES À LA TOMME DE BREBIS « *manech tête noire* », Hazelnut crackling & Burgundy truffle — 9

COURGETTE FLOWERS TEMPURA, Smoked cod roe tarama, chive oil — 14

COUNTRY STYLE TERRINE & Piccalili — 12

HOUSE SMOKED RICOTTA, Heritage tomatoes, basil oil sabayon — 15

ROYAL SEABREAM CEVICHE, sweetcorn, green pepper, Kaffir lime & cilantro — 16

CAULIFLOWER MUSHROOM, vin jaune & Montgomery cheddar sauce, confit egg yolk & Piedmont hazelnut — 18

LAMB RAGÛ PAPERDELLE, Kalamata Olives, confit lemon, Espelette pepper & parmesan — 18

meat & fish

SMOKED MONKED FISH CURRY, coco beans, zucchini, red peppers & eggplant, lemon verbena & thai basil — 29

ROASTED CHALLAND DUCK with honey & Ras el Hanout, sweet harissa, Dates & lime condiment — 34

cheese

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

Cheddar Montgomery, pasteurized cow's milk, Somerset, UK

Ragstone, pasteurized goat's milk, Herefordshire, UK

Durrus, pasteurized cow's milk, West Cork, Ireland

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

dessert

FRENCHIE BANOFFEE, Dulce de leche, banana, caramelised pecan & nutmeg — 9

RASPBERRY & VANILLA BRIOCHE FLOWER with sorrel custard — 14

CARAMELISED «ARLETTES» MILLEFEUILLE with plums & black cardamon — 11

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

Prices in euros including taxes