

Vin au verre

Bulles 12,5cl

DOMAINE MATHIEU COSME, Vouvray, « Fines Bulles », NM— 7
JEAN-MARC SELEQUE, Champagne, « Solescence » — 14

Blancs 12,5cl

MATHIEU COSME, Vouvray, « Les Promenards », 2020— 7
LA FERME DE JEANNE, Vin de France, Jacquière, 2019— 8
CHÂTEAU DES SARRINS, IGP Vaucluse, « Blanc de Rolle », 2019 — 9
DOMAINE PELLE, Menetou-Salon, « Morogue », Jéroboam 2018 — 11
SARNIN BERRUX X FRENCHIE, Bourgogne, « Chardonnay », 2017, Jéroboam— 13
DOMAINE LUCIEN LEMOINE, Meursault, « Les Chevalières » — 32

Rouges 12,5cl

CHÂTEAU HAUT_MENEAU, Blaye Côtes de Bordeaux, « La Clie », 2018 — 7
JEROME ARNOUX, Arbois, « Friandise », 2019 — 8
DOMAINE AMI, Vin de France, « AmiamiVice », NM — 9
DIVISION WINE COMPANY, Oregon Wine, « Beton », 2017— 11
SARNIN BERRUX X FRENCHIE, Bourgogne, « Pinot Noir », 2017, Jéroboam— 12
DOMAINE PIERRE VAISSE, IGP Hérault, « L'Aphyllante », Magnum 2012— 15
ROTEM & MOUNIR SAOUMA, Chateauneuf-du-Pape, « Omnia », 2016 — 32

Rosé 12,5cl

CHATEAU DES SARRINS, Côtes de Provence, 2019 — 9

Bières 33cl

FRENCHIE, Session Pale Ale, Orange Blossom & Pomegranate — 7,5
FRENCHIE, IPA, « Always With a Twist » — 8

Cocktail 16cl

Gin Gaston & Artonic Cucumber Tonic - 12
Rhum Copalli & Organic ginger Beer - 12

FRENCHIE

bar à vins

Everything
I want to eat
Everything

small

GOUGERES à la tomme de brebis « manech tête noire », craquelin à la noisette — 7

TERRINE DE CAMPAGNE & Piccalilli — 12

RICOTTA FUMEE MAISON, figues rôties au poivre de Timut,
sabayon à la ciboulette & sarrasin grillé — 15

HUITRES no3 DE L'ILE D'OLERON,
Leche de tigre & huile de tagète — 14

CEPES ET GIROLLES, Sabayon à l'ail noir et au café,
Persillade & noisettes du Piémont — 16

RIS DE VEAU FRITS, Sauce Buffalo,
Labneh maison au bleu & huile de ciboulette - 22

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

meat & fish

LIEU JAUNE DE BRETAGNE en curry thaï,
coco de Paimpol & légumes de la Ferme de L'Envol — 29

CANARD DE CHALLANS 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

Ragstone, lait de chèvre pasteurisé, Hererfordshir , UK

Durrus, lait de vache pasteurisé, West Cork, Irlande

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

Red Leicester, lait cru de vache, Warwickshire, UK

desert

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

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

ARLETTES CAMELISEES comme un Millefeuille, quetsches & cardamome noire — 11

Wine by the glass

Bubbles 12,5cl

DOMAINE MATHIEU COSME, *Vouvray*, « *Fines Bulles* », NM— 7
JEAN-MARC SELEQUE, *Champagne*, « *Solescence* » — 14

White 12,5cl

MATHIEU COSME, *Vouvray*, « *Les Promenards* », 2020— 7
LA FERME DE JEANNE, *Vin de France*, *Jacquière*, 2019— 8
CHÂTEAU DES SARRINS, *IGP Vaucluse*, « *Blanc de Rolle* », 2019 — 9
DOMAINE PELLE, *Menetou-Salon*, « *Morogue* », *Jéroboam 2018* — 11
SARNIN BERRUX X FRENCHIE, *Bourgogne*, « *Chardonnay* », 2017, *Jéroboam* — 13
DOMAINE LUCIEN LEMOINE, *Meursault*, « *Les Chevalières* », 2016 — 32

Red 12,5cl

CHÂTEAU HAUT_MENEAU, *Blaye Côtes de Bordeaux*, « *La Clie* », 2018 — 7
JEROME ARNOUX, *Arbois*, « *Friandise* », 2019 — 8
DOMAINE AMI, *Vin de France*, « *AmiamiVice* », NM — 9
DIVISION WINE COMPANY, *Oregon Wine*, « *Beton* », 2017— 11
SARNIN BERRUX X FRENCHIE, *Bourgogne*, « *Pinot Noir* », 2017, *Jéroboam*— 12
DOMAINE PIERRE VAISSE, *IGP Hérault*, « *L'Aphyllante* », *Magnum 2012*— 15
ROTEM & MOUNIR SAOUMA, *Chateauneuf-du-Pape*, « *Omnia* », 2016 — 32

Rosé 12,5cl

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

Beers 33cl

FRENCHIE, *Session Pale Ale*, « *Orange Blossom & Pomegranate* » — 7,5
FRENCHIE, *IPA*, « *Always With a Twist* » — 8

Cocktail 16cl

Gin Gaston & Artonic *Cucumber Tonic* - 12
Rhum Copalli & Organic *ginger Beer* - 12

FRENCHIE
bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

GOUGÈRES À LA TOMME DE BREBIS « manech tête noire », Hazelnut crackling — 7

COUNTRY STYLE TERRINE & Piccalili — 12

HOUSE SMOKED RICOTTA, Roasted figs with timur pepper
grilled buckwheat & chives oil sabayon — 15

OYSTERS FROM L'ILE D'OLERON,
leche de tigre & marigold oil — 14

CEPES & GIROLLES, black garlic and coffee sabayon,
Persillade & Piedmont Hazelnuts — 16

FRIED SWEETBREADS, Buffalo sauce,
Homemade labneh with blue cheese & chive oil - 22

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

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

meat & fish

POLLACK FROM BRITTANY with thai curry,
coco beans & vegetables from L'envol farm — 29

ROASTED CHALLANS 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

Ragstone, pasteurized goat's milk, Hererfordshir, UK

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

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

Red Leicester, raw cow's milk, Warwickshire, UK

desert

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

Prices in euros including taxes