

Vin au verre

Bulles 12,5cl

JEROME FORGE, *Domfront Poiré* « Poiré Tranquille », 2020 — 6

LECLERC BRIANT, *Champagne Brut* « Epernay » 2017 — 19

Blancs 12,5cl

FESSARDIERE, *Muscadet-Sèvre-et-Maine*, « La mer qu'on voit danser », 2019 — 7

DOMAINE DES 13 LUNES, *Vin De Savoie*, « Apremont », 2020 — 7

DOMAINE MODAT, *IGP Côtes-Catalanes*, « Les Lucioles », 2020 — 9

LISE ET BERTRAND JOUSSET X FRENCHIE, « L'Exilé », 2019 — 10

DOMAINE RENE BOUVIER, *Marsannay*, « Le Clos », 2019 — 13

DOMAINE GUILLOT-BROUX, *Macon-Cruzille*, « Le Clos », 2011 — 29

Rouge 12,5cl

TERRE DES CHARDONS, *Costières-De-Nimes* « Chardons Masqué » — 6

DOMAINE BERTRAND, *Beaujolais Supérieur*, « OH... » Magnum , 2020 — 8

DOMAINE MODAT, *Côtes-Du-Roussillon Villages Caramany* « Comme Avant » 2016 — 8

STEPHANE & VINCENT PERRAUD, *Vin de France*, « Cognettera », 2016 — 12

CHÂTEAU HAUT-LARIVEAU, *Fronsac*, 2014 — 13

DOMAINE PERNOT PERE ET FILS, *Côte de Nuits-Villages*, « La Croix Violette », 2019 — 15

ROTEM & MOUNIR SAOUMA, *Châteauneuf-du-Pape*, « Omnia », 2017 — 32

Rosé 12,5cl

DOMAINE BOBINET Rosé, « Piak », 2019 — 7

Bières 33cl

FRENCHIE, *Session Pale Ale*, « Orange Blossom & Pomegranate » — 7,5

FRENCHIE, *IPA*, « Always With a Twist » — 8

COCKTAIL 16cl

GIN DIPLOME & Artonic Cucumber Tonic - 12

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

GOUGERES à la tomme de brebis & craquelin à la noisette — 7,5*

En choisissant ce plat, vous participez au Mois solidaire lancé par le Fonds de dotation Merci!

TERRINE DE CAMPAGNE & Piccalilli — 12

RICOTTA FUMÉE MAISON, Kaki brûlé, poire
sabayon à l'estragon & sarrasin grillé — 14

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

NOIX de SAINT JACQUES,
Épices aux vaduvan, citron caviar & crème cru — 9

MOULES de BOUCHOT du MONT St MICHEL,
Vin blanc, curry vert, limequat & fleur de tagette — 15

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

TAGLIOLINI A LA TRUFFE NOIRE — 28

meat & fish

TRUITE DE BANKA, choux fleur de la ferme de L'Envol
miso blanc, sésame, citron caviar & beurre blanc au dashi — 28

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

Gubbeen, lait de vache pasteurisé, West Cork, Irlande

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

Cheddar Montgomery, lait cru de vache, Somerset, UK

desert

FRENCHIE BANOFFEE, dulce de leche, banane & noix de pécan caramélisé — 9,5*
En choisissant ce plat, vous participez au Mois solidaire lancé par le Fonds de dotation Merci!

FLEUR DE BRIOCHE à la framboise à tremper dans une crème à l'oseille — 12

TARTE SOUFLEE AU CHOCOLAT « PLAQ », praliné cachuète
& crème crue (pour 2 personnes / 15 min de préparation) — 16

*Frenchie renouvelle son engagement auprès du Fonds de Dotation Merci pour soutenir la transition écologique, l'éducation à Madagascar et l'accueil et l'inclusion des personnes réfugiées.

Wine by the glass

Bubbles 12,5cl

JEROME FORGE, *Domfront Poiré « Champs Du Poirier »*, NM— 6

LECLERC BRIANT, *Champagne Brut « Epernay » 2017*— 19

Whites 12,5cl

FESSARDIERE, *Muscadet-Sèvre-et-Maine, « La mer qu'on voit danser », 2019* — 7

DOMAINE DES 13 LUNES, *Vin De Savoie, « Apremont », 2020* — 7

DOMAINE MODAT, *IGP Côtes-Catalanes, « Les Lucioles », 2020* — 9

LISE ET BERTRAND JOUSSET X FRENCHIE, *« L'Exilé », 2019* — 10

DOMAINE RENE BOUVIER, *Marsannay, « Le Clos », 2019* —13

DOMAINE GUILLOT-BROUX, *Macon-Cruzille, « Le Clos », 2011* — 29

Reds 12,5cl

TERRE DES CHARDONS, *Costières-De-Nimes « Chardons Masqué »*— 6

DOMAINE BERTRAND, *Beaujolais Supérieur, « OH...» Magnum, 2020* — 8

DOMAINE MODAT, *Côtes-Du-Roussillon Villages Caramany « Comme Avant » 2016* — 8

STEPHANE & VINCENT PERRAUD, *Vin de France, « Cognettera », 2016*— 12

CHÂTEAU HAUT-LARIVEAU, *Fronsac, 2014*— 13

DOMAINE PERNOT PERE ET FILS, *Côte de Nuits-Villages, « La Croix Violette », 2019* — 15

ROTEM & MOUNIR SAOUMA, *Châteauneuf-du-Pape, « Omnia », 2017*— 32

Rosé 12,5cl

DOMAINE BOBINET, *Rosé, « Piak », 2019* — 7

Beers 33cl

FRENCHIE, *Session Pale Ale, « Orange Blossom & Pomegranate »* — 7,5

FRENCHIE, *IPA, « Always With a Twist »* — 8

Cocktail 16cl

GIN DIPLOME & *Artonic Cucumber Tonic* - 12

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

GOUGÈRES À LA TOMME DE BREBIS , Hazelnut crackling— 7,5*

*By choosing this dish, you are participating in the Solidarity Month launched by the
Merci endowment fund!*

COUNTRY STYLE TERRINE & Piccalili — 12

HOUSE SMOKED RICOTTA, *Burnt persimmon, pear
grilled buckwheat & tarragon oil sabayon* — 14

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

MUSSELS from MONT St MICHEL,
White wine, green curry, tagette & limequat — 15

SCALLOP, *Vaduvan spices, finger lime & crème cru*— 9

FRIED SWEETBREADS, *Buffalo sauce,
homemade labneh with blue cheese & chive oil* — 22

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

TAGLIOLINI & BLACK TRUFFLE — 28

**Frenchie renews its commitment to the Merci Endowment Fund to support ecological
transition, education in Madagascar and the reception and inclusion of refugees*

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

meat & fish

BANKA TROUT, *cauliflower from L'Envol farm
white miso, sesame, finger lime & white butter with dashi* — 28

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

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

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

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

desert

FRENCHIE BANOFFEE, *Dulce de leche, banana, caramelised pecan & nutmeg* — 9,5*
*By choosing this dish, you are participating in the Solidarity Month launched by the Merci
endowment fund!*

RASPBERRY & VANILLA BRIOCHE FLOWER *with sorrel custard* — 14

"PLAQ" CHOCOLATE SOUFLEE TART, *peanut praline
& raw cream (for 2 people / 15 min preparation)* — 16

Prices in euros including taxes