

Vin au verre

Bulles 12,5cl

DOMAINE KUENTZ-BAS, VDF « Jean-Bulles » — 8

DOMAINE MICHEL LAVAL, Champagne Extra Brut, NM — 18

Blancs 12,5cl

DOMAINE LA FLORANE, Cotes-du-rhône village Visan « A fleur de pampre » — 6

DOMAINE DE LA PROSE, Languedoc, « Les Embruns », 2020 — 7

DOMAINE DES 13 LUNES, Roussette de Savoie, « Une Hirondelle » 2019 — 10

DOMAINE DE LA RENARDIERE, Arbois-Pupillin, « Jurassique », 2019 — 12

SARNIN BERRUX X FRENCHIE, Bourgogne, « Chardonnay », 2017, Jéroboam — 14

FAMILLE DE BOEL, Saint Joseph, « Rue des Poulis », 2020 — 16

Rouges 12,5cl

FAMILLE DE BOEL, IGP MEDITERRANEE « Le Gras c'est la Vie » 2021 — 7

DOMAINE DAVID REY, AOC Languedoc, « Les Grès » 2018 — 8

DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX, Touraine Rouge « Sanguine » 2019 — 9

DOMAINE DES 13 LUNES, Vin de Savoie, « La nuit nous appartient » 2019 — 10

DOMAINE DES AMPHORES, Collines Rhodaniennes, « Iris » 2019 — 11

DOMAINE AMI, Vin de France, « Ami-Ami-Vice », 2017 — 12

DOMAINE PIERRE USSEGLIO, Chateauneuf-du-Pape, 2017 — 18

Rosé 12,5cl

BASTIDE DE BLACAILLOUX, Coteaux Varois en Provence, 2021 — 8

Bières 33cl

FRENCHIE X COALITION BREWING, Session Pale Ale, « Orange Blossom & Pomegranate » — 8

FRENCHIE X COALITION BREWING, IPA, « Always With a Twist » — 8

FRENCHIE X CRAIG ALLAN, Ale, « Elderflower » — 8

Cocktails 16cl

GIN ORNABRAK & Artonic — 14

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

GOUGÈRES à la tomme de brebis & craquelin à la noisette — 8 *

TERRINE DE CAMPAGNE & Piccalilli — 11

RICOTTA FUMÉE MAISON,

Fraise et petits pois, sabayon à la menthe & sarrasin grillé — 18

OEUF MAYONNAISE,

sabayon à la ciboulette, citron confit, échalotes frits & oignon brûlé — 9

ASPERGES BLANCHES OU VERTES (selon arrivage)

hollandaise fumée, oignons grelots grillés & sarrasin soufflé — 18

HUITRES no3 DE L'ILE D'OLERON,

leche de tigre, huile de tagette — 14

RIS DE VEAU FRITS,

sauce Buffalo, labneh maison au bleu, huile de ciboulette — 25

MORILLES aux VIN JAUNE,

Petits pois, ail des ours & crème cru — 22

PAPPARDELLE, ragoût d'agneau confit, olives de Kalamata,

citron confit, piment d'Espelette — 20

« Les assiettes sont conçues pour être partagées et l'ordre d'arrivée peut varier »

Tous nos produits (de saison) sont sourcés par le chef Greg Marchand.

Ils proviennent de petits producteurs engagés dans une démarche d'agriculture raisonnée

Toutes nos viandes sont d'origine française

meat & fish

LOTTE à la GRENOBLOISE ,

Navets de la ferme de l'Envol, ail des ours & citron confit — 32

POULETTE COURS D'ARMOISE, contisée avec brioche et zeste d'agrume,

harissa, pak-choï au soja & jus de Poulette — 38

cheese

Assiette de deux fromages — 12

Assiette de quatre fromages — 18

Cheddar Westcombe, lait cru de vache, Somerset, UK

Ragstone, lait cru de chèvre, Herefordshire, UK

Gubbeen, lait cru de vache, West Cork, IR

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

desert

FRENCHIE BANOFFEE,

dulce de leche, banane, noix de pécan caramélisé — 10*

TARTE RHUBARBE & ANIS VERT,

crumble à l'anis vert, sherbet rhubarbe & anis vert — 13

CHOUX FRAISE & SAUGE — 12

Prix euros nets TTC

Wine by the glass

Bubbles 12,5cl

DOMAINE KUENTZ-BAS, VDF « Jean-Bulles » — 8

DOMAINE MICHEL LAVAL, *Champagne Extra Brut*, NM — 18

Whites 12,5cl

DOMAINE LA FLORANE, *Cotes-du-rhône village Visan* « A fleur de pampre » — 6

DOMAINE DE LA PROSE, *Languedoc*, « Les Embruns », 2020 — 7

DOMAINE DES 13 LUNES, *Roussette de Savoie*, « Une Hirondelle » 2019 — 10

DOMAINE DE LA RENARDIERE, *Arbois-Pupillin*, « Jurassique », 2019 — 12

SARNIN BERRUX X FRENCHIE, *Bourgogne*, « Chardonnay », 2017, *Jéroboam* — 14

FAMILLE DE BOEL, *Saint Joseph*, « Rue des Poulis », 2020 — 16

Reds 12,5cl

FAMILLE DE BOEL, *IGP MEDITERRANEE* « Le Gras c'est la Vie » 2021 — 7

DOMAINE DAVID REY, *AOC Languedoc*, « Les Grès » 2018 — 8

DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX, *Touraine Rouge* « Sanguine » 2019 — 9

DOMAINE DES 13 LUNES, *Vin de Savoie*, « La nuit nous appartient » 2019 — 10

DOMAINE DES AMPHORES, *Collines Rhodaniennes*, « Iris » 2019 — 11

DOMAINE AMI, *Vin de France*, « Ami-Ami-Vice », 2017 — 12

DOMAINE PIERRE USSEGLIO, *Chateauneuf-du-Pape*, 2017 — 18

Rosé 12,5cl

BASTIDE DE BLACAILLOUX, *Coteaux Varois en Provence*, 2021 — 8

Beers 33cl

FRENCHIE X COALITION BREWING, *Session Pale Ale*, « Orange Blossom & Pomegranate » — 8

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

FRENCHIE X CRAIG ALLAN, *Ale*, « Elderflower » — 8

Cocktails 16cl

GIN ORNABRAK & Artonic — 14

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

GOUGÈRES *with tomme de brebis & hazelnut crackling*— 8*

COUNTRY STYLE TERRINE & *Piccalilli* — 11

HOUSE SMOKED RICOTTA,
Strawberry and peas, mint sabayon & grilled buckwheat — 18

EGG MAYONNAISE,
chives sabayon, confit lemon, fried shallots & burnt onions — 9

WHITE OR GREEN ASPERGUS (upon availability)
smoked hollandaise, grilled onion & puffed buckwheat — 18

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

FRIED SWEETBREADS,
buffalo sauce, homemade labneh with blue cheese & chives oil — 25

MORELS *with YELLOW WINE*,
Peas, wild garlic & raw cream — 22

LAMB RAGÙ PAPERDELLE,
kalamata olives, confit lemon, espelette pepper & parmesan — 20

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

*Our (seasonal) products are selected by the chef Greg Marchand.
They come from little producers engaged in a sustainable agriculture
Our meats are french origin.*

meat & fish

MONKFISH *à la GRENOBLOSIE*,
Turnips from the Envol farm, wild garlic & candied lemon— 32

POULETTE COURS D'ARMOISE, *Stuffed with brioche and citrus zest, harissa,*
soy glazed bok choy, & poulette jus — 34

cheese

Plate of two cheeses — 12

Plate of four cheeses — 18

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

Ragstone, raw goat's milk, Herefordshire, UK

Gubbeen, raw cow's milk, West Cork, IR

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

desert

FRENCHIE BANOFFEE,
dulce de leche, banana, caramelised pecans, nutmeg — 10*

RHUBARB & GREEN ANISE TART,
green anise crumble, sherbet rhubarb & green anise — 13

STRAWBERRY & SAGE PUFF — 12

Prices in euros including taxes