

# Vin au verre

## Bulles 12,5cl

DOMAINE DES 13 LUNES, VDF « 13 Bulles » — 10

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 SANT ARMETTU, *IGP Ile de beauté, « Mino », 2021* — 8

LE CLOS GALERNE, *Anjou blanc AOP, « L'éternel », 2019* — 9

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

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

CHAMP DIVIN, *Chardonnay-Savagnin sous voile, « Cuvée Pollux », 2018* — 16

## Rouges 12,5cl

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

TERRA VITA VINUM, *Anjou Brissac AOC, « Rouge de Schiste » 2019* — 8

DOMAINE PERROUD, *Brouilly, « L'enfer des Balloquets » 2020* — 9

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

DOMAINE CLAUDIE JOBARD, *Bourgogne 2020* — 11

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX, *Moulis-en-Médoc 2014* — 14

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

FRENCHIE CRAZY GIN'TO & *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 verveine citronnelle — 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, pommes de terres nouvelles & 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 DES 13 LUNES, VDF « 13 Bulles » — 10

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 SANT ARMETTU, IGP *Ile de beauté*, « Mino », 2021 — 8

LE CLOS GALERNE, *Anjou blanc AOP*, « L'éternel », 2019 — 9

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

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

CHAMP DIVIN, *Chardonnay-Savagnin sous voile*, « Cuvée Pollux », 2018 — 16

## *Reds 12,5cl*

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

TERRA VITA VINUM, *Anjou Brissac AOC*, « Rouge de Schiste » 2019 — 8

DOMAINE PERROUD, *Brouilly*, « L'enfer des Balloquets » 2020 — 9

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

DOMAINE CLAUDIE JOBARD, *Bourgogne* 2020 — 11

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX, *Moulis-en-Médoc* 2014 — 14

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

## *Cocktails 16cl*

FRENCHIE CRAZY GIN'TO & *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 & lemon verbena* — 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, new potato & poulette jus* — 38

## *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*