

Vin au verre

Bulles 12,5cl

SUMMERTIME, *Vin de France « Le temps est bon »* — 9

DOMAINE PIERRE GERBAIS, *Champagne Extra Brut « Grains de Celles »* — 16

Blancs 12,5cl

CICADA, *Vaucluse blanc 2021* — 6

DOMAINE GAYRARD, *Côtes-du-Tarn « Sauvignon » 2021* — 7

DOMAINE JEAN-CLAUDE MARSANNE, *IGP Ardèche, 2018* — 8

LAURENT HABRARD, *Crozes-Hermitage 2019* — 10

DOMAINE 7, *Anjou « La Guimardiere »* — 12

DOMAINE CLAUDIE JOBARD, *Rully « Les Saint Jacques » 2018* — 15

DOMAINE CLOS ROQUETE, *Châteauneuf-du-Pape 2020* — 22

Rouges 12,5cl

DOMAINE TERRA VITA VITUM, *Anjou « Rouge de Shiste » 2018* — 6

DOMAINE GAYRARD, *Gaillac « Braucol » 2020* — 6

DOMAINE BONNIGAL-BODET, *Amboise « Génésis » 2020* — 8

DOMAINE GREGOIRE HOPPENOT, *Fleurie « Les Moriers » 2020* — 10

DOMAINE JEAN-CLAUDE MARSANNE, *Saint Joseph 2019* — 13

DOMAINE TEMPIER, *Bandol 2019* — 18

Rosé 12,5cl

DOMAINE BASTID DE BLACAILLOUX, *Côtes-de-Provence « Joio » 2021* — 7

Bières 33cl

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

FAUVE CRAFT BEER, *PALE ALE, « Mot Pour Rire »* — 8

FAUVE CRAFT BEER, *IPA, « Histoire d'Amour »* — 10

Cocktails 16cl

CRAZY Gin' TO — 14

FRENCHIE NEGRONI — 14

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

PAO DE QUEIJO à la tomme de brebis & condiment à la cassis — 9

TERRINE DE CAMPAGNE & Piccalilli, — 12

RICOTTA FUMEE MAISON,

Fraise et petits pois, sabayon au basilic & sarrasin grillé — 18

OEUF MAYONNAISE,

sabayon à la ciboulette, citron confit & oignons brûlés — 9

TORTILLA DE CRUDO DI TONNO

Shiso, sésame noir & kimichi de navets — 12

TARTE A LA TOMATE & MOZZARELLA,

crumble & espuma de burrata — 17

GASPACHO DE CURRY VERT AUX PETITS POIS

coques, salicorne & ponzu — 13

LANGOUSTINE

Déclinaison de maïs, soubressade & citronnelle — 24

TARTARE DE VEAU, pesto au shiso, condiment de tamarin,

bouillon de shiso, girolles & cacahuètes — 22

« 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

THON BLANC, confiture d'algues, bouillon de carotte & yuzu kosho — 32

ECHINE DE PORC, haricots borlotti, aubergine grillée,

pomelo corse & condiment de haricots noirs — 32

desert

FRENCHIE BANOFFEE,

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

CLAFOUTIS CERISE

shiso sorbet — 14

CHOUX FRAISE & VERVEINE — 12

Prix euros nets TTC

Wine by the glass

Bubbles 12,5cl

SUMMERTIME, *Vin de France « Le temps est bon »* — 9

DOMAINE PIERRE GERBAIS, *Champagne Extra Brut « Grains de Celles »* — 16

Whites 12,5cl

CICADA, *Vaucluse blanc 2021* — 6

DOMAINE GAYRARD, *Côtes-du-Tarn « Sauvignon » 2021* — 7

DOMAINE JEAN-CLAUDE MARSANNE, *IGP Ardèche, 2018* — 8

LAURENT HABRARD, *Crozes-Hermitage 2019* — 10

DOMAINE 7, *Anjou « La Guimardiere »* — 12

DOMAINE CLAUDIE JOBARD, *Rully « Les Saint Jacques » 2018* — 15

DOMAINE CLOS ROQUETE, *Châteauneuf-du-Pape 2020* — 22

Reds 12,5cl

DOMAINE TERRA VITA VITUM, *Anjou « Rouge de Shiste » 2018* — 6

DOMAINE GAYRARD, *Gaillac « Braucol » 2020* — 6

DOMAINE BONNIGAL-BODET, *Amboise « Génésis » 2020* — 8

DOMAINE GREGOIRE HOPPENOT, *Fleurie « Les Moriers » 2020* — 10

DOMAINE JEAN-CLAUDE MARSANNE, *Saint Joseph 2019* — 13

DOMAINE TEMPIER, *Bandol 2019* — 18

Rosé 12,5cl

DOMAINE BASTID DE BLACAILLOUX, *Côtes-de-Provence « Joio » 2021* — 7

Beers 33cl

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

FAUVE CRAFT BEER, *PALE ALE, « Mot Pour Rire »* — 8

FAUVE CRAFT BEER, *IPA, « Histoire d'Amour »* — 10

Cocktails 16cl

CRAZY Gin' TO — 14

FRENCHIE NEGRONI — 14

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

PAO DE QUEIJO *with tomme de brebis & blackberry condiment* — 9

COUNTRY STYLE TERRINE & *Piccalili* — 12

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

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

TORTILLA DE CRUDO DI TONNO
Black sesame, shiso & turnip kimichi — 12

TOMATO & MOZZARELLA PIE,
crumble & burrata foam espuma — 17

GREEN CURRY & PEAS GAZPACHO
cockles & ponzu — 13

LANGOUSTINE,
Déclination of corn, soubressade & lemongrass — 24

VEAL TARTARE, *shiso pesto, tamarind condiment,*
shiso broth, girolle mushrooms & hazelnuts — 22

« *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

WHITE TUNA, *seaweed jam, carrot & yuzu kosho broth* — 32

PORK SPINE, *borlotti, grilled eggplant,*
grapefruit & black beans condiment — 32

desert

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

CHERRY CLAFOUTIS
Shiso sorbet — 14

STRAWBERRY CHOUX & VERBENA — 12

Prices in euros including taxes