

Vin au verre

Bulles 12,5cl

CAN SUMOI, Cava « Ancestral Montonega » — 9

PIERRE GERBAIS, Champagne « Cuvée Frenchie » — 16

Blancs 12,5cl

DOMAINE LISE & BERTRAND JOUSSET, Vin de France « Antidote » 2019 — 7

DOMAINE LES GRAGNOTES, Roussillon « Les Métamorphoses » 2021 — 8

DOMAINE SARNIN-BERRUX, Bourgogne Aligoté « Frenchie » 2017 — 9

DOMAINE GRAEME & JULIE BOTT, Collines Rhodaniennes « First Flight » 2020 — 10

DOMAINE AMI, Côte-de-Beaune « Les Monsnières » 2020 — 14

Rouges 12,5cl

DOMAINE DES CINQ PEYRES, Gaillac « Ici et Maintenant » 2022 — 6

J. BOUCHON FAMILY WINE, Vino de Chile « Salvaje Tinto Pais » 2020 — 8

ALBERTO ORTE, Rioja « Crianza » 2013 — 9

DOMAINE LA BARONNE, Roussillon « Pièce de Roche » 2019 — 16

LA POLAZZINE, Gorelli « Rosso di Montalcino » 2020 — 18

Bières 33cl

BRASSERIE CRAIG ALLAN, Elderflower Ale — 8

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

Cocktails 16cl

CRAZY Gin' TO, concombre, orange & gingembre — 14

FRENCHIE NEGRONI — 14



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. 1€ en plus sur votre addition = 2€ pour le Fonds de Dotation Merci. #Join us !

FRENCHIE
bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

PAO DE QUEIJO *sauce mornay à la mimolette* — 9

TERRINE DE CAMPAGNE *faite maison & Piccalilli* — 12

RICOTTA FUMÉE MAISON

potimarron rôti, condiment d'agrumes & vinaigrette au miso épicé — 16

OEUF MAYONNAISE BIO

sabayon saté, kimchi, citron confit & oignons brûlés — 9

TARTELETTE D'ANGUILLE FUMÉE ET BETTERAVE

Anguille fumée, betterave confite, mont d'or & ail noir — 18

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

*poivrons fermentés, mayonnaise gochujang, anchois,
ventrèche de porc noir de Bigorre & feuilles de câpres* — 19

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Vinaigrette de ponzu & yuzu, condiment de poire & gingembre, pistaches — 18

AGNOLOTTI

*farcis à la patate douce & au St-Néctaire, bouillon de curry vert,
condiment citron yuzu & parmesan* — 17

PAPPARDELLE

ragoût d'agneau confit, olives de Kalamata, citron confit & parmesan — 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 ET SON JUS BOUILLABAISSE

*Déclinaison de chou-fleur au miso, condiment d'algues, riz noir soufflé, jus de riz noir et
trompettes de la mort* — 31

PORCHETTA DE BIGORRE

échalotes confites, pleurotes grillées, purée de céleri & cèpes, miso & cacahuètes — 32

cheese

*Sélection de fromages des îles britanniques affinés chez Neal's Yard Dairy
Assiettes de deux ou quatre fromages* — 12 / 18

Cheddar Red Leicester, lait cru de vache, Somerset, UK

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

Gorwydd Caerphilly, lait cru de vache, Somerset, UK

Ragstone, lait cru de chèvre, Herefordshire, UK

desert

FRENCHIE BANOFFEE

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

X

Whisky Waterford Cuvée Frenchie — 14

FINANCIER NOISETTE

figes rôties & sorbet de figue — 12

BABA WHISKY & CAFÉ

crème de café, caramel Malte & crumble avoine — 14

Prix euros nets TTC

Wine by the glass

Bubbles 12,5cl

CAN SUMOI, Cava « Ancestral Montonega » — 9

PIERRE GERBAIS, Champagne « Cuvée Frenchie » — 16

Whites 12,5cl

DOMAINE LISE & BERTRAND JOUSSET, Vin de France « Antidote » 2019 — 7

DOMAINE LES GRAGNOTES, Roussillon « Les Métamorphoses » 2021 — 8

DOMAINE SARNIN-BERRUX, Bourgogne Aligoté « Frenchie » 2017 — 9

DOMAINE GRAEME & JULIE BOTT, Collines Rhodaniennes « First Flight » 2020 — 10

DOMAINE AMI, Côte-de-Beaune « Les Monsnières » 2020 — 14

Reds 12,5cl

DOMAINE DES CINQ PEYRES, Gaillac « Ici et Maintenant » 2022 — 6

J. BOUCHON FAMILY WINE, Vino de Chile « Salvaje Tinto Pais » 2020 — 8

ALBERTO ORTE, Rioja « Crianza » 2013 — 9

DOMAINE LA BARONNE, Roussillon « Pièce de Roche » 2019 — 16

LA POLAZZINE, Gorelli « Rosso di Montalcino » 2020 — 18

Beers 33cl

BRASSERIE CRAIG ALLAN, Elderflower Ale — 8

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

Cocktails 16cl

CRAZY Gin' TO, cucumber, orange & ginger — 14

FRENCHIE NEGRONI — 14

FRENCHIE
bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*



Frenchie is taking part with the charity 'Fonds de Dotation Merci' to help the ecological transition, the education in Madagascar and the inclusion of refugees. 1€ is added to your bill = 2€ for the 'Fonds de Dotation Merci'. #Join us !

small

PAO DE QUEIJO *mimolette mornay sauce* — 9

HOMEMADE COUNTRY STYLE TERRINE & *Piccalilli* — 12

HOUSE SMOKED RICOTTA

roasted pumpkin, citrus condiment, spicy miso vinaigrette — 16

ORGANIC EGG MAYONNAISE

saté sabayon, kimchi, confit lemon & burnt onions — 9

SMOKED EEL AND BEETROOT TART

smoked eel, confit beetroot, mont d'or & black garlic — 18

HAND-CUT BEEF TARTARE

fermented peppers, gochujang mayo, anchovy & black Bigorre pork ventresca, caper leaves — 19

SCALLOP CARPACCIO

ponzu & yuzu vinaigrette, pear & ginger condiment, pistachio — 18

AGNOLOTTI

*stuffed with sweat potato & St-Néctaire, green curry broth,
lemon yuzu condiment & parmesan* — 17

LAMB RAGÙ PAPERDELLE

kalamata olives, lemon confit & 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 WITH BOUILLABAISSE

Cauliflower and miso purée, seaweed jam, black rice sauce and black trumpet mushrooms — 31

BIGORRE PORCHETTA

*caramelized shallots, oysters mushrooms, celery & porcini mushrooms puree,
miso & peanuts* — 32

cheese

Selection of british cheeses from Neal's Yard Dairy

Plate of two or four cheeses — 12 / 18

Cheddar Red Leicester, raw cow's milk, Somerset, UK

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

Gorwydd Caerphilly, raw cow's milk, Somerset, UK

Ragstone, raw goat's milk, Herefordshire, UK

desert

FRENCHIE BANOFFEE

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

X

Whisky Waterford Cuvée Frenchie — 14

HAZELNUT FINANCIER

roasted figs & fig sorbet — 12

WHISKY & COFFEE BABA

coffee cream, maltese caramel & oat crumble — 14

Prices in euros including taxes