

Vin au verre

Bulles 12,5cl

DOMAINE LES HAUTES TERRES, *Crémant du Limoux « Joséphine »* NM — 9
DOMAINE MATTHIEU & NICOLAS MOUSSE, *Champagne « 1629 »* NM — 12

Blancs 12,5cl

DOMAINE VENDOME, *IGP Collines Rhodaniennes « Le Puits de Mejean »* 2021 — 7
DOMAINE SAUTA ROC, *Languedoc « Peira Levada »* 2020 — 8
DOMAINE CHOTARD, *Sancerre* 2021 — 10
DOMAINE GRIPA, *Saint-Peray « Pins »* 2021 — 11
SAMUEL TINON, *Tokai « Cuvée des Ecoliers »* — 12
DOMAINE QUENTIN JEANNOT, *Santenay, « Clos des Hâtes »* 2019 — 20

Rouges 12,5cl

CHÂTEAU MAYRAGUES, *Vin de France « 1609 »* 2019 — 6
DOMAINE SAINT CYR, *Beaujolais, « La Galoche »* 2021 — 7
DOMAINE BOBINET, *Vin de France « Hanami »* 2021 — 8
CHÂTEAU COMBEL LA SERRE, *Cahors « Au Cerisier »* 2020 — 10
DOMAINE PIERRE USSEGLIO, *Châteauneuf-du-Pape* 2019 — 16
DOMAINE GENOT BOULANGER, *Pommard, « Vieilles Vignes »,* 2019 — 23

Doux 12,5cl

L'Heraud, *Pineau des Charentes, « Ugni Blanc »* NM — 10

Bières 33cl

FAUVE CRAFT BEER, *Hazy Pale Ale, « Le Temps du Bonheur »* — 10
FAUVE CRAFT BEER, *NEIPA, « Coco Divine »* — 10
FAUVE CRAFT BEER, *Hazy IPA, « Rejaillir le Feu »* — 10

Cocktails 16cl

CRAZY Gin' TO, *concombre, orange & gingembre* — 14
FRENCHIE NEGRONI — 14

FRENCHIE
bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

BACON SCONES & *crème crue* — 8

GOUGERES *au Brie de Meaux et Fève de Tonka* — 8

TERRINE DE CAMPAGNE *faite maison & Piccalilli* — 12

TARTELETTE DE TRUITE FUMÉE

granny smith, céleri, sabayon ciboulette & condiment raifort — 18

TARTARE DE SAINT-JACQUES

Gelée de yuzu ponzu, œufs de hareng fumé, purée de chou-fleur & couscous de chou-fleur violet — 17

FLAT BREAD

crabe, labneh de gingembre & ail, salade frisée & sauce tamarin — 15

POIREAUX VINAIGRETTE

maquereau mariné & sabayon au matcha — 19

TAGLIATELLES DE SALSIFIS

Sauce au vin jaune & cheddar, jaune d'œuf fumé — 16 *

RAVIOLI RICOTTA & SCARMORZA

Champignons sauvages, bouillon parfumé à la fève de tonka & poivre voatsiperifery — 18

PAPPARDELLE

ragoût d'agneau confit, olives de Kalamata, citron confit & parmesan — 20

• **Supplément truffe noire** — 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

BAR & GNOCCHI

Purée de carottes, carottes rôties, gel de citron & sauce à l'encre de seiche — 31

FAUX-FILET DE BŒUF

*jus d'anguille, olives & épine vinette, mousseline de céleri,
pickles de radis & jeune betterave* — 36

cheese

Sélection de fromages des îles britanniques affinés chez Neal's Yard Dairy et Terroir d'Avenir

Assiettes de deux ou quatre fromages — 12 / 18

Cheddar Westcombe, 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

dessert

FRENCHIE BANOFFEE

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

X

Whisky Waterford Cuvée Frenchie — 14

FINANCIER AMANDE

Kumquat confit, sorbet passion tonka — 12

BABA WHISKY & CAFÉ

crème de café, caramel Malte & crumble avoine — 14

Prix euros nets TTC

Wine by the glass

Bubbles 12,5cl

DOMAINE LES HAUTES TERRES, *Crémant du Limoux « Joséphine »* NM — 9

DOMAINE MATTHIEU & NICOLAS MOUSSE, *Champagne « 1629 »* NM — 12

Whites 12,5cl

DOMAINE VENDOME, *IGP Collines Rhodaniennes « Le Puits de Mejean »* 2021 — 7

DOMAINE SAUTA ROC, *Languedoc « Peira Levada »* 2020 — 8

DOMAINE CHOTARD, *Sancerre* 2021 — 10

DOMAINE GRIPA, *Saint-Peray « Pins »* 2021 — 11

SAMUEL TINON, *Tokai « Cuvée des Ecoliers »* — 12

DOMAINE QUENTIN JEANNOT, *Santenay, «Clos des Hâtes »* 2019 — 20

Reds 12,5cl

CHÂTEAU MAYRAGUES, *Vin de France « 1609 »* 2019 — 6

DOMAINE SAINT CYR, *Beaujolais, « La Galoche »* 2021 — 7

DOMAINE BOBINET, *Vin de France « Hanami »* 2021 — 8

CHÂTEAU COMBEL LA SERRE, *Cahors « Au Cerisier »* 2020 — 10

DOMAINE PIERRE USSEGLIO, *Châteauneuf-du-Pape* 2019 — 16

DOMAINE GENOT BOULANGER, *Pommard, « Vieilles Vignes »,* 2019 — 23

Doux 12,5cl

L'Heraud, *Pineau des Charentes, « Ugni Blanc »* NM — 10

Beers 33cl

FAUVE CRAFT BEER, *Hazy Pale Ale, « Le Temps du Bonheur »* — 10

FAUVE CRAFT BEER, *NEIPA, « Coco Divine »* — 10

FAUVE CRAFT BEER, *Hazy IPA, « Rejaillir le Feu »* — 10

Cocktails 16cl

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

FRENCHIE NEGRONI — 14

FRENCHIE
bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

BACON SCONES & *crème crue* — 8

GOUGERES with *Brie de Meaux* and *Tonka bean* — 8

HOMEMADE COUNTRY STYLE TERRINE & *Piccaililli* — 12

SMOKED TROUT TART

granny smith, celery, chive sabayon & horseradish cream — 18

SCALLOP TARTARE

ponzu yuzu jelly, smoked herring roe, cauliflower purée, purple cauliflower couscous — 18

FLAT BREAD

Crab meat, ginger and garlic labneh, curly salad and tamarind sauce — 18

LEEK VINAIGRETTE

marinated mackerel & matcha sabayon — 19

SALSIFY TAGLIATELLE

vin jaune & cheddar sauce, smoked egg yolk — 16 *

RICOTTA & SCARMORZA RAVIOLI

Wild mushrooms, emulsion of mushrooms infused with tonka bean & pepper voatsiperifery — 18

LAMB RAGÛ PAPERDELLE

kalamata olives, lemon confit & parmesan — 20

• **Extra black truffle** — 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

SEABASS & GNOCCHI

Carrot purée, roasted carrots, lemon gel and squid ink sauce — 31

BEEF SIRLOIN

eel, olive & barberry sauce, celery puree, pickled radishes & beetroot — 36

cheese

Selection of british cheeses from Neal's Yard Dairy and Terroir d'Avenir

Plate of two or four cheeses — 12 / 18

Cheddar Westcombe, 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

ALMOND FINANCIER

Kumquat confit, tonka bean and passion fruit sorbet — 12

WHISKY & COFFEE BABA

coffee cream, malt caramel & oat crumble — 14

Prices in euros including taxes