

Vin au verre

Bulles 12,5cl

DOMAINE THIBERT, *Crémant de Bourgogne 2019* — 9

DOMAINE LACROIX-TRIAULAIRE, *Brut nature «Le Biographe» NM*— 16

Blancs 12,5cl

MICHEL FONNE, *Alsace «Riesling Rebgarten » 2021* — 7

DOMAINE RIBERACH, *Côtes Catalanes «Synthèse» 2022* — 8

DOMAINE DAVID REYNAUD, *Crozes-Hermitage «Beaumont » 2022* — 10

DOMAINE DE LA MARINIÈRE, *Chinon «Blanc Bec» 2022* — 12

DOMAINE THIBERT, *Mâcon-Verzé 2019* — 14

Rouges 12,5cl

DOMAINE LES VIGNES DU FRESCHÉ, *Anjou «Radicalement Rouge» 2022* — 6

DOMAINE DE LA MONGESTINE, *VDF «Bob Singlar » 2022* - 7

VIGNOBLES PUEYO, *Bordeaux «Fleur de Garderose» 2021* — 8

DOMAINE LES TERRES PROMISES, *Coteaux Varois «Âme qui vive» 2021* — 12

DOMAINE DE MONTILLE, *Monthélie (Bourgogne) 2020* — 18

Rosé 12,5cl

CHÂTEAU GRAND BOISE, *Côtes de Provence Sainte-Victoire 2022* — 8

Doux 8cl

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

MAS AMIEL, *Maury « 20 ans »* — 5

Bières 33cl

FAUVE, *Hazy IPA «Rejaillir le Feu »* — 8

FAUVE, *Hazy Pale Ale «Le Temps du Bonheur »* — 8

Cocktails 16cl

GIN TONIC — 14

FRENCHIE
bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

BACON SCONES *Sirop d'érable & crème crue* — 8

GOUGÈRES *Tomme de brebis & piment d'Espelette* — 8

TARTELETTE DE TOMATES ZEBRA & CITRONELLE

Aubergine rôtie, coulis tomates zebra verte, vanille, crumble basilic, siphon citronnelle. — 16

CEVICHE

Poisson de saison, leche de tigre pêche sanguine et shiso, pickles de pêche sanguine, mais grillé — 18

SASHIMI DE PASTÈQUE

Gaspacho de tomates, condiment verveine, tuile croustillante de pastèque — 13

HUITRES POCHÉES N°3

Sabayon yuzu condiment citron, pickles de céleri & raifort — 14

TARTARE DE VEAU & THON

Scamorza fumée, émulsion d'artichaut, pesto, câpres, moutarde de Dijon. — 22

FLEURS DE COURGETTE

Purée de crevettes roses et anguilles fumées, sabayon d'ail noir — 18

CROQUETTES D'AGNEAU

Crème de houmous, sauce demi-glace de fruits rouges, condiment mandarine & pickles de mûres — 18

Prix euros nets TTC

meat & fish

LOTTE

Dashi figues fumées, purée de figues & figue croustillante, nori, salade de haricots jaune — 27

CANARD

Curry de maïs au charbon, purée maïs croustillant, poireaux crayons & condiment cassis — 28

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

desert

FRENCHIE BANOFFEE

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

X

Whisky Waterford Cuvée Frenchie — 14

CHOUX GLACÉ x PLAQUE

*Craquelin chocolat & gruë de cacao caramélisé, sel fumé, sorbet pur noir, sauce chocolat
mélilot* — 14

« 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

Wine by the glass

Bubbles 12,5cl

DOMAINE THIBERT, *Crémant de Bourgogne 2019* — 9

DOMAINE LACROIX-TRIAULAIRE, *Brut nature «Le Biographe» NM*— 16

Whites 12,5cl

MICHEL FONNE, *Alsace «Riesling Rebgarten » 2021* — 7

DOMAINE RIBERACH, *Côtes Catalanes «Synthèse» 2022* — 8

DOMAINE DAVID REYNAUD, *Crozes-Hermitage «Beaumont » 2022* — 10

DOMAINE DE LA MARINIÈRE, *Chinon «Blanc Bec» 2022* — 12

DOMAINE THIBERT, *Mâcon-Verzé 2019* — 14

Reds 12,5cl

DOMAINE LES VIGNES DU FRESCHE, *Anjou «Radicalement Rouge» 2022* - 6

DOMAINE DE LA MONGESTINE, *VDF «Bob Singlar » 2022* - 7

VIGNOBLES PUEYO, *Bordeaux «Fleur de Garderose» 2021* — 8

DOMAINE LES TERRES PROMISES, *Coteaux Varois « Âme qui vive» 2021* — 12

DOMAINE DE MONTILLE, *Monthélie (Bourgogne) 2020*— 18

Rosé 12,5cl

CHÂTEAU GRAND BOISE, *Côtes de Provence Sainte-Victoire 2022* — 8

Sweets 5cl

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

MAS AMIEL, *Maury « 20 ans »* —5

Beers 33cl

FAUVE, *Hazy IPA « Rejaillir le Feu »* — 8

FAUVE, *Hazy Pale Ale « Le Temps du Bonheur »* — 8

Cocktails 16cl

GIN TONIC— 14

FRENCHIE
bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

BACON SCONES *Crème crue* — 8

GOUGERES *Tomme de brebis & Espelette pepper* — 8

ZEBRA TOMATOES & LEMON GRASS TART

Roasted eggplant, green zebra tomatoes & vanilla coulis, basil crumble, lemon grass foam — 16

CEVICHE

Seasonal fish, bloody peach and shizo leche de tigre, pickled bloody peach, grilled corn — 18

WATERMELON SASHIMI

Tomato gaspacho, verbena condiment, crispy watermelon tuile — 13

POACHED OYSTERS N°3

Yuzu sabayon, lemon condiment, celery pickled & horseradish — 14

VEAL & TUNA TARTARE

Smoked scamorza, artichoke emulsion, pesto, capers, Dijon mustard — 22

ZUCCHINI FLOWERS

Pink prawns and smoked eels purée, black garlic sabayon — 18

LAMB CROQUETTES

Hummus cream, red fruits demi-glace sauce, mandarin condiment & blackberry pickles — 18

Prices in euros including taxes

meat & fish

MONKFISH

Fig dashi, fig purée & roasted fig, nori, wax beans salad — 27

DUCK

Corn curry, crunchy corn purée, leeks & blackcurrant condiment — 28

cheese

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

Plate of two or four cheeses — 12 / 18

desert

FRENCHIE BANOFFEE

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

X

Whisky Waterford Cuvée Frenchie — 14

CHOCOLATE PROFITEROLE x PLAQ

Chou with cocoa nib craquelin, smoked salt, dark chocolate sorbet & sweet civer infused chocolate sauce — 14

« 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.