

Vin au verre

Bulles 12,5cl

DOMAINE BARTHEL, *Pétillant Naturel 2022* — 7

DOMAINE MOUSSE, *Blanc de Noirs « L'Esquisse » NM* — 18

Blancs 12,5cl

DOMAINE DE LA DOURBIE, *Languedoc « Marius » 2022* — 6

DOMAINE CHOTARD, *Sancerre 2022* — 9

DOMAINE LA GRANGE TIPHAINE, *Touraine-Amboise « Bel Air » 2022* — 10

DOMAINE LAURENT FAYOLLE, *Crozes-Hermitage « Les Pontaix » 2022* — 15

DOMAINE BENOIT MOREAU, *Bourgogne Chardonnay 2021* — 19

Rouges 12,5cl

DOMAINE DE L'ARBUISSONIERE X FRENCHIE, *Beaujolais, « Jus Frais »* — 5

CHÂTEAU MAGENCE, *Bordeaux, Graves (Magnum) 2011* — 9

DOMAINE PHILIPPE GILBERT, *Menetou-Salon « Hors-Série » 2022* — 12

DOMAINE QUENTIN JEANNOT, *Maranges Vieilles Vignes 2020* — 15

DOMAINE DE MONTCALMES, *Terrasses du Larzac 2020* — 18

Bières 33cl

BRASSERIE DU MONT SALEVE, *Pale Ale* — 8

BRASSERIE DU MONT SALEVE, *IPA « Mademoiselle »* — 8

Cocktails 16cl

NEGRONI — 14

GIN TONIC — 14

LONDON MULE — 14

MIKKS GINGEMBRE OU BASILIC — 14

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

En mangeant chez nous, vous contribuez aux actions du Fonds de dotation Merci. 1 euro de solidarité sera ajouté automatiquement sur votre addition.
1 euro en plus sur votre addition égal 2 euros pour le fonds de dotation Merci.
Ce don n'est pas une obligation, n'hésitez pas à nous dire si vous ne souhaitez pas participer.

BACON SCONES *Sirop d'érable & crème crue (x 3) — 8*

STRACCIATELLA FUMEE

Kimchi de butternut, mozzarella, huile de menthe, suprême d'agrumes — 14

AREPAS (Galette de maïs colombienne)

Purée, salade & pickles de betteraves, scamorza, condiment ail noir — 12

BROCOLIS ROTIS

Espuma brocoli, crème de bleu & beurre noisette, oignons caramélisés — 15

CEVICHE

Poisson de saison, leche de tigre pomme granny smith et shiso, pickles de physalis, maïs grillé — 18

TARTELETTE LANGOUSTINE & CHAMPIGNONS

Marinade miso & coco, purée champignons de Paris, condiment ail noir & condiment coco — 16

TACOS DE CREVETTES

*Ragoût de crevette sauce ananas, caviar de tamarin vanille, émulsion d'avocat & salade de fenouil (x2)
— 18*

SAINT-JACQUES

*Emulsion de champagne, viennois de persil, condiment yuzu, grelot rôti & pickles de radis redmeat (x2)
— 22*

CARPACCIO DE BOEUF

Salade de cèpes, mayonnaise poivrons fermentés, crumble chorizo, pickles piment — 18

MILLE-FEUILLE DE PANAIS & PULLED PORK

Cochon mariné miso rouge, sésame, condiment rhubarbe & sauce truffe noire — 20

meat & fish

DORADE

Crôte de pain, purée de chou-fleur brûlé, condiment de poire, beurre blanc infusé au whisky — 27

COEUR DE COTE DE BŒUF ROTIE

Chou kale farci au butternut & girolles, condiment raisin, jus de viande — 30

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

MOUSSE CHOCOLAT & RHUM

Mousse chocolat, sorbet passion, gavotte, passion & sauce rhum caramel — 15

CAKE MELASSE

Poires pochées, sorbet poire & yuzu, caramel au yuzu, crumble seigle - 12

CAFÉ DE « L'ARBRE À CAFÉ »

Canopée (Honduras, Pérou, Tanzanie, Éthiopie) — 3,5

Prix euros nets TTC

Les assiettes sont conçues pour être partagées et l'ordre d'arrivée peut varier.

Merci de votre compréhension.

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 BARTHEL, *Pétillant Naturel 2022* — 7

DOMAINE MOUSSE, *Blanc de Noirs « L'Esquisse » NM* — 18

Whites 12,5cl

DOMAINE DE LA DOURBIE, *Languedoc « Marius » 2022* — 6

DOMAINE CHOTARD, *Sancerre 2022* — 9

DOMAINE LA GRANGE TIPHAINE, *Touraine-Amboise « Bel Air » 2022* — 10

DOMAINE LAURENT FAYOLLE, *Crozes-Hermitage « Les Pontaix » 2022* — 15

DOMAINE BENOIT MOREAU, *Bourgogne Chardonnay 2021* — 19

Reds 12,5cl

DOMAINE DE L'ARBUISSONIERE X FRENCHIE, *Beaujolais, « Jus Frais »* — 5

CHÂTEAU MAGENCE, *Bordeaux, Graves (Magnum) 2011* — 9

DOMAINE PHILIPPE GILBERT, *Menetou-Salon « Hors-Série » 2022* — 12

DOMAINE QUENTIN JEANNOT, *Maranges Vieilles Vignes 2020* — 15

DOMAINE DE MONTCALMES, *Terrasses du Larzac 2020* — 18

Beers 33cl

BRASSERIE DU MONT SALEVE, *Pale Ale* — 8

BRASSERIE DU MONT SALEVE, *IPA « Mademoiselle »* — 8

Cocktails 16cl

NEGRONI — 14

GIN TONIC — 14

LONDON MULE — 14

MIKKS GINGER OR BASIL — 14

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

By eating with us, you contribute to the actions of the Merci Endowment Fund. 1 euro of solidarity will be automatically added to your bill. 1 euro more on your bill equals 2 euros for the endowment fund Thank you. This donation is not an obligation, do not hesitate to tell us if you do not wish to participate.

BACON SCONES *Crème crue (x3)* — 8

SMOKED STRACCIATELLA

Butternut kimchi, mozzarella, mint oil, citrus supreme — 14

AREPAS (Colombian corn cake)

Beetroot purée, salad & pickles, scamorza, black garlic condiment — 12

ROASTED BROCCOLIS

Broccoli foam, blue cheese cream & beurre noisette, caramelized onions — 15

CEVICHE

Seasonal fish, granny smith apple and shizo leche de tigre, pickled physalis, grilled corn — 18

NORWAY LOBSTER & MUSHROOMS TARTELETTE

Miso & coco marinade, mushroom purée, black garlic condiment & coco condiment — 16

SHRIMP TACOS

Shrimp ragoût and pineapple sauce, tamarind vanilla caviar, avocado emulsion & fennel salad (x2) — 18

SCALLOPS

Champagne emulsion, parsley crust, yuzu condiment, roasted pearl onion & radish pickles (x2) — 22

BEEF CARPACCIO

Porcini mushrooms salad, fermented peppers mayonaise & pickles, chorizo crumble — 18

PARSNIP & PULLED PORK MILLE-FEUILLE

Pork with red miso marinade, sesame, rhubarb condiment & black truffle condiment — 20

meat & fish

SEA BREAM

Bread crust, burnt cauliflower puree, pear condiment, whisky infused beurre blanc — 27

ROASTED RIB-EYE

Butternut puree & girolles stuffed kale, grape condiment, meat juice — 30

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

CHOCOLATE RUM MOUSSE

Chocolate mousse, passion fruit sorbet, chocolate tuile, passion fruit seeds, caramel rum sauce — 15

MOLASSES CAKE

Yuzu caramel, poached pears, pear & yuzu sorbet, rye crumble — 12

COFFEE FROM « L'ARBRE À CAFÉ »

Canopéé (Honduras, Peru, Tanzania, Ethiopia) — 3,5

Prices in euros including taxes

The plates are meant to be shared and will be served as they are prepared, the order may vary.

Thank for you understanding.

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.