

Vin au verre

Bulles 12,5cl

DOMAINE SANDER, *Riesling Brut « Prestige Cuvee » NM— 9*

DOMAINE FAMILLE MOUSSE, *Extra-brut « L'esquisse » NM— 16*

Blancs 12,5cl

CHÂTEAU MAGENCE, *« Au Gré des Vents » NM — 6*

DOMAINE MOUSCAILLO, *Limoux 2021 — 9*

DOMAINE JONATHAN DIDIER PABIOT, *Pouilly-Fumé « Léon » 2022— 12*

DOMAINE FRANTZ CHAGNOLEAU, *Saint-Véran «Prélude» 2022 — 14*

DOMAINE PIERRE USSEGLIO, *Châteauneuf-du-Pape « Première Pierre » 2022 — 18*

Rouges 12,5cl

DOMAINE ROUAUD, *Côtes du Roussillon « Terra d'Eole » 2021 — 7*

DOMAINE PHILIPPE VIET, *Régnié « Haute Ronze » 2022 — 10*

DOMAINE AURELIEN VERDET, *Côteaux Bourguignons « Mon Coteau Nature » 2022 — 12*

CASTELLO DI VERDUNO, *Verduno Pelaverga« Basadone » 2022 — 14*

DOMAINE SEROL, *Côte Roannaise « Chez Muron » 2021 — 17*

Orange 12,5cl

DOMAINE DU CLOS ROCA, *Côtes-du-Rhône « In Fine » 2021 — 7*

Bières 33cl

BRASSERIE DU MONT SALEVE, *Pale Ale / IPA — 8*

Cocktails 16cl

NEGRONI — 14

LONDON MULE — 14

MIKKS GINGEMBRE — 14

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

BACON SCONES, sirop d'érable & crème crue (x 3) — 8

RICOTTA & ANCHOIS

Kiwi jaune, amandes fumées, confiture & émulsion grenade — 15

TARTARE D'OURSIN

Croustillant & pickles de noix de coco, œufs de hareng fumé, condiment umeboshi — 16

AREPAS (Galette de maïs colombienne)

Œuf poché, siphon champignons, pickles de trompettes de la mort, scamorza, condiment ail noir — 17

BEIGNETS DE TAPIOCA

Ragoût d'agneau, siphon d'olives kalamata, citron confit — 18

CEVICHE

Poisson de saison, leche de tigre pomme granny smith, oignon rouge, maïs grillé — 18

CHOUX & POULET ROTIS

Sauce piment jaune, crumble sarriette, pickles de biquinhos, condiment ail noir — 18

TACOS DE COCHON

Cochon effiloqué, chutney de mangue et choucroute (x2) — 17

ENDIVES TEMPURA

Crème de brillat-savarin, condiment kumbawa, truffe noire — 19

PASTA FAGOTTINI

Farce de carottes violettes, chips de pomme de terre, sauce beurre & hibiscus, agrumes — 17

meat & fish

LOTTE

Salsifis & navets rôtis, sauce thai aux cacahuètes, condiment kalamansi, kumquat confit — 27

PINTADE EN BALLOTINE

Farce anchois, poitrine fumée et citron confit, purée de carottes violettes & popcorn — 28

cheese

Sélection de fromages des îles britanniques affinés chez Neal's Yard Dairy et Terroirs 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 & sauce rhum caramel — 15

BABA AU VIN CHAUD

Oranges confites, chantilly cannelle & Cognac — 17

CAFÉ DE « L'ARBRE À CAFÉ »

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

Prix en euros 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 SANDER, Riesling brut « Prestige Cuvee » NM — 9

DOMAINE FAMILLE MOUSSE, Extra-brut « L'esquisse » NM — 16

Whites 12,5cl

CHÂTEAU MAGENCE, « Au Gré des Vents » NM — 6

DOMAINE MOUSCAILLO, Limoux 2021 — 9

DOMAINE JONATHAN DIDIER PABIOT, Pouilly-Fumé « Léon » 2022 — 12

DOMAINE FRANTZ CHAGNOLEAU, Saint-Véran « Prélude » 2022 — 14

DOMAINE PIERRE USSEGLIO, Châteauneuf-du-Pape « Première Pierre » 2022 — 18

Reds 12,5cl

DOMAINE ROUAUD, Côtes du Roussillon « Terra d'Eole » 2021 — 7

DOMAINE PHILIPPE VIET, Régnié « Haute Ronze » 2022 — 10

DOMAINE AURELIEN VERDET, Côteaux Bourguignons « Mon Coteau Nature » 2022 — 12

CASTELLO DI VERDUNO, Verduno Pelaverga « Basadone » 2022 — 14

DOMAINE SEROL, Côte Roannaise « Chez Muron » 2021 — 16

Orange 12,5cl

DOMAINE DU CLOS ROCA, Côtes-du-rhône « In Fine » 2021 — 7

Beers 33cl

BRASSERIE DU MONT SALEVE, Pale Ale / IPA — 8

Cocktails 16cl

NEGRONI — 14

LONDON MULE — 14

MIKKS GINGEMBRE — 14

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

BACON SCONES, *Maple syrup & crème crue (x3)* — 8

RICOTTA & ANCHOVIES

Golden kiwi, smoked almonds, pomegranate jam & emulsion — 15

UNI TARTARE

Coconut crisps & pickles, smoked herring eggs, umeboshi condiment (x2) — 16

AREPAS (Colombian corn cake)

Poached egg, mushroom foam, pickled black trumpet mushrooms, scamorza, black garlic condiment — 17

TAPIOCA BUNS

Lamb ragoût, kalamata olives foam, & candied lemon — 18

CEVICHE

Seasonal fish, pickled granny smith apple and leche de tigre, red onion, grilled corn — 18

ROASTED CABBAGE & CHICKEN

Yellow pepper sauce, savory crumble, biquinhos pickles, black garlic condiment — 18

PULLED PORK TACOS

Pulled pork, mango chutney and sauerkraut (x2) — 17

TEMPURA ENDIVES

Brillat-savarin cheese cream, combawa condiment, black truffle — 19

FAGOTTINI PASTA

Purple carrot stuffing, potato chip, hibiscus & butter sauce, citrus (x1) — 17

meat & fish

MONKFISH

Roasted salsify & turnip, peanut thai sauce, kalamansi condiment, confit kumquat — 27

GUINEA FOWL « en ballotine »

Stuffed with bacon, anchovies and confit lemons, purple carrots & popcorn puree — 28

cheese

Selection of british cheeses from Neal's Yard Dairy and Terroirs 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 & seeds, chocolate tuile, caramel rum sauce — 15

MULLED WINE BABA

Confit oranges, cinnamon cream & Cognac — 17

COFFEE FROM « L'ARBRE À CAFÉ »

Canopée (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.*