

Vin au verre

Bulles 12,5cl

DOMAINE SEROL, Loire Pet Nat «Espiègle» NM— 8

MARIE COPINET, Champagne Brut « Extra Quality » NM— 17

Blancs 12,5cl

ERIC CHEVALIER, Muscadet « Clos de la Butte » 2022 — 7

DOMAINE JEAN-CLAUDE MARSANNE, Ardèche « Les Ruisseaux » 2022 — 9

DOMAINE BORDAXURIA, Irouléguy 2022 — 12

DOMAINE CLOS SAUVAGE, Saint-Véran « Les Fées » 2022 — 15

DOMAINE DE LA TOURAIZE. Arbois « Terres Bleues » 2021— 17

Rouges 12,5cl

DOMAINE LES GRAGNOTES, Vin de France « 30/39 » 2021 — 6

DOMAINE THINON, Cote Roannaise «Le Mayencat» 2022 — 8

DOMAINE DES MARNES BLANCHES, Côtes-du-Jura « Zeus » 2022 — 10

CLOS MARFISI, Corse «Ravagnola» 2019 — 13

DOMAINE DES 3 TERRES. Alsace « La Lluna » 2021— 16

Bières 33cl

LA BRASSERIE DU MONT SALEVE, Pale-Ale / IPA — 8

Cocktails 16cl

NEGRONI — 14

GIN TONIC — 14

LONDON MULE / MOSCOW MULE — 14

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

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

RICOTTA MAISON

Sabayon de livèche, pickles d'ail des ours, condiment de miel de montagne — 16

CEVICHE

Poisson de saison, leche de tigre & pickles de noix de coco, huile de ciboulette — 19

TARTARE DE MAQUEREAU

Granité de raifort, mayonnaise poivrée, condiment fumé — 18

ASPERGES ROTIES

Beurre noisette, pesto basilic & ail des ours, siphon de moules — 22

TACOS DE COCHON

Cochon effiloché, chutney de mangue et choucroute (x2) — 19

PATE EN CROUTE

Foie gras, salade de concombre, pickles de grelots — 22

TEMPURA DE CHOUX DE BRUXELLES

Salade castelfranco, émulsion de stilton, glaçage orange & miso, condiment yuzu — 17

RIS DE VEAU

Crème crue & œufs de hareng fumé — 21

PAPPARDELLE AU RAGOUT D'AGNEAU

Olives de Kalamata séchées, citrons confits & parmesan — 21

meat & fish

LIEU JAUNE ROTI AU MISO

Purée de petits pois, beurre blanc d'asperges fermentées, condiment verveine & fleur de sureau — 29

PINTADE EN BALLOTINE

Farce anchois, guanciale et citron confit, purée de carottes violettes & popcorn — 31

cheese

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

Assiettes de deux ou quatre fromages — 14 / 21

dessert

FRENCHIE BANOFFEE

Dulce de leche, banane, noix de pécan caramélisées — 12

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 SEROL, Loire Pet Nat «Espiègle» NM— 8

MARIE COPINET, Champagne Brut « Extra Quality » NM— 17

Whites 12,5cl

ERIC CHEVALIER, Muscadet « Clos de la Butte » 2022 — 7

DOMAINE JEAN-CLAUDE MARSANNE, Ardèche « Les Ruisseaux » 2022 — 9

DOMAINE BORDAXURIA, Irouléguy 2022 — 12

DOMAINE CLOS SAUVAGE, Saint-Véran « Les Fées » 2022 — 15

DOMAINE DE LA TOURAIZE, Arbois « Terres Bleues » 2021— 17

Reds 12,5cl

DOMAINE LES GRAGNOTES, Vin de France « 30/39 » 2021 — 6

DOMAINE THINON, Cote Roannaise «Le Mayencat» 2022 — 8

DOMAINE DES MARNES BLANCHES, Côtes-du-Jura « Zeus » 2022 — 10

CLOS MARFISI, Corse «Ravagnola» 2019 — 13

DOMAINE DES 3 TERRES, Alsace « La Lluna » 2021— 16

Beers 33cl

LA BRASSERIE DU MONT SALEVE, Pale-Ale / IPA — 8

Cocktails 16cl

NEGRONI — 14

GIN TONIC — 14

LONDON MULE / MOSCOW MULE— 14

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

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

HOMEMADE RICOTTA

Lovage foam, wild garlic pickles, mountain honey condiment — 16

CEVICHE

Seasonal fish, leche de tigre, coconut crisps & pickles, chive oil — 19

MACKEREL TARTARE

Horseradish granite, pepper mayonnaise, smoked condiment — 18

ROASTED ASPARAGUS

Beurre noisette, basil & wild garlic pesto, mussel cream — 22

PULLED PORK TACOS

Pulled pork, mango chutney and sauerkraut (x2) — 19

PATE EN CROUTE

Foie gras, cucumber salad, pearl onion pickles — 22

KOREAN FRIED BRUSSEL SPROUTS

Castelfranco salad, stilton emulsion, orange & miso glazing, yuzu condiment — 17

SWEETBREAD

Crème crue & smoked herring roe — 21

LAMB RAGÙ PAPPARDELLE

Dried Kalamata olives, candied lemons & parmesan cheese — 21

meat & fish

MISO ROASTED POLLOCK

Green peas puree, fermented asparagus beurre blanc, lemon verbena condiment & elderflower — 29

GUINEA FOWL « en ballotine »

Stuffed with guanciale, anchovies and confit lemons, purple carrots & popcorn puree — 31

cheese

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

Plate of two or four cheeses — 14 / 21

desert

FRENCHIE BANOFFEE

Dulce de leche, banana, caramelised pecans, nutmeg — 12

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.*