

# 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 PIERRE USSEGLIO, *Vin de France « L'Unique »* 2021 — 6  
DOMAINE LISE & BERTRAND JOUSSET, *Vallée de la Loire « Antidote »* — 8  
DOMAINE ETXONDOA, *Irouleguy « XUT »* 2021 — 10  
DOMAINE GRIPA, *Saint-Peray « Pins »* 2021 — 11  
DOMAINE QUENTIN JEANNOT, *Santenay, « Clos des Hâtes »* 2019 — 19

## Rouges 12,5cl

DOMAINE DES AMPHORES, *IGP Collines Rhodaniennes « Les Iris »* 2021 — 6  
DOMAINE RIBIERA, *Vin de France « La Vista »* 2018 — 8  
DOMAINE AURELIEN REVILLOT, *Bourgueil « Sur les Hauts »* 2020 — 9  
DOMAINE SAINT-CYR, *Beaujolais « Mélo »* 2021 — 14  
DOMAINE DU GROS 'NORE, *Bandol* 2013 — 19

## Doux 12,5cl

L'Heraud, *Pineau des Charentes, « Ugni Blanc »* NM — 10  
SAMUEL TINON, *Tokai « Cuvée des Ecoliers »* — 12

## 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 Sirop d'érable & crème crue — 8

GOUGERES Brie de Meaux et Fève de Tonka — 8

### SCOTCH EGG

Veau rosé, pomme granny smith, miso, mayonnaise fumée de chili chipotle fermenté et pickles de potimarron — 14

### TARTELETTE DE TRUITE FUMÉE

granny smith, céleri, sabayon ciboulette & condiment raifort — 16

### CARPACCIO 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 — 16

### TAGLIATELLES DE SALSIFI

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

### TORTELLINI CHEVRE FRAIS & PECORINO FUMÉ

Cerfeuil tubéreux & tonka, émulsion de champignons, comté & anguille fumée, condiment orange sanguine — 18

### PAPPARDELLE

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

Ragstone, lait cru de chèvre, Herefordshire, UK

Mimolette, lait cru de vache, Pas-de Calais, FR

## *dessert*

### FRENCHIE BANOFFEE

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

X

Whisky Waterford Cuvée Frenchie — 14

### MONT BLANC

Sherbet Yuzu, Marron glacé — 12

### BABA AU RHUM

Fruit de la Passion, Glace Noix de Coco — 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 PIERRE USSEGLIO, *Vin de France « L'Unique »* 2021 — 6

DOMAINE LISE & BERTRAND JOUSSET, *Vallée de la Loire « Antidote »* — 8

DOMAINE ETXONDOA, *Irouleguy « XUT »* 2021 — 10

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

DOMAINE QUENTIN JEANNOT, *Santenay, « Clos des Hâtes »* 2019 — 19

### *Reds 12,5cl*

DOMAINE DES AMPHORES, *IGP Collines Rhodaniennes « Les Iris »* 2021 — 6

DOMAINE RIBIERA, *Vin de France « La Vista »* 2018 — 8

DOMAINE AURELIEN REVILLOT, *Bourgueil « Sur les Hauts »* 2020 — 9

DOMAINE SAINT-CYR, *Beaujolais « Mélo »* 2021 — 14

DOMAINE DU GROS 'NORE, *Bandol* 2013 — 19

### *Doux 12,5cl*

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

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

### *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 Brie de Meaux and Tonka bean — 8

### SCOTCH EGG

Veal, granny Smith., miso, smoky fermented chipotle chili, mayonnaise and pumpkin pickles — 14

### SMOKED TROUT TART

Granny smith, celery, chive sabayon & horseradish cream — 16

### SCALLOP CARPACCIO

Ponzu yuzu jelly, smoked herring roe, cauliflower purée, purple cauliflower couscous — 17

### FLAT BREAD

Crab meat, ginger and garlic labneh, curly salad and tamarind sauce — 15

### LEEK VINAIGRETTE

Marinated mackerel & matcha sabayon — 16

### SALSIFY TAGLIATELLE

Vin jaune & cheddar sauce, smoked egg yolk — 16

### TORTELLINI GOAT CHEESE & SMOKED PECORINO

Chervil root & tonka bean, mushrooms, smoked eel and comté emulsion, blood orange condiment — 18

### LAMB RAGÛ PAPERDELLE

Kalamata olives, lemon confit & parmesan — 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

Ragstone, raw goat's milk, Herefordshire, UK

Mimolette, raw cow's milk, Pas-de Calais, FR

## *desert*

### FRENCHIE BANOFFEE

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

X

Whisky Waterford Cuvée Frenchie — 14

### MONT BLANC

Yuzu Sherbet, Glazed Chestnut — 12

### RHUM BABA

Passion Fruit, Coconut Icecream — 14

Prices in euros including taxes