

Vin au verre

Bulles 12,5cl

DOMAINE PEPIN, Crémant d'Alsace «P Pin» 2022 — 8

PIERRE GERBAIS, Champagne Extra Brut «Frenchie» NM— 16

Blancs 12,5cl

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

LE CLOS DU SERRES, Languedoc « Saut du Poisson » 2022 — 9

LA BOUCHE DU ROI, Ile-de-France « Le Grand Lever » 2022 — 12

DOMAINE 47°N3°E, Petit Chablis 2022 — 14

DOMAINE LES ENFANTS TERRIBLES, Alsace « Lame de Fond » 2022 — 16

Rouges 12,5cl

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

DOMAINE ERIC CHEVALIER, Val de Loire « Les Hauts Cormiers » 2022 — 8

CHÂTEAU DE SERRE-BLANC, Cairanne 2021 — 10

AURELIEN VERDET, Coteaux Bourguignons 2022 — 13

WEINGUT SANDER, Rheinhessen« Spatburgender » 2017 — 16

Bières 33cl

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

Cocktails 16cl

NEGRONI — 14

GIN TONIC — 14

LONDON 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

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

PAPPADELLE AU RAGOUT D'AGNEAU

Olives de Kalamata séchées, citrons confits & parmesan — 21

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

PATE EN CROUTE

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

TEMPURA DE CHOUX DE BRUXELLES

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

RIS DE VEAU

Crème crue, œufs de brochet fumé, asperges blanches — 21

meat & fish

LOTTE

Poireaux & navets rôtis, sauce thai aux cacahuètes, condiment kalamansi, kumquat confit — 29

PINTADE EN BALLOTINE

Farce anchois, poitrine fumée 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

desert

FRENCHIE BANOFFEE

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

FLAN VANILLE

Sorbet kiwi oseille, caramel au kiwi, huile d'oseille — 15

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 PEPIN, *Cremant d'Alsace « P Pin » 2022* — 8

PIERRE GERBAIS, *Champagne « Frenchie Cuvèe »* — 16

Whites 12,5cl

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

LE CLOS DU SERRES, *Languedoc « Saut du Poisson » 2022* — 9

LA BOUCHE DU ROI, *Ile-de-France « Le Grand Lever » 2022* — 12

DOMAINE 47°N3°E, *Petit Chablis 2022* — 14

DOMAINE LES ENFANTS TERRIBLES, *Alsace « Lame de Fond » 2022* — 16

Reds 12,5cl

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

DOMAINE ERIC CHEVALIER, *Val de Loire « Les Hauts Cormiers » 2022* — 8

CHÂTEAU DE SERRE-BLANC, *Cairanne 2021* — 10

AURELIEN VERDET, *Coteaux Bourguignons 2022* — 13

WEINGUT SANDER, *Rheinessen « Spatburgender » 2017* — 16

Beers 33cl

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

Cocktails 16cl

NEGRONI — 14

GIN TONIC — 14

LONDON 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

ROASTED ASPARAGUS

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

PULLED PORK TACOS

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

LAMB RAGÚ PAPPARDELLE

Dried Kalamata olives, candied lemons & parmesan cheese — 21

CEVICHE

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

MACKEREL TARTARE

Horseradish granite, pepper mayonnaise, smoked condiment — 18

PATE EN CROUTE

Foie gras, cucumber salad, pearl onion pickles — 22

KOREAN FRIED BRUSSEL SPROUTS

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

SWEETBREAD

Crème crue, smoked pike roe, white asparagus — 21

meat & fish

MONKFISH

Roasted leeks & turnips, peanut thai sauce, kalamansi condiment, confit kumquat — 29

GUINEA FOWL « en ballotine »

Stuffed with bacon, 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

VANILLE FLAN TART

Kiwi sorrel sorbel, kiwi caramel, sorrel oil — 15

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.*