

# *Wine by the glass*

## *Bubbles 12,5cl*

**DOMAINE BOBINET**, *Vin de France « Le Temps est Bon » 2022* — 9

**PIERRE GERBAIS** *Champagne Extra Brut « Cuvée Frenchie » NM* — 18

## *Whites 12,5cl*

**DOMAINE JOUSSET**, *Vin de France « Antidote » 2022* — 7

**DOMAINE SAMUEL TINON**, *Dry Tokaj Furmint « Birtok » 2018* — 9

**DOMAINE LE FIEF NOIR**, *Anjou « L'Âme de Fond » 2021* — 12

**DOMAINE DE LA TOURAIZE**, *Arbois « Les Voisines » 2021* — 14

**DOMAINE JEAN FOURNIER**, *Marsannay « Saint-Urbain » 2022* — 16

## *Reds 12,5cl*

**FAMILLE ROTALIER**, *Beaujolais « Jus Frais »* — 6

**DOMAINE FOND CYPRES**, *Vin de France « Cyprès Nil » 2022* — 7

**CLOS DE L'OURS**, *Côtes-de-Provence « L'Agachon » 2021* — 11

**DOMINIQUE GUYON**, *Hautes-Côtes-de-Nuits « La Dame de Vergy » 2021* — 13

**DOMAINE HENRI CHAUVET**, *Côtes d'Auvergne « Rouge » 2022* — 16

## *Rosé 12,5cl*

**DOMAINE SAINT FERREOL**, *Coteaux Varois en Provence 2023* — 7

## *Sweet wine 12,5cl*

**DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE**, *Côtes-de-Bergerac « Jour de fruit » 2023* — 6

## *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**, 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, têtes d'asperges vertes glacées & huile de ciboulette — 19*

### **TARTARE DE BOEUF**

*Moules marinées, sauce XO, mayonnaise ciboulette, sarrasin soufflé — 18*

### **ASPERGES ROTIES**

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

### **TARTARE DE MAQUEREAU**

*Granité de raifort, mayonnaise au poivre & condiment verveine — 18*

### **FLATEBREAD AUX MORILLES**

*Crème de comté au vin jaune, morilles sautées, pickles de graines de moutardes & oignons rouges — 21*

### **RIS DE VEAU**

*Crème crue & œufs de hareng fumé — 21*

### **PAPPARDELLE AU RAGOUT D'AGNEAU**

*Olives de Kalamata séchées, citrons confits & parmesan — 21*

*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.*

## *meat & fish*

### **LIEU JAUNE ROTI AU MISO**

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

### **PORC ROTI EN CROUTE DE PAIN**

*Blettes farcies au risotto de poivrons, condiment yaourt aux herbes, sauce basilic — 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*

### **CHOCOLAT NEMESIS**

*Crème crue mandarine — 12*

-

### **CAFÉ DE « L'ARBRE À CAFÉ »**

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

## *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, glazed green asparagus heads & chive oil* — 19

### **BEEF TARTARE**

*Marinated mussels, XO sauce, chive mayonnaise, puffed buckwheat* — 18

### **ROASTED ASPARAGUS**

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

### **MACKEREL TARTAR**

*Horseradish granity, black pepper mayonnaise & verbena condiment* — 18

### **FLATEBREAD WITH MORELS**

*Comté cheese & « vin jaune » cream, sautéed morels, pickled mustard seeds & red onions* — 21

### **SWEETBREAD**

*Crème crue & smoked herring roe* — 21

### **LAMB RAGÚ 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

### **PORC ROASTED IN BREAD CRUST**

*Swiss chard stuffed with bell pepper risotto, herb yogurt & basil sauce* — 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

### **NEMESIS CHOCOLATE**

*Mandarine crème crue* — 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.*