

Vin au verre

Bulles 12,5cl

DOMAINE MENARD-GABORIT. *Vin Mousseux de Qualité « Nuit Blanche » NM— 8*

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

Blancs 12,5cl

DOMAINE DE FREA. *Vin de France « Eloïze » 2023 — 8*

CHÂTEAU PERRAY-JOUANNET, *Arjou 2022 — 10*

DOMAINE LANDON CHARTIER, *Muscadet « Le Bois Mouchet » 2020 — 13*

LES VIGNES DE PARADIS, *Vin des Allobroges « Savagnin » 2022— 17*

DOMAINE DEVEVEY, *Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune « Champs Perdrix » 2021 — 19*

Rouges 12,5cl

CHÂTEAU PLAISANCE. *Vin de France « Cosmopotes » 2023 — 6*

COLLINE DE L'HIRONDELLE, *Vin de France « La Belle Picole » 2022 — 7*

DOMAINE DES PIERRES SECHES, *Saint-Joseph 2021 — 12*

DOMAINE COURBET, *Côtes-du-Jura « Cuvée Violette » 2022 — 15*

DOMAINE SYLVAIN PATAILLE. *Marsannay 2021 — 18*

Rosé 12,5cl

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

Vin doux 12,5cl

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

Bières 33cl

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

Cocktails 16cl

NEGRONI de l'Altro Frenchie— 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 — 8

HUITRES façon SPICY MARGARITA (x3)
Mezcal, huile de fraise & basilic — 19

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

SASHIMI DE THON ROUGE

Consommé et salade de rhubarbe, verveine, condiment avocat — 21

TARTARE DE VEAU

Moules marinées, sauce XO, mayonnaise ciboulette, poireaux frits — 21

FLATEBREAD AUX MORILLES

Crème de comté au vin jaune, 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

CABILLAUD 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, sorbet banane, noix de pécan caramélisées, nutmeg — 12

GÂTEAU CHOCOLAT

Crème crue mandarine — 12

CAFÉ DE « L'ARBRE À CAFÉ »

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

Wine by the glass

Bubbles 12,5cl

DOMAINE MENARD-GABORIT, *Vin Mousseux de Qualité « Nuit Blanche » NM* — 8

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

Whites 12,5cl

DOMAINE DE FREA, *Vin de France « Eloïze » 2023* — 8

CHÂTEAU PERRAY-JOUANNET, *Anjou 2022* — 10

DOMAINE LANDON CHARTIER, *Muscadet « Le Bois Mouchet » 2020* — 13

LES VIGNES DE PARADIS, *Vin des Allobroges « Savagnin » 2022* — 17

DOMAINE DEVEVEY, *Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune « Champs Perdrix » 2021* — 19

Reds 12,5cl

CHÂTEAU PLAISANCE, *Vin de France « Cosmopotes » 2023* — 6

COLLINE DE L'HIRONDELLE, *Vin de France « La Belle Petite » 2022* — 7

DOMAINE DES PIERRES SECHES, *Saint-Joseph 2021* — 12

DOMAINE COURBET, *Côtes-du-Jura « Cuvée Violette » 2022* — 15

DOMAINE SYLVAIN PATAILLE, *Marsannay 2021* — 18

Rosé 12,5cl

DOMAINE SAINT FERREOL, *Côteaux 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* — 8

Cocktails 16cl

Altro Frenchie's 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* — 8

SPICY MARGARITA OYSTERS (x3)

Mezcal, strawberry & basil oil — 19

HOMEMADE RICOTTA

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

ROASTED ASPARAGUS

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

RED TUNA SASHIMI

Rhubarb salad & consommé, verbena, avocado condiment — 21

VEAL TARTARE

Marinated mussels, XO sauce, chive mayonnaise, fried leeks — 21

FLATBREAD WITH MORELS

Comté cheese & vin jaune cream, pickled mustard seeds & red onions — 21

SWEETBREAD

Crème crue & smoked herring roe — 21

LAMB RAGÚ PAPPARDELLE

Dried Kalamata olives, candied lemons & parmesan cheese — 21

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.*

meat & fish

MISO ROASTED COD

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 sorbet, caramelised pecans, nutmeg — 12

CHOCOLATE CAKE

Mandarine crème crue — 12

COFFEE FROM « L'ARBRE À CAFÉ »

Canopée (Honduras, Peru, Tanzania, Ethiopia) — 3,5