

# Vin au verre

## Bulles 12,5cl

DOMAINE FREDERIC MABILEAU, Vin de France « Lunatic » NM— 9

LACROIX-TRIAULAIRE, Champagne Brut « Le Biographe » NM— 17

## Blancs 12,5cl

L'OREE DU SABIA, Val de Loire « A l'Orée » 2023 — 7

LE CAILLOU, Côtes-du-Rhône 2023 — 8

DOMAINE DAMIEN LAUREAU, Vin de France « Les Raisins de l'Amitié » 2021—  
10

DOMAINE ADRIEN BERLIOZ, Vin-de-Savoie Chignin Bergeron « Raipoumpou »  
2023 — 14

DOMAINE LE DEVEVEY, Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune 2020 — 18

## Rouges 12,5cl

DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE, Vin d'Espagne « El Bierzo Nuevo » 2023 — 8

CLOSERIES DES MOUSSIS, Haut-Médoc « Le Luquet » 2022 — 10

DOMAINE ALEX FOILLARD, Brouilly 2022 — 12

FRANCOISE JEANNIARD, Pernand-Vergelesses « Vieilles Vignes » 2022 — 15

DOMAINE MONIER PERREOL, Saint-Joseph « Châtelet » 2022 — 18

## Rosé 12,5cl

DOMAINE BOBINET, Vin de France « Piak ! » 2023 — 8

## 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 (x3) — 8

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

RICOTTA MAISON FUMEE  
Sabayon de basilic, abricot rôti au romarin et en pickles, chutney de tomates —  
16

SASHIMI DE THON ROUGE  
Consommé & salade de rhubarbe, verveine, condiment avocat — 21

TARTARE DE BOEUF  
Moules marinées, sauce XO, mayonnaise ciboulette, poireaux frits — 21

FLATBREAD  
Crème d'aubergines, aubergines marinées, nduja, comté—19

GNOCCHIS ROTIS  
Siphon cheddar, eau de tomate, tomates séchées, salade de tomates & livèche— 20

RIS DE VEAU  
Crème crue & œufs de hareng fumé — 21

PAPPARDELLE AU RAGOUT D'AGNEAU  
Olives de Kalamata séchées, citron confit & parmesan— 21

## *meat & fish*

LIEU JAUNE ROTI AU MISO  
Purée de petits pois, beurre blanc de chou fermenté, condiment verveine & fleur  
de sureau— 29

CANARD ROTI AU MIEL  
Sauce hoisin aux cerises, pickles de prune verte, jus de viande acidulé— 39

## *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, muscade— 12

GÂTEAU CHOCOLAT  
Crème crue mandarine — 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.