

Vin au verre

Bulles 12,5cl

THIERRY MASSIN, *Champagne Brut « Contrées » NM* — 18

MORO VINI, *Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore 2023* — 9

Blancs 12,5cl

DOMAINE PELLE, *Menetou-Salon « Les Bornés » 2024* — 8

COMPLEMEN^TTERRE, *Vin de France « Le Mortier Gobin » 2020* — 11

DOMAINE FICHET, *Bourgogne Côte-d'Or 2023* — 13

DOMAINE DE LA RENARDIERE, *Arbois Pupillin « Jurassique » 2023* — 15

DOMAINE AURELIEN CHATAGNIER, *Saint-Joseph 2025* — 17

Rouges 12,5cl

CHATEAU HOSTENS PICANT, *Sainte-Foy-Bordeaux « La Vie en Rouge » 2023* — 7

DOMAINE SYLVIE AUGEREAU, *Vin de France « Réjouissances » 2024* — 9

DOMAINE FLORENT THINON, *Côte-Roannaise « Mayencat » 2024* — 12

DOMAINE O2Y, *Vin de France « Syracuse » 2022* — 14

FAMILLE PAQUET, *Bourgogne « Cuvée Jean » 2021* — 18

Orange 12,5cl

DOMAINE BOBINET, *Vin de France, « Orangette » 2025* — 10

Beers 33cl

AEROFAB, *Américan Pale Ale « Oroshi »* — 7

PERONI 0,0% alcool *Nastro Azzurro* — 8

Cocktails 16cl

GIN TONIC / LONDON MULE SANS ALCOOL — 10

NEGRONI SANS ALCOOL — 12

GIN TONIC / SPRITZ DU NIL — 14

LONDON MULE / MOSCOW MULE / FRENCHIE NEGRONI — 14c

FRENCHIE

bar à vins

**ETG REVIVAL
MONTH**
FROM 01.10 TO 29.10

small

BACON SCONE (x1) Sirop d'érable et crème crue — 5

ETC LOBSTER ROLL

Pain briché toasté, homard, beurre blanc nantais, céleri — 36

CRUDO DE DAURADE ROYALE

Vinaigrette aux anchois, sauce XO, pickles de lovita, verveine — 24

ETC PULLED PORK SANDWICH

Effiloché de cochon fumé, sauce BBQ, coleslaw rouge — 19

ETC FRIED CHICKEN SOT-L'Y-LAISSE

Crème crue & caviar daurenki de la maison Petrossian - 5g / 10g — 25 / 38

SALADE DE BETTERAVES

Betteraves rôtie, émulsion à l'aneth, noix caramélisées, coulis de framboise — 17

GNOCCHIS POÊLÉS

Courgette, sabayon de vadouvan, fromage de brebis, basilic — 21

Prix en euros TTC

Les assiettes sont conçues pour être partagées et l'ordre d'arrivée peut varier.
Merci de votre compréhension.

meat & fish

RÔTI DE CANARD AU MIEL

Sauce hoisin à la prune et aux 8 épices chinoises — 38

POISSON DU JOUR RÔTI

Chou pointu, choucroute caramélisée, sauce hollandaise au foin — 38

cheese

Sélection des îles britanniques affinés chez Neal's Yard Dairy

Assiettes de deux ou quatre — 15 / 22

dessert

FRENCHIE BANOFFEE

Dulce de leche, sorbet banane, noix de pécan caramélisées, noix de muscade — 14

PROFITEROLES MISO-CACAHUETE (x3)

Glace miso, croustillant cacahuète et sauce chocolat — 15

TARTE FIGUES RENVERSÉE

Figues rôties, sablé muscovado, crème crue à la feuilles de figuier — 16

Une liste des allergènes est disponible sur demande.

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.