

FRENCHIE PIGALLE

CETTE SÉLECTION DE PLAT A LA CARTE DE NOTRE RESTAURANT FRENCHIE PIGALLE EST DISPONIBLE
UNIQUEMENT DE 18H30 A 22H30 TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE

SMALL

BACON SCONES & *crème crue* — 8

RICOTTA MAISON, *abricots rôtis & siphon ciboulette (v)* — 13

TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE, *moules, chorizo & bouillon de coquillages* — 19

AGNOLOTTI, *pommes de terre nouvelles de Noirmoutier, girolles de Sologne*

& *crottin sec (v)* — 17

NUGGETS DE RIS DE VEAU, *crème crue & caviar* — 21

MEAT & FISH

QUEUE DE LOTTE GRILLÉE AU BINCHOTAN, *fleurs de courgettes en tempura, poivre vert & combawa* — 32

CÔTE DE COCHON *cuite en croûte de pain, miso épicé, salade de haricots, pêches,*

cacahuètes & harissa verte (pour 2 à 3 personnes) — 46

DESSERTS

BANOFFEE, *banane, noix de pécan, dulce de leche & muscade (v)* — 11

TARTE AUX REINES CLAUDES, *glace au shiso (v)* — 10

Si vous avez des allergies, merci de le communiquer au moment de la commande

Prix euros nets TTC / SC

FRENCHIE PIGALLE

LES PLATS DE LA CARTE DU ROOM-SERVICE SONT DISPONIBLES 24/24H TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE

SALADE VERTE & *Frenchie vinaigrette (V)* — 7

E.L.T sandwich (*Œuf, Laitue, Tomate*) — 15

B.L.T sandwich (*Bacon, Laitue, Tomate*) — 16

TERRINE DE FOIE GRAS, *chutney d'abricot et gingembre* — 19

CHEESES

FROMAGES FERMIERS BIO AFFINES 10 / 12 / 14 / 16

Comté affiné 20 mois, *lait de vache pasteurisé, Jura, FR*

Stilton, *bleu à pâte persillée, lait de vache pasteurisé, Nottinghamshire, UK*

Buchette de chèvre cendrée, *lait de chèvre non pasteurisé, Tarn, FR*

Tomme de Brebis au piment d'Espelette, *lait de brebis non pasteurisé, Pays-Basque, FR*

DESSERTS

CAKE du jour — 6,5

V (Végétarien)

Si vous avez des allergies, merci de le communiquer au moment de la commande

Prix euros nets TTC / SC

FRENCHIE PIGALLE

« EAT IT LIKE IT'S HOT »

OUR SELECTION OF DISHES FROM FRENCHIE PIGALLE RESTAURANT IS AVAILABLE
ONLY BETWEEN 6.30PM TO 10.30PM EVERY DAY OF THE WEEK

SMALL

BACON SCONES & *raw cream* — 8

HOMEMADE RICOTTA, *roasted apricots & chive siphon (v)* — 13

SQUID INK TAGLIOLINI, *mussels, chorizo & sellfish broth* — 19

AGNOLOTTI, *Noirmoutier potatoes, girolles from Sologne & goat cheese (v)* — 17

SWEETDBREAD NUGGETS, *raw cream & caviar* — 21

MEAT & FISH

BINCHOTAN GRILLED MONKFISH TAIL, *courgette flowers tempura,
green peppercorn & kaffir lime* — 32

PORK LOIN *baked in a herb dough crust, spicy miso, haricot bean salad, peach,
peanut & green harissa (for 2 to 3 persons)* — 46

DESSERTS

BANOFFEE, *banana, pecan nuts, dulce de leche & nutmeg (v)* — 11

GREENGAGE TART, *shiso ice cream (v)* — 12

*Allergy requiring accepted
Prices in euro, includes VAT at the current rate*

FRENCHIE PIGALLE

OUR DISHES ON THE ROOM-SERVICE MENU ARE AVAILABLE 24/24H EVERY DAY OF THE WEEK

GREEN SALAD & *Frenchie's vinaigrette (V)* — 7

E.L.T sandwich (*Egg, Lettuce, Tomato*) — 15

B.L.T sandwich (*Bacon, Lettuce, Tomato*) — 16

FOIE GRAS, *apricot and ginger chutney* — 19

CHEESES

BIO AGGED CHEESES 10 / 12 / 14 / 16

20-month aged comté, *pasteurized cow's milk, Jura, FR*

Stilton (*blue cheese*), *pasteurized cow's milk, Nottinghamshire, UK*

Buchette de chèvre cendrée, *iraw goat's milk, Tarn, FR*

Tomme de brebis au piment d'Espelette, *iraw sheep's milk, Pays-Basque, FR*

DESSERTS

CAKE, *of the day* – 6,5 V (*Vegetarian*)

Allergy requiring accepted
Prices in euro, includes VAT at the current rate

FRENCHIE PIGALLE

Mill. 12,5cl 75cl

BULLES

CEDRIC MOUSSE, *Champagne*, rosé extra-brut, *Rosé « Effusion »* NM 15 76

BLANCS WHITE

LISE & BERTRAND JOUSSET X FRENCHIE, Vin de France, « L'Antidote Naturel » 2019 7 38

LES VINS DU LEMAN, Dominique Lucas, Vin de Savoie, « Quintessence de Chasselas » 2018 8 40

ROUGES . REID

FABIEN JOUVES, Cahors, « Haute Côt(e) de Fruit » 2018 6 26

GREGOIRE HOPPENOT, Morgon, « Corcelette » 2019 11 48

ROSÉS

DAVID REY, IGP Cévennes, « Canhàs » 2020 7 35

DOUX

DOMAINE CASTERA, Jurançon, « Caubeight » 2017 12 58

BIERES

FRENCHIE Session Pale Ale « Orange Blossom & Pomegranate » 33 cl 7,5

FRENCHIE, Bière IPA « Always with a Twist » 33 cl 8

BAP BAP, Bière IPA « Canopée » 33 cl 8

Prices in euro, includes VAT at the current rate

FRENCHIE PIGALLE

Carte des Spiritueux / Spirits Menu

4 cl

Rhum

Appleton Estate, Vieux Rhum, « *Signature Blend* », Jamaïque 8

Cognac

Pierre Ferrand, 1er cru de Cognac, « *Original Formula* », 1840 10

Téquila / Mezcal

Calle 23, Tequila, «*Reposado*» 9

Whisky

Rittenhouse, Straight Rye Whisky, « *100 Proof* », Kentucky, USA 8

Redbreast, Single Pot Still, « *12 years* », Ireland 12

Blanton's, Bourbon « *Original* », Kentucky, USA 14

Gin

Diplôme, Dry Gin, France 9

Liqueurs

Les Pères Chartreux, Chartreuse Jaune 9

Les Pères Chartreux, Chartreuse Verte 10

Les Pères Chartreux, Liqueur d'Elixir 12

Les Pères Chartreux, Chartreuse Jaune « *Meilleur Ouvrier de France* » 12

Vodka

Fair, « *Quinoa Vodka* », France 7

Cocktails

Negroni 12

Daiquiri 12

Gin & Tonic 14

Prices in euro, includes VAT at the current rate