

# 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

PAPPARDELLES AU RAGOÛT DE LAPIN, *salsifis, olives Kalamata & estragon* — 19

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

& *crottin sec (v)* — 17

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

## MIEAT & 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 QUETSCHES, *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, *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

CRUMBLE pomme coing - 7

V (*Végétarien*)

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

# FRENCHIE PIGALLE

*Prix euros nets TTC / SC*

« 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

PAPPARDELLES RABBIT RAGU, *salsify, Kalamata olives & tarragon* — 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

DAMSON PLUM TART, *shiso ice cream (v)* — 12

*Allergy requiring accepted*

# FRENCHIE PIGALLE

*Prices in euro, includes VAT at the current rate*

**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, *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

CRUMBLE, *apple and quince* - 7

*V (Vegetarian)*

# FRENCHIE PIGALLE

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

Mill. 12,5cl 75cl

## BULLES

ANDRE ROBERT, Champagne, « Les Vignes de Montigny », Extra-Brut NM 15 70

## BLANCS WHITE

DOMAINE DE LA CABOTTE, Côtes du Rhône, « Colline » 2020 6 27

DOMAINE ARNAUD LAMBERT, Saumur Saint Cyr « Les Perrières » 2019 9 42

## ROUGES . REID

DOMAINE BONNIGAL BODET, Touraine, « Diabolicôt » 2020 6 26

DOMAINE LA REMEJEANNE, Côtes du Rhône Villages, « Les Génévriers » 2017 12 56

## 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

# FRENCHIE PIGALLE

*Prices in euro, includes VAT at the current rate*

## Carte des Spiritueux / Spirits Menu

4 cl

### **Rhum**

Appleton Estrate, 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**

Daiquiri 10

Negroni 11

# FRENCHIE PIGALLE

Gin & Tonic

14

*Prices in euro, includes VAT at the current rate*