

VINS AU VERRE

Bulles 12,5cl

BENOIT LANDRON, Vin de France, « *Natürlich* », NM — 8

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

Blancs 12,5cl

ERIC CHEVALIER, IGP Val de Loire, « *Les 3 Bois* » 2019 — 6

PLAGEOLES, IGP Côtes du Tarn, « *Ondenc Sec* » 2019 — 9

DUGOIS, AOC Arbois, « *Savagnin Sous Voile* » 2016 — 9

LES HERITIERS DU COMTE LAFON, Viré Clessé, *Magnum*, 2018 — 13

Rouges 12,5cl

BONNIGAL-BODET, AOC Touraine, « *Diabolicôt* », 2020 — 6

CLAUS PREISINGER, Burgenland, Autriche, « *Kieselstein Zweigelt* » 2019 — 9

CHAPUIS & CHAPUIS, AOC Savigny-lès-Beaune AOC, 2019 — 11

FABIEN JOUVES, AOC Cahors, « *Les Acacias* » 2019 — 12

Rosé 12,5cl

DAVID REY, IGP Cévennes, « *Canhàs* » 2020 — 7

Doux 12,5cl

G.D VAJRA, Moscato d'Asti, Italie, 2018 — 7

DOMAINE CASTERA, AOC Jurançon, « *Caubeight* » 2017 — 12

Doux / Mutés 6cl

DOMAINE LES CONQUES, Rivesaltes Ambré, « *Casa del Perruquer* » 2007 — 8

MAS AMIEL, Maury, 1985 — 13

Bières / Cidres 33cl

FRENCHIE, Session Pale Ale, « *Orange Blossom & Pomegranate* » — 7,50

FRENCHIE, IPA, « *Always with a Twist* » — 8

BAP BAP, IPA bio, « *Canopée* » — 8

MAISON HEROUT, *Cidre Brut Bio*, « *Amour* » — 8

Cocktails

DAIQUIRI, *rhum agricole Trois Rivières, citron, sucre* — 10

NEGRONI, *campari, gin Brick, vermouth rouge Dolin* — 11

EPISCOPALE, *Chartreuse verte & Chartreuse jaune, soda water, citron* — 14

GINTO, *gin Brick & tonic water Fever Tree* — 14

MOSCOW MULE, *vodka quinoa Fair, citron vert, ginger beer Artonic* — 14

FRENCHIE
PIGALLE

EAT ME
LIKE IT'S HOT

SMALL

GOUGÈRES *au sumac & labneh au zataar (v)* — 7

BACON SCONES & *crème crue* — 8

MONT D'OR, *topinambours et noisettes caramélisées (v)* — 12

POIREAUX VINAIGRETTE, *sauce gribiche, truffe d'automne & furikake* — 17

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

AGNOLOTTI, *pommes de terre nouvelles, girolles
& crottin de chèvre (v)* — 18

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

*Les assiettes sont conçues pour être partagées
et l'ordre d'arrivée peut varier*

MIEAT & FISH

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

CANARD DE CHALLAND RÔTI AU MIEL, ÉPICES, *harissa douce & dattes,
aubergine grillée à la chermoula* — 40

CÔTE DE COCHON *cuite en croûte de pain, miso épicé, salade de haricots, prunes,
cacahuètes & harissa verte (pour 2 à 3 personnes)* — 46

CHEESES

FROMAGES FERMIERS AFFINES (v) 10 / 12 / 14 / 16
avec chutney d'abricots, raisins secs & gingembre

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

Stilton, 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

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

TARTE BELLE HELENE, *sorbet chocolat (v)* — 11

LA FIGUE DE SOLLIES, *lemon posset à la feuille de figuier et crumble amande chocolat blanc* — 12

Prix en euros nets TTC / SC

*Tous nos produits (de saison) sont sourcés par le chef Greg Marchand et proviennent de
petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture raisonnée*

WINE BY THE GLASS

Sparkling 12,5cl

BENOIT LANDRON, Vin de France, « *Natürlich* », NM — 8

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

White 12,5cl

ERIC CHEVALIER, IGP Val de Loire, « *Les 3 Bois* » 2019 — 6

PLAGEOLES, IGP Côtes du Tarn, « *Ondenc Sec* » 2019 — 9

DUGOIS, AOC Arbois, « *Savagnin Sous Voile* » 2016 — 9

LES HERITIERS DU COMTE LAFON, Viré Clessé, *Magnum*, 2018 — 13

Red 12,5cl

BONNIGAL-BODET, AOC Touraine, « *Diabolicôt* », 2020 — 6

CLAUS PREISINGER, Burgenland, Autriche, « *Kieselstein Zweigelt* » 2019 — 9

CHAPUIS & CHAPUIS, AOC Savigny-lès-Beaune AOC, 2019 — 11

FABIEN JOUVES, AOC Cahors, « *Les Acacias* » *Magnum*, 2019 — 12

Rosé 12,5cl

DAVID REY, IGP Cévennes, « *Canhàs* » 2020 — 7

Sweet 12,5cl

G.D VAJRA, Moscato d'Asti, fizzy wine, Italy, 2018 — 7

DOMAINE CASTERA, AOC Jurançon, « *Caubeight* » 2017 — 12

Sweet / Fortified 6cl

DOMAINE LES CONQUES, Rivesaltes Ambré, « *Casa del Perruquer* » 2007 — 8

MAS AMIEL, Maury, 1985 — 13

Beer/ Cider 33cl

FRENCHIE, Session Pale Ale, « *Orange Blossom & Pomegranate* » — 7,50

FRENCHIE, IPA, « *Always with a Twist* » — 8

BAP BAP, IPA bio, « *Canopée* » — 8

MAISON HEROUT, *Cidre Brut Bio*, « *Amour* » — 8

Cocktails

DAIQUIRI, *rum Trois Rivières, lemon, sugar* — 10

NEGRONI, *campari, gin Brick, red vermouth Dolin* — 11

EPISCOPALE, *green Chartreuse & yellow Chartreuse, soda water, lemon* — 14

GINTO, *gin Brick & tonic water Fever Tree* — 14

MOSCOW MULE, *vodka Fair, lime, ginger beer Artonic* — 14

FRENCHIE
PIGALLE

EAT ME
LIKE IT'S HOT

SMALL

GOUGERES *sumac & Labneh with Zaatar (v)* — 7

BACON SCONES & *raw cream* — 8

MONT D'OR, *jerusalem artichokes and caramelized hazelnuts (v)* — 12

VINAIGRETTE LEEKS, *gribiche sauce, autumn truffle & furikake (v)* — 17

PAPPARDELLES RABBIT RAGU, *salsify, Kalamata olives & tarragon* — 19

AGNOLOTTI, *new potatoes, girolles & goat cheese (v)* — 18

SWEETDBREAD NUGGETS, *raw cream & caviar* — 21

***The dishes are designed to share, they will be served
whenever they are ready***

MEAT & FISH

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

ROASTED CHALLAND DUCK, HONEY, SPICES, *sweet harissa & date,
grilled eggplant with chermoula* — 40

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

CHEESES

AGED CHEESES (v) 10 / 12 / 14 / 16
homemade chutney of abricot, raisin & ginger

20-months aged Comté, Pasteurized cow's milk, Jura, FR

Stilton, Pasteurized cow's milk, Nottinghamshire, UK

Buchette de chèvre, Irow goat's milk, Tarn, FR

Tomme de brebis, Irow sheep's milk, Pays-Basque, FR

DESSERTS

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

BELLE HELENE TART, *chocolate sorbet (v)* — 11

SOLLIES FIG, *lemon posset with fig leaf, almond and white chocolate crumble* — 12

Prices in euros inclusive of VAT at current rate

***All our products (seasonal) are carefully selected by Chef Greg Marchand and are
from small producers respecting the environment***