

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)* — 18

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

MEAT & Fish

QUEUE DE LOTTE GRILLÉE AU BINCHOTAN, *Pleurote de Erenjii en tempura au nori, 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 BELLE HELENE, *sorbet chocolat (v)* — 11

V (Végétarien)

FRENCHIE PIGALLE

*Si vous avez des allergies, merci de le communiquer au moment de la commande / Allergy requiring accepted
Prix nets TTC et SC / Prices in euro, includes VAT at the current rate*

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*) (v)— 15

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

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

CHEESES

FROMAGES FERMIERS BIO AFFINES (v) 10 / 12 / 14 / 16

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

CAKE du jour (v) — 6,5

CRUMBLE pomme coing (v) — 7

V (Végétarien)

Si vous avez des allergies, merci de le communiquer au moment de la commande / Allergy requiring accepted

FRENCHIE PIGALLE

Prix nets TTC et SC / Prices in euro, includes VAT at the current rate

« 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)* — 18

SWEETDBREAD NUGGETS, *raw cream & caviar* — 21

MEAT & Fish

BINCHOTAN GRILLED MONKFISH TAIL, *Erengii mushroom tempura with nori,
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

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

V (vegetarian)

FRENCHIE PIGALLE

*Si vous avez des allergies, merci de le communiquer au moment de la commande / Allergy requiring accepted
Prix nets TTC et SC / 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*) (v)— 15

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

FOIE GRAS, *apricot and ginger chutney* — 19

CHEESES

BIO AGGED CHEESES (v) 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* (v) — 6,5

CRUMBLE, *apple and quince* (v) — 7

V (vegetarian)

Si vous avez des allergies, merci de le communiquer au moment de la commande / Allergy requiring accepted

FRENCHIE PIGALLE

Prix nets TTC et SC / Prices in euro, includes VAT at the current rate

Vins et bières

	<i>Mill.</i>	<i>12,5cl</i>	<i>75cl</i>
BULLES sparkling			
BERTRAND-DELESPIERRE, Champagne 1er Cru Brut, « <i>Enfant de la Montagne</i> », pinot noir, pinot meunier, chardonnay, HVE	NM	15	73
BLANCS WHITE			
LES CORTIS, Vin de France, « <i>Astromé</i> », chardonnay, altesse BIO	2020	7	33
LE VIGNOBLE DU REVEUR, AOC Alsace, « <i>Riesling Vibrations</i> », BIO	2020	10	48
ROUGES RED			
LES CONQUES, IGP Côtes Catalanes, « <i>Toine</i> », carignan, grenache, syrah, BIO	2018	6	28
BERNHARD & RIEBEL, AOC Alsace, « <i>Pinot Noir</i> », BIODYNAMIE	2020	9	45
ROSE			
DAVID REY, IGP Cévennes, « <i>Canhàs</i> », BIO	2020	7	35
DOUX SWEET			
DOMAINE CASTERA, AOC Jurançon, « <i>Caubeight</i> », BIO	2017	12	58
Bieres beers			
FRENCHIE Session Pale Ale « <i>Orange Blossom & Pomegranate</i> »	33 cl		7,5
FRENCHIE, Bière IPA « <i>Always with a Twist</i> »	33 cl		8
BAP BAP, Bière IPA « <i>Canopée</i> »	33 cl		8

Prix nets TTC et SC / Prices in euro, includes VAT at the current rate

FRENCHIE PIGALLE

Spiritueux

4 cl

Rhum

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

Cognac

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

Whisky

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

Great King Street, Blend Whiskey, « *Artist's Blend* », Ecosse 10

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

Gin

Diplôme, Dry Gin, France 9

Ornabrak, Single Malt Gin, Ireland 10

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

Gin & Tonic 14

FRENCHIE PIGALLE

Boissons sans alcools

Café coffee

Espresso / Ristretto / Allongé / Lungo	3
Café Macchiato / Noisette / Cortado	3,50
Capuccino / Latte / Flat White <i>Lait de Vache / d'amande / d'avoine</i> <i>Cow / almond / oat milk</i>	5
Chocolat chaud / Hot chocolate	6

THé tea

Thé vert / Green tea <i>Sencha, origine Japon from Japan</i> <i>Menthe Bio, origine Maroc organic mint from Morocco</i>	5
Thé noir / Black tea <i>Yunnan d'Or Bio, origine Chine from China</i> <i>Earl Grey Bio, origine Chine from China</i>	5
Thé Rooibos / Rooibos tea <i>Vanille Bio, origine Afrique du Sud organic vanilla from South Africa</i>	5
Tisane / Herbal tea <i>Abricot Mangue Bio Organic apricot & mango</i> <i>« Bien-être », Mélange de plantes des Alpes, tilleul, verveine, menthe et rose</i> <i>« Well-being », Mix of plant from the Alps, lime tree, verbena, mint & rose</i>	5

JUS DE FRUITS JUICES

Jus frais orange, pamplemousse 25 cl <i>Fresh juice orange, grapefruit</i>	5
Jus de pomme, Maison Hérout 25 cl <i>Apple juice</i>	6

BOISSONS Fraîches SODAS

Thé glacé maison / <i>homemade iced tea</i> 25 cl	6
Tonic water bio, Artonic 25 cl	7
Ginger beer bio, Artonic 25 cl	7
Limonade artisanale bio, Elixia 33 cl	7