

VINS AU VERRE

Bulles 12,5cl

DOMAINE PLAGEOLES, AOC Gaillac, « *Mauzac Nature* » 2020 — 10

BERTRAND-DELESPIERRE, Champagne 1er Cru Brut, « *Enfant de la Montagne* » NM — 15

Blancs 12,5cl

JOUSSET x FRENCHIE, Vin de France, « *Antidote naturel* », 2019 (Chenin, Colombard) — 8

LES CORTIS, Vin de France, « *Astromé* », 2020 (Chardonnay, Altesse) — 9

LE VIGNOBLE DU REVEUR, AOC Alsace, « *Riesling Vibrations* », 2020 (Riesling) — 10

AMI, AOC Bourgogne blanc, 2020 (Chardonnay) — 11

Rouges 12,5cl

DOMAINE MAUNOURY, Vin de France, « *Consonance* », 2020 (Pineau d'Aunis, Côt) — 8

BERNHARD & RIEBEL, AOC Alsace, « *Pinot Noir* », 2020 (Pinot noir) — 9

DOMAINE SALADIN, AOC Côtes Du Rhône, « *Paul* », 2020 (Grenache, Clairette) — 10

DOMAINE DU COMTE ABBATUCCI, Vin de France, « *Faustine* », 2020 (Corse) — 11

DOMAINE HENRI BONNEAU, Vin de France, « *Les Rouliers* », 2015/16 (Grenache, Cinsault) — 22

Doux 12,5cl

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

DOMAINE PLAGEOLES, AOC Gaillac, « *Muscadelle doux* », 2018 — 10

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 Elixir & Chartreuse jaune, soda water, citron — 15

GINTO, gin Brick & tonic bio « *concombre* » Artonic — 14

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

FRENCHIE
PIGALLE

EAT ME
LIKE IT'S HOT

SMALL

GOUGÈRES à la truffe, sauce mornay au parmesan (v) — 12

BACON SCONES & crème crue — 8

TEMPURA D'ERINGEE & NORI, tarama d'œufs de cabillaud fumé — 8

ST JACQUES SNAKEE DANS SA COQUILLE, citron vert kosho,
radis noir & cognac — 9

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

POIREAUX VINAIGRETTE, sauce gribiche à la truffe & furikake (v) — 17 *

TARTARE DE BOEUF A LA FLAMME, chou de Bruxelles, ponzu & poutargue — 19

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

RISOTTO DE PETIT EPEAUTRE, champignons d'hiver
& sabayon au café et ail noir (v) — 18 *

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

*** Supplément truffe noire « Melanosporum » 5gr - 16€**

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
Toutes nos viandes sont d'origine française*

MIEAT & FISH

QUEUE DE LOTTE LAQUÉE AU BINCHOTAN, tempura de pleurote éringée,
poivre vert & combawa — 32

CANARD DE CHALLANS RÔTI AU MIEL & ÉPICES, harissa douce & dattes,
Radicchio de Trévis & cèleri-rave, condiment d'oignon rouge & cacahuètes — 40 *

PINTADE FERMIERE DU RAGUET CONTISÉE A LA TRUFFE, parmesan, radicchio de Trévis &
cèleri-rave, condiment d'oignon rouge & cacahuètes — 45 *
(pour 2 à 3 personnes)

CHEESES

FROMAGES FERMIERES AFFINES (v) 10 / 12 / 14 / 16
Avec chutney maison d'abricots, raisins secs & gingembre

Comté affiné, lait de vache pasteurisé, Jura, FR

Stilton, lait de vache pasteurisé, Nottinghamshire, UK

Bûchette 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

GALETTE DES ROIS, noisette & clémentine (pour 1 à 2 personnes) (v) — 14

***Le gagnant de la fève sera déclaré Reine ou Roi de la soirée et l'équipe Frenchie sera
ravie de lui offrir 2 verres supplémentaires !***

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

MONT BLANC au yuzu (v) — 12

*Les assiettes sont conçues pour être partagées.
Leur ordre d'arrivée peut varier.*

Veuillez, s'il vous plaît, nous aviser de toute restriction alimentaire ou allergie.

WINE BY THE GLASS

Sparkling *12,5cl*

DOMAINE PLAGEOLES, AOC Gaillac, « *Mauzac Nature* » 2020 — 10

BERTRAND-DELESPIERRE, Champagne 1er Cru Brut, « *Enfant de la Montagne* » NM — 15

White *12,5cl*

JOUSSET x FRENCHIE, Vin de France, « *Antidote naturel* », 2019 (*Chenin, Colombard*) — 8

LES CORTIS, Vin de France, « *Astromé* », 2020 (*Chardonnay, Altesse*) — 9

LE VIGNOBLE DU REVEUR, AOC Alsace, « *Riesling Vibrations* », 2020 (*Riesling*) — 10

AMI, AOC Bourgogne blanc, 2020 (*Chardonnay*) — 11

Red *12,5cl*

DOMAINE MAUNOURY, Vin de France, « *Consonance* », 2020 (*Pineau d'Aunis, Côt*) — 8

BERNHARD & RIEBEL, AOC Alsace, « *Pinot Noir* », 2020 (*Pinot noir*) — 9

DOMAINE SALADIN, AOC Côtes Du Rhône, « *Paul* », 2020 (*Grenache, Clairette*) — 10

DOMAINE DU COMTE ABBATUCCI, Vin de France, « *Faustine* », 2020 (*Corse*) — 11

DOMAINE HENRI BONNEAU, Vin de France, « *Les Rouliers* », 2015/16 (*Grenache, Cinsault*) — 22

Sweet *12,5cl*

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

DOMAINE PLAGEOLES, AOC Gaillac, « *Muscadelle doux* », 2018 — 10

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 agricole Trois Rivières, citron, sucre* — 10

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

EPISCOPALE, *Chartreuse verte & Chartreuse jaune, soda water, citron* — 15

GINTO, *gin Brick & tonic bio Artonic* — 14

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

FRENCHIE
PIGALLE

EAT MIE
LIKE IT'S HOT

SMALL

GOUGERES, *parmesan mornay sauce, truffle (v)* — 12

ERINGEE & NORI TEMPURA, *smoked cod eggs tarama* — 8

BACON SCONES & *raw cream* — 8

GRILLED SCALLOPS IN ITS SHELL, *Kosho lime,*
black radish & Cognac — 9

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

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

BEEF TARTARE « FLAMBEE », *Brussels sprout, ponzu & poutargue* — 19

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

EINKORN RISOTTO, *wild winter mushrooms,*
coffee & black garlic zabaione (v) — 18 *

SWEETDBREAD NUGGETS, *raw cream & caviar* — 21 *

*** Black truffle "Melanosporum" supplement (5gr) - 16€**

Prices in euros inclusive of VAT at current rate
All of our products are seasonal and are carefully sourced by Chef Greg Marchand.
They are produced by small producers respecting the environment
All the meat served is of French origin

MIEAT & FISH

BINCHOTAN GRILLED MONKFISH TAIL, *Eringee tempura with nori,*
green peppercorn & kaffir lime — 32

HONEY ROASTED CHALLANS DUCK, *sweet harissa & date paste, braised Trévisé &*
celeriac, red onion condiment & peanuts — 40 *

GUINEA FOWL FROM THE RAGUET'S FARM, CONTISED WITH BLACK TRUFFLES,
parmesan, braised Trévisé & celeriac, red onion condiment & peanuts — 45 *
(for 2 or 3 persons)

CHEESES

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

Aged Comté, pasteurized cow milk, Jura, FR

Stilton, pasteurized cow milk, Nottinghamshire, UK

Buchette de chèvre, raw goat milk, Tarn, FR

Tomme de brebis, raw sheep milk, Basque Country, FR

DESSERTS

GALETTE DES ROIS, *hazelnut & clementine (for 1 or 2 persons) (v)* — 14

**The winner of « La fête » will be crown Queen or King of the night and the Frenchie Team will
be happy to offer her/him 2 complementary glasses of wine !**

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

MONT BLANC DESSERT *with yuzu (v)* — 12

The dishes are designed to be shared.
They will be served when ready in the kitchen.
Please inform us of any food allergies/dietary requirements