

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

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

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

DESSERTS

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

V (Végétarien)

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

Prix nets TTC et SC

Toutes nos viandes sont d'origine française

FRENCHIE PIGALLE

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

SALADE VERTE & vinaigrette Frenchie (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 AFFINES AU CHOIX (v) 10 / 12 / 14 / 16
Accompagnés de chutney maison d'abricots, raisins secs & gingembre

Comté affiné 30 mois, lait de vache pasteurisé, Jura, FR

Stilton, lait de vache pasteurisé, Nottinghamshire, UK

Cabécou, lait cru de chèvre, Périgord, FR

Saint Nectaire fermier, lait cru de vache, Auvergne, FR

DESSERTS

CAKE du jour (v) — 6,5

CRUMBLE, pommes et coings (v) — 7

V (Végétarien)

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

Prix nets TTC et SC

Toutes nos viandes sont d'origine française

FRENCHIE PIGALLE

« EAT IT LIKE IT'S HOT »

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

SMALL

BACON SCONES & *raw cream* — 8

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

SPELT RISOTTO FROM HAUTE PROVENCE, *winter mushrooms, coffee, and black garlic zabaione (v)* — 18

SWEETDBREAD NUGGETS, *raw cream & caviar* — 21

DESSERTS

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

V (vegetarian)

*Please inform us of any food allergies/dietary requirements
Prices in euro, includes VAT at the current rate
All the meat served is of French origin*

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*) (v)— 15

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

FOIE GRAS, *apricot and ginger chutney* — 19

CHEESES

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

30 months aged Comté, pasteurized cow milk, Jura, FR

Stilton, pasteurized cow milk, Nottinghamshire, UK

Cabecou, unpasteurized goat milk, Perigord, FR

Saint Nectaire, unpasteurized cow milk, Auvergne, FR

DESSERTS

CAKE, *of the day (v)* — 6,5

CRUMBLE, *apple and quince (v)* — 7

V (vegetarian)

Please inform us of any food allergies/dietary requirements
Prices in euro, includes VAT at the current rate
All the meat served is of French origin

FRENCHIE PIGALLE

VINS . BIÈRES

Mill. 12,5cl 75cl

BULLES SPARKLING

BERTRAND-DELESPIERRE, Champagne 1er Cru Brut, « *Enfant de la Montagne* » HVE *pinot noir, pinot meunier, chardonnay*, NM 15 73

BLANCS WHITE

LES VIGNES DU PARADIS, Allobroges IGP « *C de Marin* » BIO *Chasselas winery in the Alps* 2020 13 64

ROUGES RED

LES GRAGNOTES, Vin de France, « *Désobéissance* » BIO, NATURE, *carignan, grenache (winery in the Languedoc)* 2019 8 40

BIERES BEERS

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

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

MAISON HEROUT, *Cidre Brut Bio*, « *Amour* » 33 cl 8

FRENCHIE PIGALLE

SPIRITUEUX

4 cl

RHUM

Distillerie Clairin, Rhum agricole artisanal de Haïti, « Vaval » 2018, Haïti 11

COGNAC

Vallein Tercinier, Cognac V.S Premium Sélection 8

WHISKY

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

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

Blanton's, Bourbon « Gold Edition », Kentucky, USA 22

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

VOIDKA

Fair, « Quinoa Vodka », France 7

COCKTAILS

Daiquiri 10

Negroni 11

Gin & Tonic 14

FRENCHIE PIGALLE

BOISSONS SANS ALCOOLS

CAFÉ COFFEE

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

Eau minérale pétillante Hildon / <i>sparkling water</i> 75 cl	7
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