

## VINS AU VERRE

### Bulles 12 cl

CAN SUMOI, Vino Espumoso De Calidad, « *Ancestral Montonega* », NM (Xarel-lo) — 10

PIERRE GERBAIS & FRENCHIE, Champagne Extra-Brut, « *Grains de Celles* », NM — 16

### Blancs 12 cl

REMEJEANNE, Cotes du Rhône AOC, « *Chevrefeuille* », 2021 (Clairette, Roussanne, Grenache) — 7

SENECHALIERE, Vin de France, « *Miss Terre Amphibolite* », 2021 (Melon de Bourgogne) — 10

JEAN MAX, Beaujolais AOC, « *Le Lièvre Blanc* », 2020 (Chardonnay) — 10

CROIX & COURBET, Côtes du Jura AOC, 2020 (Savagnin) — 13

### Rouges 12 cl

ALBERTO ORTE, Rioja Crianza DO, « *La Antigua* », 2013 (Garnacha, Tempranillo, Graciano) — 9

ERIC CHEVALIER, IGP Val de Loire, « *Spontané* », 2020 (Cabernet franc) — 9

LAURENCE ET REMI DUFAITRE, Vin de France, « *1000°F* », 2021 (Gamay, Chardonnay) — 10

PAS D'ESCALETTE, Terrasses du Larzac AOC, « *Les Clapas* », 2020 (Carignan, Grenache) — 10

### Rosés 12 cl / Vins sous voile 10 cl

LA REMEJEANNE, Côtes du Rhône AOC, « *Le Duel* », 2021 (Grenache) — 8

LA RENARDIERE, Arbois-Pupillin AOC, « *Vin Jaune* », 2014 (Savagnin) — 22

### Doux 12 cl

DOMAINE CASTERA, Jurançon AOC, « *Caubeigt* », 2020 (Petit Manseng) — 12

DOMAINE BELARGUS, Coteaux du Layon AOC, « *Layon* », 2018 (Chenin) — 14

### Doux / Mutés 6cl

MAS AMIEL, Maury AOC, 1985 (Grenache) — 13

## BIÈRES / CIDRES 33cl

FAUVE, New England Pale Ale — 8,50

FAUVE, New England IPA — 9

MAISON HEROUT, Cidre Brut Bio, « *Amour* » — 8,50

## COCKTAILS

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

NEGRONI, campari, gin Brick, vermouth rouge — 12,50

GINTO, gin & tonic bio Artonic — 14

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

## COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN TONIC, Spiritueux sans alcool JNPR n°2, tonic bio Artonic au concombre — 13

GINGER MULE, Spiritueux sans alcool JNPR n°2, citron vert, ginger beer bio Artonic — 13

FRENCHIE  
PIGALLE

EAT ME  
LIKE IT'S HOT

## SMALL

GOUGÈRES à la tomme de brebis (v) — 7

BACON SCONES & crème crue — 8

TARTARE DE SAINT JACQUES KOMBUJIMÉ, coleslaw de chou de Bruxelles, citron bergamote, boulgour soufflé (À l'Unité) — 13

ESPUMA DE MAÏS PARFUMÉ À LA VERVEINE, sorbet maïs & tuiles croustillantes de polenta (v) — 14

CHOU-FLEUR RÔTI DE LA FERME DE L'ENVOL, gel acidulé aux épices Vadouvan & praliné noisettes (v) — 14

MILLE-FEUILLE DE COURGE SOMBRA, pickles de butternut, purée aux algues kombus & échalotes confites (v) — 14

NUGGETS DE RIS DE VEAU, crème crue & caviar — 22 \*

TAGLIOLINI AUX MOULES, pamplemousse, huile de ciboulette — 19

\* Supplément CAVIAR ( 6gr ) — 20

*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 européenne (U.E)*

## MEAT & FISH

QUEUE DE LOTTE LAQUÉE AU BINCHOTAN, navet nouveau et sa sauce vierge, yuzu koshô — 37

PIGEON LAQUÉ APICIUS A LA PEKINOISE, étuvée de poireaux et champignons sauvages, crêpe verte, condiment de prune — 46

## CHEESES

FROMAGES FERMERS AFFINÉS

AU CHOIX (v) 10 / 12 / 14 / 16

Accompagnés de chutney maison d'abricots, raisins secs & gingembre

COMTE AFFINÉ 24 MOIS, lait cru, 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

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

BABA AU SIROP RHUM-RAISIN, chantilly, raisin & verjus (v) — 13

MILLE-FEUILLE FILO, crème à la châtaigne, kaki & glace au miel de châtaignier (v) — 13

*Les assiettes sont conçues pour être partagées.*

*Leur ordre d'arrivée peut varier.*

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

## WINE BY THE GLASS

### Sparkling *12 cl*

CAN SUMOI, Vino Espumoso De Calidad, « *Ancestral Montonega* », NM (*Xarel-lo*) — 10

PIERRE GERBAIS & FRENCHIE, Champagne Extra-Brut, « *Grains de Celles* », NM — 16

### Whites *12 cl*

REMEJEANNE, Cotes du Rhône AOC, « *Chevrefeuilles* », 2021 (*Clairette, Roussanne, Grenache*) — 7

SENECHALIERE, Vin de France, « *Miss Terre Amphibolite* », 2021 (*Melon de Bourgogne*) — 10

JEAN MAX, Beaujolais AOC, « *Le Lièvre Blanc* », 2020 (*Chardonnay*) — 10

CROIX & COURBET, Côtes du Jura AOC, 2020 (*Savagnin*) — 13

### Reds *12 cl*

ALBERTO ORTE, Rioja Crianza DO, « *La Antigua* », 2013 (*Garnacha, Tempranillo, Grachiano*) — 9

ERIC CHEVALIER, IGP Val de Loire, « *Spontané* », 2020 (*Cabernet franc*) — 9

LAURENCE ET REMI DUFAITRE, Vin de France, « *1000°F* », 2021 (*Gamay, Chardonnay*) — 10

PAS D'ESCALETTE, Terrasses du Larzac AOC, « *Les Clapas* », 2020 (*Carignan, Grenache*) — 10

### Rosés *12 cl* / Vins sous voile *10 cl*

LA REMEJEANNE, Côtes du Rhône AOC, « *Le Duel* », 2021 (*Grenache*) — 8

LA RENARDIERE, Arbois-Pupillin AOC, « *Vin Jaune* », 2014 (*Savagnin*) — 22

### Sweet *12 cl*

DOMAINE CASTERA, Jurançon AOC, « *Caubeigt* », 2020 (*Petit Manseng*) — 12

DOMAINE BELARGUS, Coteaux du Layon AOC, « *Layon* », 2018 (*Chenin*) — 14

### Sweet / Fortified *6cl*

MAS AMIEL, Maury AOC, 1985 (*Grenache*) — 13

## BEER/ CIDER *33cl*

FAUVE, New England Pale Ale — 8,50

FAUVE, New England IPA — 9

MAISON HEROUT, *Cidre Brut Bio*, « *Amour* » — 8,50

## COCKTAILS

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

NEGRONI, *campari, gin Brick, red vermouth Dolin* — 12,50

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

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

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN TONIC, *JNPR n°2, organic cucumber tonic Artonic* — 13

GINGER MULE, *JNPR n°2, lime, organic ginger beer Artonic* — 13

FRENCHIE  
PIGALLE

EAT ME  
LIKE IT'S HOT

## SMALL

GOUGERES & *sheep milk cheese (v)* — 7

BACON SCONES & *raw cream* — 8

SCALLOP TARTAR “KOMBUJIMÉ”, *Brussels sprouts coleslaw, bergamot gel & puffed bulghur (Per Piece)* — 13

CORN AND VERBENA ESPUMA, *corn sorbet & crispy polenta tuiles (v)* — 14

ROASTED CAULIFLOWER FROM LA FERME DE L'ENVOL, *Vadouvan spices & hazelnut praliné (v)* — 14

SQUASH MILLE-FEUILLE, *butternut pickles, mashed konbus seaweed and shallot confit (v)* — 14

SWEETBREAD NUGGETS, *raw cream & caviar* — 22 \*

TAGLIOLINI WITH MUSSELS, *grapefruit, chive oil* — 19

• *Extra CAVIAR ( 6gr )* — 20

*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 E.U origin*

## MIEAT & FISH

MONKFISH TAIL GLAZED ON BINCHOTAN, *baby turnip, green vierge , yuzukoshô* — 37

APICIUS PIGEON, *steamed leeks and wild mushrooms & green crepe, plum condiment* — 46

## CHEESES

AGED CHEESES TO CHOOSE

*WITHIN THE SELECTION BELOW (v) 10 / 12 / 14 / 16  
Served with homemade chutney of abricot, raisin & ginger*

24 MONTH AGED COMTE, *raw milk, Jura, FR*

STILTON, *pasteurized cow milk, Nottinghamshire, UK*

CABÉCOU, *unpasteurized goat milk, Perigord, FR*

SAINT NECTAIRE, *unpasteurized cow milk, Auvergne, FR*

## DESSERTS

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

RAISINS AND RHUM SYRUP BABA, *chantilly, grapes & verjuice (v)* — 13

MILLE-FEUILLE FILO, *chesnut cream, khaki & chesnut honey ice cream (v)* — 13

*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*