

## VINS AU VERRE

### Bulles 12 cl

LA REMEJEANNE, Vin de France, « *La Bulle* » 2021 (Clairette) — 11

QUENTIN TELLIER, Champagne Extra Brut, « *Les Massales* » base 2017 NM — 16

### Blancs 12 cl

JOUSSET X FRENCHIE, Vin De France, « *Antidote Naturel* », 2019 (Chenin) — 8

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

LA RENARDIERE, Arbois-Pupillin AOC, « *Les Vianderies* », 2020 (Chardonnay) — 12

CHÂTEAU HAUT BERGEY, Pessac Leognan AOC, « *Blanc* », 2019 (Sauvignon, Sémillon) — 13

### Rouges 12 cl

RICHOUX, Irancy AOC, « *Veaupessiot* », 2013 (Pinot noir) — 10

WILFRIED, Vin De France, « *Paradis Perdu* » 2020 (Grenache, Carignan) — 10

MANUEL PINEAU, Vin De France, « *Les Charusseaux* », 2021 (Cabernet franc) — 11

PAS DE L'ESCALETTE, IGP Herault, « *Ze cinsault rouge* » 2020 (Cinsault) — 12

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

ZIDARICH, IGT Venezia Giulia, « *Vitovska* », 2020 (Vitovska) — 18

SERRE BESSON, Côtes du Rhône AOC, « *Rosé de macération* », 2021 (Viognier, Grenache) — 7

CHAMP DIVIN, Côtes du Jura AOC, « *Pollux* », 2020 (Savagnin, Chardonnay) — 14

### Doux 12 cl

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

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) — 8

BACON SCONES & crème crue — 8

TARTARE DE SAINT JACQUES KOMBUJIMÉ EN COQUILLE, *coleslaw de chou de Bruxelles, citron bergamote, boulghour soufflé* (À l'unité) — 16

POIREAUX VINAIGRETTE, praliné de cacahuètes, condiment de kalamansi, sabayon de poireaux (v) — 15

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* — 23 \*

TAGLIOLINI AUX MOULES, *pamplemousse, huile de ciboulette* — 19

\* Supplément CAVIAR ( 6gr ) — 21

**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, *navets nouveaux & 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

CLAFOUTIS DE POIRE & JASMIN, *crumble et crème au jasmin* (v) — 12

MILLE-FEUILLE FILO, *crème à la châtaigne, clémentine & 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

LA REMEJEANNE, Vin de France, « *La Bulle* » 2021 (Clairette) — 11

QUENTIN TELLIER, Champagne Extra Brut, « *Les Massales* » base 2017 NM — 16

### Whites 12 cl

JOUSSET X FRENCHIE, Vin De France, « *Antidote Naturel* », 2019 (Chenin) — 8

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

LA RENARDIERE, Arbois-Pupillin AOC, « *Les Vianderies* », 2020 (Chardonnay) — 12

CHÂTEAU HAUT BERGEY, Pessac Leognan AOC, « *Blanc* », 2019 (Sauvignon, Sémillon) — 13

### Reds 12 cl

RICHOUX, Irancy AOC, « *Veaupessiot* », 2013 (Pinot noir) — 10

WILFRIED, Vin De France, « *Paradis Perdus* » 2020 (Grenache, Carignan) — 10

MANUEL PINEAU, Vin De France, « *Les Charusseaux* », 2021 (Cabernet franc) — 11

PAS DE L'ESCALETTE, IGP Herault, « *Ze cinsault rouge* » 2020 (Cinsault) — 12

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

ZIDARICH, IGT Venezia Giulia, « *Vitovska* », 2020 (Vitovska) — 18

SERRE BESSON, Côtes du Rhône AOC, « *Rosé de macération* », 2021 (Viognier, Grenache) — 7

CHAMP DIVIN, Côtes du Jura AOC, « *Pollux* », 2020 (Savagnin, Chardonnay) — 14

### Sweet 12 cl

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

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, rhum agricole Trois Rivières, lemon, sugar — 10

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

GINTO, gin Ornabrak & organic tonic 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) — 8

BACON SCONES & *raw cream* — 8

SCALLOP TARTAR “KOMBUJIMÉ” IN ITS SHELL, *Brussels sprouts coleslaw, bergamot gel & puffed bulghur* (Per piece) — 16

CHARRED LEEKS, *peanut praliné, kalamansi citrus condiment & leak sabayon* (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* — 23 \*

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

• *Extra CAVIAR ( 6gr )* — 21

*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*

## MEAT & FISH

MONKFISH TAIL GLAZED ON BINCHOTAN, *baby turnip, chimichurri sauce , 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

PEAR & JASMINE CLAFOUTIS, *crumble and jasmine cream* (v) — 12

MILLE-FEUILLE FILO, *chesnut cream, clementine & 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*