

FRENCHIE
PIGALLE

EAT ME
LIKE IT'S HOT

MIENU DU DEJEUNER

GOUGÈRES à la tomme de brebis (v) — 8

BACON SCONES & crème crue — 8

ENTREE-PLAT-DESSERT 34 €

ENTREE-PLAT OU PLAT-DESSERT 28€

RAVIOLI DE ERYNGII ET CHOU, *bouillon de champignons aux agrumes & sauce piquante maison (v)*

OU

BURRATA, *poire acidulée, sarrasin grillé au vadouvan & salade hivernale (v)*

•

PÊCHE DU MOMENT, *beurre blanc aux kombu royal, mizuna, condiment de clémentine & citron confit maison*

OU

POITRINE DE VEAU GRILLÉE AU BINCHOTAN, *mousseline de panais, panais glacés & sumac*

•

BABA AU CHOCOLAT & WHISKY, *glace à l'orge (v)*

OU

FROMAGE, *Fourme d'Ambert et/ou Saint Nectaire*

LUNCH MENU

GOUGÈRES with sheep milk cheese (v) — 8

BACON SCONES & raw cream — 8

STARTER-MAIN-DESSERT 34 €

STARTER-MAIN OU MAIN-DESSERT 28 €

ERYNGII AND CABBAGE RAVIOLI, *mushroom broth infused with citrus and home-made chilli oil (v)*

OR

BURRATA, *pickled pear, grilled buckwheat with vadouvan spice & winter salad (v)*

•

FISH OF THE DAY, *beurre blanc with kombu seaweed, clementine condiment, mizuna & preserved lemons*

OR

VEAL BELLY COOKED ON THE BARBECUE, *parsnip puree, glazed parsnip & sumac*

•

CHOCOLATE BABA WITH WHISKEY, *barley ice-cream (v)*

OR

CHEESE, *Fourme d'Ambert and/or Saint Nectaire*

Prix en euros nets TTC / SC

Tous nos produits de saison sont sourcés par le chef Greg Marchand et proviennent de petits producteurs travaillant avec une démarche environnementale.

Toutes nos viandes sont d'origine européenne (EU)
(v) végétarien

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 is of EU origin
(v) vegetarian