

VINS AU VERRE

Bulles 12 cl

TERRA VITA VINUM, Vin de France, « *Bulles de schiste* », 2020 (Chenin) — 9

LACROIX-TRIAULAIRE, Champagne Brut Nature, « *Le Biographe* », NM (Pinot Noir) — 15

Blancs 12 cl

FAMILLE PIERRE USSEGLIO, Vin de France, « *L'Unique* », 2021 (Clairette, Vermentino) — 7

ADRIEN BERLIOZ, Chignin AOC, « *La Cuvée des Gueux* », 2021 (Jacquère) — 9

JEAN WAMBERGUE, Saint-Pourçain AOC, « *Initial* », 2021 (Tressallier) — 10

DOMAINE MARCEL DEISS, Alsace AOC, « *Riesling* », 2021 (Riesling) — 13

Rouges 12 cl

LES VINS DE LA MADONE - GILLES BONNEFOY, IGP Urfé, « *Les Rougeots* », 2022 (Gamay) — 8

DOMAINE FINOT, IGP Coteaux du Grésivaudan, « *Etraire de la Dhuy* », 2021 (Etraire de la Dhuy) — 11

SYLVAIN PATAILLE, Bourgogne AOC, 2021 (Pinot noir) — 12

PIERRE GAUTHIER, Bourgueil AOC, « *Les Marsaules* », 2018 (Cabernet franc) — 14

Oranges 12 cl

DOMAINE MARCEL DEISS, Alsace AOC, « *La Colline Rouge* », 2021 (Riesling, Pinots) — 14

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

COCKTAILS

NEGRONI, gin Citadelle, campari, vermouth royal rouge La Quintinye — 14

GINTO, gin & tonic bio Artonic — 14

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

VADOUVAN FIZZ, gin Citadelle, vermouth royal extra-dry, pickles de Vadouvan, soda water — 15

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 & boughour 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

TAGLIATELLES DE SALSIFIS, jaune d'œuf confit, sauce au vin jaune & cheddar mûré (v) — 17

NUGGETS DE RIS DE VEAU, crème crue & caviar — 23 *

PAPPARDELLE AU RAGOÛT DE CHAMPIGNONS, estragon, olives & parmesan — 22

* 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)

MIEAT & FISH

TRUITE DE BAIGORRY GRILLÉE AU BINCHOTAN, beurre blanc au kombu royal, citron confit, œufs de truite, risotto de radis & coriandre — 28

SELLE D'AGNEAU, pickles de cédrat, gaufre de pomme de terre garnie à l'agneau confit, oignon farci — 32

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 CHOCOLAT & WHISKY, glace à l'orge (v) — 13

MONT BLANC, meringue et sorbet au yuzu, tuiles de chocolat (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*

TERRA VITA VINUM, Vin de France, « *Bulles de schiste* », 2020 (Chenin) — 9

LACROIX-TRIAULAIRE, Champagne Brut Nature, « *Le Biographe* », NM (Pinot Noir) — 15

Whites *12 cl*

FAMILLE PIERRE USSEGLIO, Vin de France, « *L'Unique* », 2021 (Clairette, Vermentino) — 7

ADRIEN BERLIOZ, Chignin AOC, « *La Cuvée des Gueux* », 2021 (Jacquère) — 9

JEAN WAMBERGUE, Saint-Pourçain AOC, « *Initial* », 2021 (Tressallier) — 10

DOMAINE MARCEL DEISS, Alsace AOC, « *Riesling* », 2021 (Riesling) — 13

Reds *12 cl*

LES VINS DE LA MADONE - GILLES BONNEFOY, IGP Urfé, « *Les Rougeots* », 2022 (Gamay) — 8

DOMAINE FINOT, IGP Coteaux du Grésivaudan, « *Etraire de la Dhuy* », 2021 (Etraire de la Dhuy) — 11

SYLVAIN PATAILLE, Bourgogne AOC, 2021 (Pinot noir) — 12

PIERRE GAUTHIER, Bourgueil AOC, « *Les Marsaules* », 2018 (Cabernet franc) — 14

Skin contact *12 cl*

DOMAINE MARCEL DEISS, Alsace AOC, « *La Colline Rouge* », 2021 (Riesling, Pinots) — 14

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

JULIEN FREMONT, Cidre du Fort Manel, « *Silex* » — 8,50

COCKTAILS

NEGRONI, gin Citadelle, campari, red vermouth royal La Quintinye — 14

GINTO, gin Ornabrak & organic tonic Artonic — 14

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

VADOUVAN FIZZ, gin Citadelle, vermouth royal extra-dry, Vadouvan's pickles, soda water — 15

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)* — 15

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

SALSIFY TAGLIATELLE, *vinegar cured egg yolk, yellow wine & aged cheddar sauce (v)* — 17

SWEETBREAD NUGGETS, *raw cream & caviar* — 23 *

PAPPARDELLE WITH MUSHROOMS RAGOUT, *tarragon, olives & parmesan* — 22

• *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

BAIGORRY TROUT GRILLED ON BINCHOTAN, *royal kombu butter, lemon confit, trout roe, radish risotto & coriander*— 28

LAMB SADDLE, *cedrat pickles, potato waffle topped with confit lamb, stuffed onion* — 32

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

CHOCOLATE BABA WITH WHISKEY, *barley ice-cream (v)* — 13

MONT BLANC, *yuzu meringue and sorbet, chocolate tuiles (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*