

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€

---

ŒUF PARFAIT, petits pois, pois gourmand, menthe & anchois

OU

MILLE FEUILLE DE PATATE DOUCE, oignons rouge confit, condiment cédrat & yaourt

•

PÊCHE DU MOMENT, cresson, pakchoï & radis

OU

PINTADE GRILLÉ AU BINCHOTAN, navet nouveau, ail des ours

•

LE PANIER DE ROSEMARY, émulsion citronnée, sorbet fraise, crème romarin & crumble romarin (v)

OU

FROMAGE, Stilton et/ou 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

## LUNCH MENU

GOUGÈRES with sheep milk cheese (v) — 8

BACON SCONES & raw cream — 8

---

STARTER-MAIN-DESSERT 34 €

STARTER-MAIN OU MAIN-DESSERT 28 €

---

SLOW POACHED EGGS, green peas, sugar snap peas, anchovies & mint

OR

SWEET POTATO MILLE FEUILLE, red onion confit, cédrat condiment & yoghurt

•

FISH OF THE DAY, watercress, pak choi & radish

OR

GUINEA FOWL GRILLED ON THE BINCHOTAN, spring turnips, ramps

•

ROSEMARY'S BASKET, citrus emulsion, strawberry sorbet, rosemary crumble & rosemary cream (v)

OR

CHEESE, Stilton and/or Saint Nectaire

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