

## VINS AU VERRE

### **Bulles** 12 cl

LISE & BERTRAND JOUSSET, Vin de France, « *Exilé* », 2021 (Chenin, Colombard) — 9  
PIERRE GERBAIS, Champagne Extra-Brut AOC, « *Grains de celles* », NM (Pinot noir, Pinot blanc) — 15

### **Blancs** 12 cl

HAUTE FERIE, Muscadet Sèvre et Maine AOC, « *Château-Thébaud* », 2018 (Muscadet) — 8  
FUMEY CHATELAIN, Arbois AOC, « *Chardonnay* », 2020 (Chardonnay) — 9  
ADRIEN BERLIOZ, Chignin Bergeron AOC, « *Raimpoupou* », 2021, (Roussanne) — 12  
QUENTIN JEANNOT, Santenay AOC, « *Clos des Hâtes* », 2020 (Chardonnay) — 16

### **Rouges** 12 cl

FUMEY CHATELAIN, Arbois AOC, « *No Sin Tou Tsefs* », 2021 (Poulsard, Pinot noir) — 9  
MYRKO TEPUS, Verdon IGP, « *Nitchivo* », 2019 (Carnignan) — 10  
LAURENT FAYOLLE, Crozes-Hermitage AOC, « *Sens* », 2021 (Syrah) — 10  
SYLVIE AUGEREAU, Vin de France, « *Les Manquants* », 2020 (Cabernet franc) — 14

### **Macération** 12 cl

AMI, Vin de France, « *À l'est* », 2022, (Riesling, Gewüstraminer) — 9

### **Rosé** 12 cl

DOMAINE LA FLORANE, Côtes du Rhône AOC, « *A Fleur* », 2022 (Grenache, Syrah, Cinsault) — 7

### **Doux** 12 cl

DOMAINE CASTERA, Vin de France, « *Memòria demi sec* », 2020 (Petit Manseng) — 11  
DOMAINE BELARGUS, Coteaux du Layon AOC, « *Layon* », 2018 (Chenin) — 14

### **Doux / Mutés** 6 cl

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

## BIÈRES 33 cl

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 Citadelle & 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

FOIE GRAS SANDO, yuzuponzu, chou rave et aneth — 15

TARTELETTE DE PETITS POIS, vermouth, jus de cosses à la menthe, lardons fumés  
& pissenlits — 16

ŒUF PARFAIT, broccolinis aux yuzukosho, salade de brocolis et noix  
& ventrèche de poisson fumé — 16

ASPERGES VERTES A LA FLAME, émulsion d'anchois, salade de la ferme de l'Envol,  
kombava & ail des ours — 21

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

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

\* Supplément CAVIAR ( 6gr ) — 21

## MEAT & 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

PAVLOVA RHUBARBE, sorbet rhubarbe géranium, crème pistache (v) — 12

PROFITEROLE VANILLE PECAN, sherbet citron bergamote & thym citron (v) — 13

**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)**

**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*

LISE & BERTRAND JOUSSET, Vin de France, « *Exilé* », 2021 (*Chenin, Colombard*) — 9

PIERRE GERBAIS, Champagne Extra-Brut AOC, « *Grains de celles* », NM (*Pinot noir, Pinot blanc*) — 15

### Whites *12 cl*

HAUTE FERIE, Muscadet Sèvre et Maine AOC, « *Château-Thébaud* », 2018 (*Muscadet*) — 8

FUMEY CHATELAIN, Arbois AOC, « *Chardonnay* », 2020 (*Chardonnay*) — 9

ADRIEN BERLIOZ, Chignin Bergeron AOC, « *Raimpoupou* », 2021, (*Roussanne*) — 12

QUENTIN JEANNOT, Santenay AOC, « *Clos des Hâtes* », 2020 (*Chardonnay*) — 16

### Reds *12 cl*

FUMEY CHATELAIN, Arbois AOC, « *No Sin Tou Tsefs* », 2021 (*Poulsard, Pinot noir*) — 9

MYRKO TEPUS, Verdon IGP, « *Nitchivo* », 2019 (*Carignan*) — 10

LAURENT FAYOLLE, Crozes-Hermitage AOC, « *Sens* », 2021 (*Syrah*) — 10

SYLVIE AUGEREAU, Vin de France, « *Les Manquants* », 2020 (*Cabernet franc*) — 14

### Rosé *12 cl*

DOMAINE LA FLORANE, Côtes du Rhône AOC, « *A Fleur* », 2022 (*Grenache, Syrah, Cinsault*) — 7

### Maceration *12 cl*

AMI, Vin de France, « *À l'est* », 2022, (*Riesling, Gewüstraminer*) — 9

### Sweet *12 cl*

DOMAINE CASTERA, Vin de France, « *Memòria demi sec* », 2020 (*Petit Manseng*) — 11

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

### Sweet / Fortified *6cl*

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

## BEER *33cl*

FAUVE, New England Pale Ale — 8,50

FAUVE, New England IPA — 9

## COCKTAILS

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

GINTO, *gin Citadelle & 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

FOIE GRAS SANDO, *yuzu ponzu, kohlrabi and dill* — 15

GREEN PEA TARTLET, *vermouth, pea pod juice infused with mint, smoked bacon & dandelion* — 16

PERFECT EGG, *yuzukosho broccolini, walnut and broccoli salad & smoked fish belly* — 16

FLAMED GREEN ASPARAGUS, *anchovy emulsion, salad from the 'ferme de l'Envol', kombava & wild garlic* — 17

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

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

- *Extra CAVIAR ( 6gr )* — 21

## MIEAT & 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

RHUBARB PAVLOVA, *rhubarb and geranium sorbet, pistacho cream (v)* — 12

VANILLA AND PECAN PROFITEROLE, *lemon bergamot sherbet & lemon thyme (v)* — 13

*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*

*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*