

# FRENCHIE PIGALLE

EAT ME

LIKE IT'S HOT

**WEEKEND 12h00 - 14h30**

---

## BRUNCH 35 €

---

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

•  
UN JUS AU CHOIX

•  
BUFFET SALÉ ET SUCRÉ A VOLONTÉ

•  
UN PLAT CHAUD AU CHOIX :

- Avocado toast & œuf poché

- Œuf façon : Bénédicte / Royal / Florentine

- PÊCHE DU MOMENT, mousseline de pomme de terre aux noix, ails noir confit & sauce aioli aux algues

- CUISSE DE POULET SNACKÉ, risotto de épeautre, broccolini, sauce teriyaki au jus de volaille & coriandre

## COCKTAILS

BLOODY MARY *vodka quinoa Fair, jus de tomate, tabasco & Worcester sauce* — 14

MIMOSA, *Crémant & jus d'orange* — 13

PETMOUTH, *Vermouth, Pet Nat, sparkling water* — 14

## MOCKTAILS

VIRGIN TONIC, *Spiritueux sans alcool JNPR n°2, tonic bio Artonic au concombre* — 13

GINGER MULE, *Spiritueux sans alcool JNPR n°2, Ginger beer bio Artonic, lime* — 13

BITTER FIZZ, *alcohol free BTTR n°1, sparkling water* — 12

## BOISSONS FRAÎCHES

Thé glacé maison / Homemade iced tea 25 cl — 6

Tonic water bio, « Indian » ou « Concombre », Artonic 25 cl — 7

Ginger beer bio, Artonic 25 cl — 7

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33 cl — 7

Limonade artisanale bio, Elixia 33 cl — 7

Schorle « Citron fringant au gingembre » bio 33 cl — 7

## JUS DE FRUITS

Jus frais (orange, pomme) 25 cl — 5

Jus frais (tomate) 25 cl — 6

## CAFÉTERIE (CAFÉ LOMI, PARIS)

Espresso / Ristretto / Allongé — 3

Café Macchiato / Noisette — 3,50

Capuccino / Latte / Americano — 5

Chocolat chaud — 6

## THÉS ET TISANES (BONTHIÉS, PARIS)


Sencha, Menthe, Yunnan d'Or, Earl Grey, Vanille, Abricot &

Mangue, Bien-être — 5

*Prix euros nets TTC / Si vous avez des allergies, merci de le communiquer au moment de la commande*

*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*

*Nos viandes sont toutes d'origine européenne (U.E)*

 *Option végétarienne sur demande*

# FRENCHIE PIGALLE

EAT ME

LIKE IT'S HOT

**WEEKEND 12h00 - 14h30**

---

**BRUNCH 35 €**

---

A HOT DRINK

.

ONE FRESH JUICE

.

UNLIMITED BUFFET

.

A HOT DISH OF YOUR CHOICE :

- Avocado toast & poached egg

- Egg style: Benedict / Royal / Florentine

- FISH OF THE DAY, potato mousseline with walnuts, black garlic confit & seaweed aioli sauce

- SNACKÉ CHICKEN CUISSE, risotto, broccolini, teriyaki with poultry juice & coriander

## COCKTAILS

BLOODY MARY *vodka quinoa Fair, jus de tomate, tabasco & Worcester sauce* — 14

MIMOSA, *Crémant & jus d'orange* — 13

PETMOUTH, *Vermouth, Pet Nat, sparkling water* — 14

## MOCKTAILS

VIRGIN TONIC, *Spiritueux sans alcool JNPR n°2, tonic bio Artonic au concombre* — 13

GINGER MULE, *Spiritueux sans alcool JNPR n°2, Ginger beer bio Artonic, lime* — 13

BITTER FIZZ, *alcohol free BTTR n°1, sparkling water* — 12

## SOFTS

Homemade iced tea 25 cl — 6

Tonic water bio, « Indian » ou « Cucumber », Artonic 25 cl — 7

Ginger beer bio, Artonic 25 cl — 7

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33 cl — 7

Lemonade artisanale bio, Elixia 33 cl — 7

Schorle « Lemon and ginger » bio 33 cl — 7

## COFFEE (CAFÉ LOMI, PARIS)

Espresso / Ristretto / Allongé — 3

Café Macchiato / Noisette — 3,50

Capuccino / Latte / Americano — 5

Hot chocolate — 6

## JUICE

Fresh juice (orange, apple) 25 cl — 5

Fresh juice (tomato) 25 cl — 6

## THÉS ET TISANES (BONTHIÉS, PARIS)


Sencha, Mint, Yunnan d'Or, Earl Grey, Vanilla, Apricot & Mango,

Bien-être — 5

*Prices in euros inclusive of VAT at current rate. Please inform us of any food allergies/dietary requirements*

*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*

 *Vegetarian option on request*