

FRENCHIE PIGALLE

EAT ME
LIKE IT'S HOT

Tous les jours 18h30 - 23h00

SMALL

GOUGÈRES *au Stilton des campagnes Anglaises (v)* — 8

BACON SCONES & *crème crue* — 8

LE TRIO D'HUITRES, *La spéciale N°3 Perle blanche Française, en trois façons* — 18

Saveur Marocaine : Puissante et fraîche

Saveur française : Acide et parfumée

Saveur Végétale : Sucrée et iodé

VITELLO OSTRICATO, *Revisite du plat traditionnel italien par le chef,
Huitres perle blanche spécial n°3, Veau Français & déclinaison de câpres* — 15

ŒUF PARFAIT, *broccolinis aux yuzukosho, salade de brocolis et noix & ventrèche de poisson fumé* — 17

LE FISH&CHIPS, *Merlan de ligne Français, Tempura bière et saké, Baconaise & montagne de pommes gaufrettes* — 16

TAGLIOLINI FREDDI, *artichaut, pickles de carotte, cacahuètes, tahini & la-yu maison (v)* — 22

MIEAT & FISH

LE BAR DE PECHE FRANÇAISE, *Parfumé aux agrumes, cuit lentement à la vapeur,
Déclinaison de fenouil, rémoulade de raifort et citron noir, Beurre inversé et purée de citron confit* — 32

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

CHEESES

FROMAGES FERMIERS AFFINÉS AU CHOIX (v) 10 / 12 / 14 / 16
Accompagnés de chutney maison d'abricots, raisins secs & gingembre

BEAUFORT, *lait cru de vache, Savoie, FR*

TÊTE DE MOINE, *lait cru de vache, Suisse, CH*

COURONNE DE TOURRAINE, *lait cru de chèvre, FR*

STILTON, *lait cru de vache, UK*

DESSERTS

BANOFFEE, *banane, noix de pécan, dulce de leche & muscade (v)* — 11

MOUSSE YAOURT MYRTILLE, *meringue au citron noir & sherbet citron menthe (v)* — 14

BABA AU RHUM PASSION FRAMBOISE & *crème de mascarpone (v)* — 14

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

Every day 18h30 - 23h00

SMALL

GOUGÈRES *with Stilton from the English countryside (v)* — 8

BACON SCONES & *raw cream* — 8

THE TRIO OF OYSTERS: The special N°3 French White Pearl, in three ways - 18

Moroccan flavor: Powerful and fresh

French flavor: Acid and fragrant

Vegetable Flavor: Sweet and iodized

VITELLO OSTRICATO, *Twist of the traditional Italian dish by the chef,
White pearl oysters special n°3, French Veal & variation of capers* — 15

PERFECT EGG, *yuzukosho broccolini, walnut and broccoli salad & smoked fish belly* — 17

THE FISH&CHIPS: *French line whiting, Tempura beer and sake, Baconaise & potato wafers* — 16

COLD TAGLIOLINI, *artichoke, carrot pickles, peanuts, tahini & homemade la-yu (v)* — 22

MEAT & FISH

STEAMED FRENCH SEA BASS, *Citrus, fennel, black lemon and horseradish remoulade,
twist of beurre blanc & candied lemon purée* — 32

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

BEAUFORT, *raw cow milk, Savoie, FR*

TÊTE DE MOINE, *raw cow milk, Switzerland, CH*

COURONNE DE TOURRAINE, *raw goat milk, FR*

STILTON, *raw cow milk, UK*

DESSERTS

BANOFFEE, *banana, pecan nuts, dulce de leche & nutmeg (v)* — 11

YOGURT BLUEBERRY MOUSSE, *black lemon meringue & lemon and mint sherbet (v)* — 14

PASSION FRUIT RUM BABA, *raspberry & mascarpone cream (v)* — 14

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