

FRENCHIE PIGALLE

EAT ME
LIKE IT'S HOT

Lundi au Vendredi 12h00 - 14h00

SMALL

GOUGÈRES *au Stilton (v)* — 8

BACON SCONES & *crème crue* — 8

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 34 €

ENTRÉE-PLAT **OU** PLAT-DESSERT 28 €

ENTRÉE

ŒUF PARFAIT 63°, taktouka de poivrons, persil concassé & émulsion au cumin

OU

AUBERGINE CONFITE, basse température, pluriels de sauces, purée de citron confit & noisettes

PLAT

TRUITE ARC-EN-CIEL, pickles de salicorne, citron confit, brocolis & beurre blanc condimenté & curry vert

OU

TRAVERS DE PORC RÔTI SAUCE BARBECUE, riz Japonais, chou blanc au vinaigre rancio & pak choï

DESSERT

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

OU

FROMAGE : Stilton ou Beaufort

On vous attends le Samedi et Dimanche 12h00 - 14h30 pour le

BRUNCH 35 €

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

Monday to Friday 12h00 - 14h00

SMALL

GOUGÈRES with Stilton (v) — 8

BACON SCONES & raw ceme — 8

STARTER-MAIN-DESSERT 34 €

STARTER-MAIN OR MAIN-DESSERT 28 €

STARTER

63° PERFECT EGG, peppers taktouka, crushed parsley & cumin emulsion

OR

CONFIT EGGPLANT AUBERGINE, low temperature, pluriel of sauces, confit lemon purée & hazelnut

MAIN

AR-CEN-CIEL RAINBOW TROUT, sea asparagus pickles, confit lemon, brocoli & beurre blanc with green curry & condiment

OR

ROASTED PORK RIBS WITH BARBECUE SAUCE, Japanese rice, withe cabbage with rancio vinegar & pak choï

DESSERT

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

OR

CHEESE : Stilton or Beaufort

We are waiting for you on Saturday and Sunday 12:00pm - 2:30 pm for

BRUNCH 35 €

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*