

Vin au verre

Bulles 12,5cl

DOMAINE FREDERIC MABILEAU, Vin de France « Lunatic » NM— 9

LACROIX-TRIAULAIRE, Champagne Brut « Le Biographe » NM— 17

Blancs 12,5cl

L'OREE DU SABIA, Val de Loire « A l'Orée » 2023 — 7

LE CAILLOU, Côtes-du-Rhône 2023 — 8

DOMAINE DAMIEN LAUREAU, Vin de France « Les Raisins de l'Amitié » 2021—
10

DOMAINE ADRIEN BERLIOZ, Vin-de-Savoie Chignin Bergeron « Raipoumpou »
2023 — 14

DOMAINE LE DEVEVEY, Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune 2020 — 18

Rouges 12,5cl

DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE, Vin d'Espagne « El Bierzo Nuevo » 2023 — 8

CLOSERIES DES MOUSSIS, Haut-Médoc « Le Luquet » 2022 — 10

DOMAINE ALEX FOILLARD, Brouilly 2022 — 12

FRANCOISE JEANNIARD, Pernand-Vergelesses « Vieilles Vignes » 2022 — 15

DOMAINE MONIER PERREOL, Saint-Joseph « Châtelet » 2022 — 18

Rosé 12,5cl

DOMAINE BOBINET, Vin de France « Piak ! » 2023 — 8

Bières 33cl

LA BRASSERIE DU MONT SALEVE, Pale-Ale — 8

Cocktails 16cl

NEGRONI de l'Altro Frenchie— 14

GIN TONIC — 14

LONDON MULE / MOSCOW MULE — 14

FRENCHIE

bar à vins

*Everything
I want to eat
Everything*

small

BACON SCONES, Sirop d'érable & crème crue (x3) — 8

HUITRES façon SPICY MARGARITA (x3)
Mezcal, huile de fraise & basilic — 19

RICOTTA MAISON FUMÉE
Sabayon de basilic, abricot rôti au romarin et en pickles, chutney de tomates —
16

SASHIMI DE THON ROUGE
Consommé & salade de rhubarbe, verveine, condiment avocat — 21

TARTARE DE BOEUF
Moules marinées, sauce XO, mayonnaise ciboulette, poireaux frits — 21

FLATBREAD
Crème d'aubergines, aubergines marinées, nduja, comté—19

GNOCCHIS ROTIS
Siphon cheddar, eau de tomate, tomates séchées, salade de tomates & livèche— 20

RIS DE VEAU
Crème crue & œufs de hareng fumé — 21

PAPPARDELLE AU RAGOUT D'AGNEAU
Olives de Kalamata séchées, citron confit & parmesan— 21

meat & fish

LIEU JAUNE ROTI AU MISO
Purée de petits pois, beurre blanc de chou fermenté, condiment verveine & fleur
de sureau— 29

CANARD ROTI AU MIEL
Sauce hoisin aux cerises, pickles de prune verte, jus de viande acidulé— 39

cheese

Sélection de fromages des îles britanniques affinés chez Neal's Yard Dairy et
Terroirs d'Avenir
Assiettes de deux ou quatre fromages — 14 / 21

dessert

FRENCHIE BANOFFEE
Dulce de leche, sorbet banane, noix de pécan caramélisées, muscade— 12

GÂTEAU CHOCOLAT
Crème crue mandarine — 12

CAFÉ DE « L'ARBRE À CAFÉ »
Canopée (Honduras, Pérou, Tanzanie, Éthiopie) — 3,5

Prix en euros TTC

Les assiettes sont conçues pour être partagées et l'ordre d'arrivée peut varier.
Merci de votre compréhension.

Tous nos produits (de saison) sont sourcés par le chef Greg Marchand.
Ils proviennent de petits producteurs engagés dans une démarche d'agriculture raisonnée.
Toutes nos viandes sont d'origine française.