

FRENCHIE
PIGALLE

EAT ME
BECAUSE I'M HOT

LE RESTAURANT FRENCHIE PIGALLE

WELCOME TO GRAND PIGALLE HÔTEL!

Une adresse moderne, cosmopolite et avant tout parisienne, au cœur d'un South Pigalle (SOPI, pour les intimes) vibrant et électrique.

C'est au sein de cet hôtel 4 étoiles que se trouve notre restaurant Frenchie Pigalle.

Imaginé par Grégory Marchand, Frenchie Pigalle est en lieu de rencontre, convivial et décontracté !

Dans l'assiette, c'est spontané et généreux, gourmand et coquin...

Toutes les créations sont inspirées de produits de saison et pour la soif c'est blanc, rouge, orange, bière, bio, bulle, nature !





VOTRE EVENT CHEZ FRENCHIE PIGALLE

PRIVATISER FRENCHIE PIGALLE, C'EST :

- ◉ Bénéficier d'un espace privatif au cœur de Paris et d'un Pigalle électrique !
- ◉ Inviter ses convives dans un décor branché et chaleureux.
- ◉ Déguster des plats à partager bistro-bonomiques à tomber.
- ◉ Profiter du spectacle qu'offre les cuisines ouvertes.

HORAIRES :

- ◉ Déjeuner : entre 12h00 et 14h30
- ◉ Dîner : entre 18h30 et minuit

CAPACITÉ :

- ◉ Format debout : de 40 à 60 personnes
- ◉ Format assis : de 20 à 30 personnes

FRAIS DE PRIVATISATION :

Possibilité de privatisation complète de l'établissement

◉ EAT ME LIKE IT'S HOT ◉

SMALLS

Bacon Scones
Gougères
Ricotta Maison
Asperges
Tacos de Thon Rouge
Pappardelle

TO SHARE

Thon Rouge
Côte de Veau
Fromages affinés Terroirs d'Avenirs

DESSERTS

Banoffee
Cookie Dulcey

- 65€ -

◉ LOVE ◉

SMALLS

Bacon Scones
Gougères
Nuggets de Ris de Veau
Maquereau de Ligne Grillée
Asperges
Ricotta Maison
Betterave
Tartare de Bœuf au Satay
Tacos de Thon Rouge
Pappardelle

TO SHARE

Queue de Lotte
Côte de Veau
Fromages affinés Terroirs d'Avenirs

DESSERTS

Banoffee
Pavlova
Cookie Dulcey

- 85€ -





© MENU BRUNCH ©

COCKTAIL DE BIENVENUE
Mimosa or Bloody Mary

+

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

+

UN JUS FRAIS AU CHOIX

+

TARTINES BEURRE & CONFITURE

Pain artisanal de Thierry Breton,
Beurre, Confitures Frenchie

+

VIENNOISERIES DU JOUR

+

FRUITS TAILLÉS

+

YAHOURT

+

GRANOLA

+

UN PLAT DOMINICAL

Plat dominical en fonction des saisons

AVOCADO TOAST & ŒUF POCHÉ

Ou

ŒUFS

Façon Bénédicte/Royale/Florentine

- 37€ -

CONTACT & BOOKING

GRAND PIGALLE HOTEL
29 Rue Victor Massé
75009 Paris

01 85 73 10 46
eventsparis@expegroup.com

NOS HORAIRES

- © 7H - 10H30 Petit-Déjeuner (7/7j)
- © 12h - 14h30 Déjeuner (Lun/Sam)
- © 12h - 15h Brunch (Dimanche)
- © 18h30 - 23h00 Dîner (7/7j)

