

EAT ME
LIKE IT'S HOT

MENU ALL DAY
ALL DAY MENU

ALL DAY

15H-18H30 & 23H-6H

TERRINE DE COCHON — 14

Champignons, pickles, jeunes pousses

TARTARE DE TRUITE — 14

Pomme Granny Smith, gelée au cidre & céleri branche

PLANCHE DE QUATRE FROMAGES AFFINÉS — 22

Accompagnés d'un chutney

COMTÉ, lait cru de vache, FR

BRILLAT SAVARIN, lait cru de vache, FR

BUCHETTE, lait cru de chèvre, FR

FOURME D'AMBERT, lait de vache, FR

ASSIETTE DE JAMBON DE PARIS — 12

SALADE VERTE — 7

Et sa vinaigrette

NAGE DE MELON — 12

Nage de melon & fraise à la mélisse

FRENCHIE
PIGALLE

ALL DAY

3PM-6.30PM & 11PM- 6AM

PORK TERRINE — 14

Mushrooms, pickles, baby greens

TROUT TARTARE — 14

Granny Smith apple, cider & celeri jelly

SELECTION OF FOUR AGED CHEESES

« FRESCOLET » (v) — 12

Served with homemade chutney

COMTÉ, raw cow's milk, FR

BRILLAT SAVARIN, raw cow's milk, FR

BUCHETTE, raw goat's milk, FR

FOURME D'AMBERT, cow's milk, FR

JAMBON DE PARIS PLATTER — 12

GREEN SALAD — 7

With its dressing

MELON SOUP— 12

Melon & strawberry soup with lemon balm

FRENCHIE
PIGALLE

EAUX

Microfiltrée Castalie, plate ou pétillante	4
--	---

BOISSONS FRAÎCHES & SOFTS

Tonic water bio, « Indian » Artonic 25cl	7
Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33cl	6
Ginger Beer Uma 33cl	7

THÉ GLACÉ UMA 33cl	
infusion de feuille de thé vert, basilic, citron vert	7
Archipel, Kombucha feuilles de cassis 33cl	7

JUS DE FRUITS

Jus frais (orange, pomme, tomate) 25cl	5
--	---

CAFÉTERIE *(Café Lomi, Paris)*

Expresso / Ristretto / Allongé	3
Café Macchiato / Noisette	3,50
Capuccino / Latte / Americano	5
Chocolat chaud	6

THÉS ET TISANES *(Bonthés, Paris)*

Sencha, Menthe, Yunnan d'Or, Earl Grey,	
Rooibos Vanille, Verveine, French Cancan,	
Mangue Givrée	5
Matcha Latte	7

BIÈRES

FAUVE, New England Lager 33cl	8,50
FAUVE, New England IPA 33cl	9
PINK SUN, West Coast IPA 33cl (0,4% Vol)	8

MOCKTAILS

VIRGIN TONIC	10
<i>Spiritueux sans alcool JNPR n°1, tonic bio Artonic « Indian »</i>	
GINGER MULE	10
<i>Spiritueux sans alcool JNPR n°1, citron vert, ginger beer Uma</i>	
NO NEGRONI	10
<i>JNPR n°1, BTTR n°1, VRMTH N°1</i>	
SPRITZ O	10
<i>Spiritueux sans alcool SPRZ n°1, eau pétillante</i>	

COCKTAILS

ST-GERMAIN SPRITZ	14
<i>liqueur de fleur de sureau Nusbaumer, champagne Archibald, eau pétillante</i>	
APEROL SPRITZ	14
<i>Aperol, champagne Archibald, eau pétillante</i>	
CAMPARI SPRITZ	14
<i>Campari, champagne Archibald, eau pétillante</i>	
MOSCOW MULE	14
<i>vodka quinoa Fair, citron vert, ginger beer Uma</i>	
NEGRONI	14
<i>gin Citadelle, vermouth La Quintinye rouge, Campari</i>	
ESPRESSO MARTINI	14
<i>vodka Fair, liqueur de café Fair, espresso</i>	

EXPERIMENTAL TRAVELLERS COCKTAILS

PARIS	14
<i>Orchard Keeper, calvados Cristian Drouin, vermouth Del Professore Bianco, miel du tarn-et-Garonne et Scrappy's Orange Bitters</i>	
NEW YORK	14
<i>Manhattan, whisky Nikka Coffey Grain, vermouth Del Professore Rosso, Aromatic Bitters, cerises Amarena</i>	