

Digestivo

Frenchie Limoncello, citron Meyer de Bachès
10

Bloom Sool, Nepita Glaciale, « Feli'Geto »
Menthe de Corse distillée. Rond, vivace et très frais.
8

Bloom Sool, Foeniculum Vulgare, « Pado »
Issu de dix plantes aromatiques Corses. Désaltérant avec des notes de fenouil, réglisse et menthe.
15

Silvio Carta, Liquore di Liquirizia, « Ligu »
Liqueur de réglisse. Epicé et enveloppant.
8

Silvio Carte, Mirto, « Carta 1929 »
Liqueur de myrte de Sardaigne. Élégant, équilibré.
8

Silvio Carta, Amaro, « Bomba Carta »
Digestif amer à base d'herbes sauvages et de miel d'arbousier.
9

Abbaye de Lérins, Liqueur, « Lérina Jaune »
Infusion de 44 plantes et agrumes. Herbacé et tonique.
8

Abbaye de Lérins, Liqueur, « Mandarine »
Liqueur de mandarine de l'île Saint Honorat.
6

Abbaye de Lérins, Liqueur, « Lérincello »
Liqueur de citron de Menton.
6

Abbaye de Lérins, Liqueur, « Verveine »
Macération de trois mois de Verveine de Provence. Complexe et délicat.
6

Philipponnat, Clos des Goisses, « Eau de vie de marc » Millésime 2015
13



L'altro

FRENCHIE

FORMULES DEJEUNER

*Du mardi au vendredi uniquement
Sauf jours fériés*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **29**

Entrée/Plat/Dessert **34**

*Chers invités, si vous avez des allergies,
n'hésitez pas à le mentionner auprès de votre serveur*

Cocktails & cocktailini

L' ALTRO SPRITZ

Aspide, Campari, prosecco
12

MEZCALITA

Mezcal, liqueur de mandarine, citron vert
15

ESPRESSOTINI

Vodka, liqueur de café, espresso
15

NEGROTINI

Gin, Campari, vermouth
10

BLOODY MARIE

Vodka, tomatoe water, chili, cèleri, raifort
Virgin 9€ / + Mezcal 16€
15

GIN TONIC

Gin Grifu, Tonic Archibald
Gin San Roccu + 3 / Gin San Roccu Anima Navy Strength 65% vol.+4
13

Cicchetti

OLIVES DE SICILE MARINEES

5

CROSTINI DE SARDINE FUMEE

10

GIARDINIERA

Pickles de légumes de saison
5

Dolci

CHOCOLAT NEMESIS

En hommage au River Café (Londres)
12

QUETSCHES

Crostata, amandes, quetsche, shiso & crème crue
14

GELATI

Pistache de Bronte / Pêche verveine / Stracciatella
6 la boule

PANNA COTTA

Framboise, grappa
12

AFFOGATO

Glace à la vanille de Madagascar, café Canopée de 'L'Arbre à Café'
8 (+ grappa - 4)

Caffè & Tè

Café de 'L'Arbre à Café', Canopée
3,5

Cappuccino
5

Infusion 'my organic infusion'
4

Formaggi

SELECTION DE TROIS FROMAGES
Miel, chutney, cerises amarena, pane carasau
18

TALEGGIO
Lait de vache cru, Lombardie
Chutney de figue
7

GORGONZOLA A LA CUILLERE
Lait de vache cru, Lombardie
Cerises amarena
6

PECORINO 18 MOIS
Lait de brebis, Sicile
Miel de fleurs
8

Antipasti

MINISTRONE FREDDO
Eau de tomate et légumes de la ferme de l'Envol
16

FLEUR DE COURGETTE
Farcie à la ricotta, olives, anchois, basilic
24

CRUDO MISTO
Maquereau & rhubarbe - Daurade, straciatella & poutargue - Thon rouge & betterave
28

MAIALE TONNATO
Porchetta, sauce tonnato, câpres
14

Pizzette

Gorgonzola, chutney de figue, noix
12

Tomate, ricotta & nduja
14

Primi Piatti

Pasta

AGNOLOTTI

Cacio e pepe, oignons caramélisés, réglisse
20

GNUDI

Ricotta, sauge & beurre noisette
21

PAPPARDELLE

Ragoût de lapin alla ligure, pignons de pin & olives taggiasche
24

LINGUINE FREDDA ALLE VONGOLE

Persil, coques dashi
Disponibile unicamente au diner
24



Secondi Piatti

Mare

CIOPPINO

Poissons, crustacés mijotés à la tomate, aioli au safran
34

ROUGET

Pan grattato, fenouil, sauce à l'huile d'olive
48

—

Terra

COTOLETTA ALLA MILANESE

(pour 2 personnes)
Côte de veau rosé du Pays Basque, jus condimenté
82

PORC DU KINTOA

Echine de porc du Pays Basque, haricots blancs, beurre ndjua, sauge
32

—

Contorni

SALADE

Parmigiano, zeste de citron
8

AUBERGINE CAPONATA

Pignons de pin, câpres, olives
12

PATATE AL FORNO

Tomates datterino, ail & romarin
8