

SOFTS

Bap Bap – Micro-Brasserie Paris – Bière sans Alcool – **8**

Archipel – Kombucha – Feuilles de figuier – **10**

Angeline – Limonade – **7**

Meneau BIO – Nectar de framboise et fraise – **9**

Meneau BIO – Nectar d'abricot – **8**

Charitea – Thé glacé – Black Citron BIO – **7**

Coca Cola Zero – **6**

L'altro
FRENCHIE

FORMULES DEJEUNER

*Du lundi au vendredi
hors jours fériés*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert
29

Entrée/Plat/Dessert
34

Viandes rigoureusement sélectionnées d'origine française.

Cocktails & cocktailini

L'ALTRO SPRITZ

Bitter Aspidi, Campari, prosecco
12

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, yuzu, prosecco
14

MEZCALITA

Mezcal, liqueur de mandarine, citron vert
16

ESPRESSOTINI

Vodka, liqueur de café, espresso
16

NEGROTINI

Gin, Campari, vermouth
12

GIN TONIC

Gin Urka, tonic
15

BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate maison, poivre fumé
15

VERMOUTH BIANCO O ROSSO

Frenchie
14

■

VIRGIN NEGRONI

JNPR gin s.a., JNPR vermouth rouge s.a., JNPR bitter s.a.
12

VIRGIN AMERICANO

JNPR vermouth s.a., JNPR bitter s.a., tonic Archibald
12

Caffè & Tè

Café 'Canopée' de « L'Arbre à Café »

4

Cappuccino

6

Infusion 'My Organic Infusion'

5

Amazza Caffè

GRAPPA BIANCA

Sarpa - Jacopo Poli
10

GRAPPA AMBREE

Sarpa oro - Jacopo Poli
12

ELISIR DI PRUGNA

Notre alternative à l'Amaretto
Jacopo Poli
9

ELISIR DI SAMBUCA

Jacopo Poli
9

LIMONCELLO

Limoncello maison
9

Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI

Miel, chutney, cerises amarena, pane carasau

18

TALEGGIO

Lait de vache cru, Lombardie

Chutney d'abricot

7

GORGONZOLA AL CUCCHIAIO

Lait de vache cru, Lombardie

Cerises amarena

6

PECORINO 18 MESI

Lait de brebis cru, Sicile

Miel de fleurs

8

Dolci

NEMESIS AL CIOCCOLATO

L'incontournable gâteau au chocolat du River Café à Londres

13

PANNA COTTA VANIGLIA E FRAGOLE

Panna cotta vanille, fraise Gariguette, menthe

13

TIRAMISU

Tiramisu signature, finition à table

14

AFFOGATO

Glace à la vanille de Madagascar, café Canopée de 'L'Arbre à Café'

8 (Grappa (4(

GELATI FATTI IN CASA

Noisettes du Piémont / Pistaches de Bronte / Stracciatella / Vanille de Madagascar

6

Antipasti

ASPARAGO ALLA GRIGLIA

Asperges au barbecue, émulsion parmesan et vin jaune, noisettes du Piémont

18

SALUMI MISTI E GIARDINIERA

Charcuterie et pickles de légumes de saison

20

CARCIOFI FRITTI E SCAMORZA

Artichauts frits, émulsion de scamorza

24

VITELLO TONNATO

Sauce tonnato, cucunci, feuilles de câpres

22

CRUDO DI TONNO

Thon maturé, fraises Gariguette « all'arrabbiata », huile de basilic

21

PIZZETTA ZUCCHINE E STRACCIATELLA

Courgettes, stracciatella, menthe et basilic

16

Primi Piatti

Pasta

GNUDI RICOTTA E SPINACI

Ricotta, épinards, pesto ail des ours

23

PAPPARDELLE AL RAGU D' AGNELLO

Ragoût d'agneau braisé, olives Taggiasche, origan

26

CACIO E PEPE

Artichauts frits, pesto menthe-persil, zestes de citron

25

CARAMELLE PORRI E PISELLI

Poireaux confits, herbes fraîches, petits pois

28

PASTA DEL GIORNO

Prix sur demande



Secondi Piatti

Mare

MERLUZZO GIALLO AL RAGU PRIMAVERILE

Lieu jaune grillé, légumes de « La Ferme de l'Envol »

35

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA

Pêche du jour au barbecue

Prix selon arrivage

Terra

COTOLETTA ALLA MILANESE

(recommandé pour 2)

Côte de veau du Pays basque, salade

86

PORCHETTA CROCCANTE

Poitrine de cochon, cime di rapa braisée, salmoriglio, pommes grenailles

35

Contorni

PATATE SCHIACCIATE

Pommes grenailles, herbes fraîches, huile d'olive

8

INSALATA DELLA « FERME DE L' ENVOL »

Salade de « La Ferme de l'Envol »

9

VERDURE GRIGLIATE

Légumes grillés - selon la saison

12