

 **FRANCESINI DI CARNE**

ALOUVETTA petto di pollo sfilacciato, salsa allo yogurt e curry, uvetta, mandorle, valeriana	4	PRET Á GRILLÉ fesa di tacchino, burrata, zucchine grigliate, menta	4,5
BON GOÛTE bresaola, straciatella, crema di olive taggiasche, zucchine grigliate, menta	4,5	SASÁ SUR LA SEINE prosciutto cotto a legna, maionese al basilico, mozzarella di bufala dop, pom. datterino	4,5
DATTI UNA MOUSSE prosciutto crudo, mousse di caprino, pomodorino semi dry, valeriana	4,5	VEGNÈ ROSS fesa di tacchino, peperoni in agrodolce, robiola, salsa allo yogurt, erba cipollina	4
DÉCOLLETÉ speck, primo sale, crema di pere caramellate	4	VERVE prosciutto crudo, robiola, carciofino grigliato piccante sott'olio	4,5
DEJEUNER SUR L'HERBE bresaola, primo sale, mela verde, rucola, glassa di aceto balsamico	4,5		
DON COSCIOTTE Patanegra, pomodoro strofinato	5,5		
ERRE MOSCIA fesa di tacchino, robiola, crema di peperoncino	4		
JE SUINO GRIGLIATO salame, carciofo grigliato	4		
LIBERTÉ, EGALITÉ, SENAPÉ mortadella grigliata, senape, lime, valeriana	4		
MOUSTACHE & PISTACHE mortadella, crema di robiola e pistacchi	4,5		
NOUANCE DI BEIGE petto di pollo sfilacciato, mela verde, crema di gorgonzola	4		
		GLI ESTIVI (DA APRILE A SETTEMBRE)	
		POULET FAUVE pollo sfilacciato, senape à l'ancienne, olio alla rucola, miele	4
		GLI INVERNALI (DA OTTOBRE A MARZO)	
		BRIESCOLA IN CINQUE bresaola, cipolla rossa caramellata, brie, senape in grani, rucola	5
		LA FONTAINE speck, fontina, crema di funghi	4,5
		OSS GROSS lardo, acciughe, burrata, ravanelli marinati	4,5
		TARTRUFFAUT prosciutto cotto a legna, fontina, crema di tartufo	4,5

FRANCESINI DI PESCE

FRENCH KISS

salmone affumicato, crème fraîche, erba cipollina

LA VIE EN ROSE

salmone, burro salato della Normandia, pepe rosa

LEGION THONNEUR

mousse di tonno, barbabietola e maionese, con barbabietola, rucola e robiola

5

5

4

FRANCESINI VEGETARIANI

J'ACCUSE

crema di avocado e limone, granella di nocciole tostate, pomodorino semi dry

LE BANLIEU

hummus, pomodoro, avocado

NE ME QUITTE PAS

crema di gorgonzola, pere caramellate, trevisana, noci

NOUVELLE CUGINA

feta, pomodorino semi dry, olive taggiasche

PASSPARTOUT

melanzane grigliate, mozzarella di bufala dop, pomodorino semi dry

PI GRECO

pate di olive e feta, melanzane grigliate, carpaccio di seitan

VOULEZ VOUS TOFU

crema di carciofi, limone e tofu affumicato

4

4

4

4

4

4,5

4

GLI ESTIVI (DA APRILE A SETTEMBRE)

CHAMPS-ALYSÉES

mozzarella di bufala dop, alici, zeste di limone, olio evo, pepe nero

LE SOLEIL, LA MER, LU IENTU

stracciatella, avocado, salmone selvaggio, olio evo, pepe nero

ULTIMO TANGO A PARIGI

burro e alici

4

5

4

GLI ESTIVI (DA APRILE A SETTEMBRE)

CENERENTOLA BAUDELARIANA

ricotta, pomodorino semi dry, fiori di zucca, menta

GLI INVERNALI (DA OTTOBRE A MARZO)

BON BON ROUGE

zucca grigliata, crema di gorgonzola, cipolla rossa caramellata

DU MARON

gorgonzola, crema di marroni, misticanza, granella di noci

RAPANUIT

burrata fresca, cime di rapa ripassate con aglio, peperoncino, uvetta e olive taggiasche

4

4

4,5

4,5



INSALATINE

BAS-MÂT riso basmati, hummus, avocado a fettine, olio evo, pepe	4,5	RUE-COLETTE riso venere, pesto di rucola, pinoli tostatati	4,5
CECI BON ceci aromatizzati al curry con riso basmati	4	TÊTE-À-TÊTE dadolata di melone, dadolata di feta, menta, olive taggiasche, olio evo, pepe	4,5
CA MELA lenticchie tiepide con peperoncino e mele	4	LE INVERNALI (DA OTTOBRE A MARZO)	
DEFILÉ DI POLLO petto di pollo sfilacciato, lattuga, capperi, pom. semi dry, mayo al basilico, crostino	4,5	ORANGE NOIR IN BOUDOIR riso venere, olio al rosmarino, crema di zucca e ceci, sesamo nero, croccante di pane	4,5
NOIR METROPOLITANO hummus con carotine e francesino croccante	4	PETIT PÈTALE rucola, bresaola, petali di grana, noci, crostino con crema di funghi	5
PALOMBELLE VERTE misticanza, avocado a fettine, noci, dadolata di mela, olio evo, pepe	5	RUE BONAPARTE misticanza, crostino con chèvre chaud, uvetta, noci, miele	4,5
RACINE salmone affumicato, songino, polvere di capperi, olio agli agrumi, crostino con robiola allo zenzero	5	SE AMELIE SAPESSE lenticchie alla libanese con riso basmati, cipolla rossa caramellata, radicchio rosso	4,5
SAVOIR FARRO farro, mozzarella di bufala dop, pom. datterino, olive taggiasche, olio evo, basilico	4,5	TAGGIA RIPASSÀ farro, cime di rapa ripassate con aglio, peperoncino, uvetta, olive taggiasche, pinoli	4,5
LE ESTIVE (DA APRILE A SETTEMBRE)			
FRAGOLEUR misticanza, bresaola, fragole, glassa di aceto balsamico, granella di noci	5		



AL CUCCHIAIO		I FRANCESINI	
BAISER LES MAINS crema di ricotta con gocce di cioccolato e briciole di cannolo	4,5	RAZIONE K francesino 30 gr con tavoletta cioccolato fondente o al latte	4
DON RAFFAÉ crema di mascarpone al caffè con biscottino al cacao	4,5	SE PROUST SAPESE francesino 30 gr con crema di cioccolato o burro e marmellata	4
MONTMARTRE crema di mascarpone e fragole	4,5	IMMANCABILI	
MOULIN ROGUE mousse di ricotta e amarene	4,5	BISCOTTINI al burro Amuse 3PZ	4
RIVOLUZIONE POST-PRANDIALE crostata destrutturata con mousse al cioccolato fondente, biscottino al cioccolato, lamponi	5	MACEDONIA Frutta fresca	4,5
GLI INVERNALI (DA OTTOBRE A MARZO)			
POMME D'ADAME Crema di marroni, ricotta, mele caramellate, cannella	4,5		



AMUSE
BOUCHE