



FRANCESINI DI CARNE



30 GR FRANCESINO

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, stracciatella, 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	GLI ESTIVI (DA APRILE A SETTEMBRE)	
ERRE MOSCIA fesa di tacchino, robiola, crema di peperoncino	4	ÇA VA SANS DIRE ^{NEW!}	4
JE SUINO salame, robiola, noci e miele	4	POULET FAUVE	4
JE SUINO GRIGLIATO salame, carciofo grigliato	4		
LE COQ FOU ^{NEW!} petto di pollo sfilacciato, avocado, cipolla caramellata, olietto piccante	4,5	GLI INVERNALI (DA OTTOBRE A MARZO)	
LIBERTÉ, EGALITÉ, SENAPÉ mortadella grigliata, senape, lime, valeriana	4	BRIESCOLA IN CINQUE	5
MOUSTACHE & PISTACHE mortadella, crema di robiola e pistacchi	4,5	LA FONTAINE	4,5
NOUANCE DI BEIGE petto di pollo sfilacciato, mela verde, crema di gorgonzola	4	OSS GROSS	4,5
		TARTRUFFAUT	4,5

FRANCESINI DI PESCE

FRAGU E PISCI NEW!

polvere di bottarga, crème fraîche, carciofino, zeste di limone

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

ULTIMO TANGO A PARIGI

burro e alici

5

5

5

4

4

GLI ESTIVI (DA APRILE A SETTEMBRE)

CHAMPS-ALYSÉES

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

4

LE SOLEIL, LA MER, LU IENTU

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

5

FRANCESINI VEGETARIANI E VEGANI

BIZARRE VEGANO **NEW!**

hummus al curry e mango, tofu a la julienne, zucchine grigliate e menta

4,5

J'ACCUSE VEGANO

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

4

LE BANLIEU VEGANO

hummus, pomodoro, avocado

4

LE MARAIS **NEW!**

halloumi, hummus di ceci, spinaci, pomodorino semi dry e glassa di aceto balsamico

4,5

NE ME QUITTE PAS

crema di gorgonzola, pere caramellate, trevisana, noci

4

NOUVELLE CUGINA

feta, pomodorino semi dry, olive taggiasche

4

PASSPARTOUT

melanzane grigliate, mozzarella di bufala dop, pomodorino semi dry

4

PI GRECO

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

4,5

TON SUR TON VEGANO **NEW!**

hummus di barbabietola, straccetti di seitan, cavolo viola in agrodolce

4,5

VOULEZ VOUS TOFU VEGANO

crema di carciofi, limone e tofu affumicato

4

GLI ESTIVI (DA APRILE A SETTEMBRE)

CENERENTOLA BAUDELARIANA

ricotta, pomodorino semi dry, fiori di zucca, menta

4

GLI INVERNALI (DA OTTOBRE A MARZO)

BON BON ROUGE

zucca grigliata, crema di gorgonzola, cipolla rossa caramellata

4

DU MARON

gorgonzola, crema di marroni, misticanza, granella di noci

4,5

RAPANUIT

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

4,5

SUR-LE-BANC **NEW!**

formaggio di capra, paté d'olive taggiasche, foglia di basilico, lamelle di mandorle tostate

4



INSALATINE

BAS-MÂT riso basmati, hummus, avocado a fettine, olio evo, pepe	4,5	LENTILLES FRANÇAIS NEW! insalatina di lenticchie, pomodorini, cipolla, olive taggiasche, prezzemolo e cumino	4
CECI BON ceci aromatizzati al curry con riso basmati	4	RUE-COLETTE riso venere, pesto di rucola, pinoli tostiti	4,5
CA MELA lenticchie tiepide con peperoncino e mele	4	TÊTE-À-TÊTE dadolata di melone, dadolata di feta, menta, olive taggiasche, olio evo, pepe	4,5
DEFILÉ DI POLLO 🍗 petto di pollo sfilacciato, lattuga, capperi, pom. semi dry, mayo al basilico, crostino	4,5	LE INVERNALI (DA OTTOBRE A MARZO)	
GOUTTE D'OR NEW! cous cous in agrodolce, cipolla caramellata, cannella, uva passa, mandorle tostate	4,5	EI FU NEW! hummus di barbabietola, cime di rapa ripassate, crostini di pane, timo, olio evo	4,5
NOIR METROPOLITANO hummus con carotine e francesino croccante	4	LE CRÉMEUX NEW! burghul con crema al curry, broccoli, patate e pinoli tostiti	4,5
PALOMBELLE VERTE misticanza, avocado a fettine, noci, dadolata di mela, olio evo, pepe	5	ORANGE NOIR IN BOUDOIR riso venere, olio al rosmarino, crema di zucca e ceci, sesamo nero, croccante di pane	4,5
RACINE 🍷 salmone affumicato, songino, polvere di capperi, olio agli agrumi, crostino con robiola allo zenzero	5	PETIT PÈTALE 🍷 rucola, bresaola, petali di grana, noci, crostino con crema di funghi	5
SAVOIR FARRO farro, mozzarella di bufala dop, pom. datterino, olive taggiasche, olio evo, basilico	4,5	RUE BONAPARTE misticanza, crostino con chèvre chaud, uvetta, noci, miele	4,5
LE ESTIVE (DA APRILE A SETTEMBRE)		SE AMELIE SAPESSÉ lenticchie alla libanese con riso basmati, cipolla rossa caramellata, radicchio rosso	4,5
FRAGOLEUR 🍓 misticanza, bresaola, fragole, glassa di aceto balsamico, granella di noci	5	TAGGIA RIPASSÀ farro, cime di rapa ripassate con aglio, peperoncino, uvetta, olive taggiasche, pinoli	4,5



DOLCI

AL CUCCHIAO

BAISER LES MAINS

crema di ricotta con gocce di cioccolato e briciole di cannolo

4,5

DON RAFFAÉ

crema di mascarpone al caffè con biscottino al cacao

4,5

MONTMARTRE

crema di mascarpone e fragole

4,5

MOULIN ROGUE

mousse di ricotta e amarene

4,5

RIVOLUZIONE POST-PRANDIALE

crostata destrutturata con mousse al cioccolato fondente, biscottino al cioccolato, lamponi

5

GLI INVERNALI (DA OTTOBRE A MARZO)

POMME D'ADAME

crema di marroni, ricotta, mele caramellate, cannella

4,5

TOUT LE MONDINE

Risolatte e cannella

4,5

I FRANCESINI

RAZIONE K

francesino 30 gr con tavoletta cioccolato fondente o al latte

4

SE PROUST SAPESE

francesino 30 gr con crema di cioccolato o burro e marmellata

4

I SEMPREVERDI

BISCOTTINI

al burro Amuse 3PZ

4

MACEDONIA

frutta fresca

4,5

COLAZIONE - COFFEE BREAK

DOLCE

BISCOTTINI

al burro Amuse 3PZ

MINI BRIOCHE ARTIGIANALI

2PZ – vuota e con marmellata

YOGURT E MUESLI

con frutta fresca e miele

MACEDONIA

frutta fresca

RAZIONE K

francesino 30 gr con tavoletta cioccolato fondente o al latte

SE PROUST SAPESSÉ

francesino 30 gr con crema di cioccolato o burro e marmellata

SALATO

FOCACCINE ARTIGIANALI

vuote (possibilità di farcitura)

FOCACCINE ARTIGIANALI

con olive

BEVANDE

CAFFÈ

capsula comprensivo di macchinetta

CAFFÈ AMERICANO

caffè in thermos

TE' CALDO

Infusioni assortite comprensivo di bollitore

SUCCO DI FRUTTA

gusti assortiti

ACQUA AROMATIZZATA

1lt, menta e cetrioli – frutti rossi – rosmarino e zenzero



AMUSE
BOUCHE