



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

LE SOLEIL, LA MER, LU IENTU

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

4

5

FRANCESINI VEGETARIANI E VEGANI

BIZARRE VEGANO **NEW!**

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

J'ACCUSE VEGANO

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

LE BANLIEU VEGANO

hummus, pomodoro, avocado

LE MARAIS **NEW!**

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

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

TON SUR TON VEGANO **NEW!**

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

VOULEZ VOUS TOFU VEGANO

crema di carciofi, limone e tofu affumicato

4,5

4

4

4,5

4

4

4

4,5

4,5

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

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

CECI BON

ceci aromatizzati al curry con riso basmati

4

CA MELA

lenticchie tiepide con peperoncino e mele

4

DEFILÉ DI POLLO

petto di pollo sfilacciato, lattuga, capperi, pom. semi dry, mayo al basilico, crostino

4,5

GOUTTE D'OR **NEW!**

cous cous in agrodolce, cipolla caramellata, cannella, uva passa, mandorle tostate

4,5

NOIR METROPOLITANO

hummus con carotine e francesino croccante

4

PALOMBELLE VERTE

misticanza, avocado a fettine, noci, dadolata di mela, olio evo, pepe

5

RACINE

salmone affumicato, songino, polvere di capperi, olio agli agrumi, crostino con robiola allo zenzero

5

SAVOIR FARRO

farro, mozzarella di bufala dop, pom. datterino, olive taggiasche, olio evo, basilico

4,5

LE ESTIVE (DA APRILE A SETTEMBRE)

ACQUA CHETA **NEW!**

Insalata fresca con rucola, feta e melograno, condita con vinaigrette di senape in grani, limone, aceto, pepe e olio evo

5

CAUSE EFFET **NEW!**

salmone su crema di patate e barbabietola con avocado, maionese leggermente piccante, olive taggiasche, erba cipollina

5

FRAGOLEUR

misticanza, bresaola, fragole, glassa di aceto balsamico, granella di noci

5

LA LIBANAISE **NEW!**

insalata di barbabietole, feta, melograno, melassa di melograno, ravanelli, noci e erbe aromatiche

5,5

LENTILLES FRANÇAIS **NEW!**

insalatina di lenticchie, pomodorini, cipolla, olive taggiasche, prezzemolo e cumino

4

MANGO A DIRLO **NEW!**

insalata fresca con rucola, mango, avocado e ananas, condita con limone e olio evo

5,5

RUE-COLETTE

riso venere, pesto di rucola, pinoli tostatati

4,5

TÊTE-À-TÊTE

dadolata di melone, dadolata di feta, menta, olive taggiasche, olio evo, pepe

4,5

TOMÉTÉ **NEW!**

zuppa fredda di pomodoro con mozzarella di bufala, basilico con crostone di pane, olio evo e sale

4,5

LE INVERNALI (DA OTTOBRE A MARZO)

EI FU

hummus di barbabietola, cime di rapa ripassate, crostini di pane, timo, olio evo

4,5

LE CRÉMEUX

burghul con crema al curry, broccoli, patate e pinoli tostatati

4,5

ORANGE NOIR IN BOUDOIR

riso venere, olio al rosmarino, crema di zucca e ceci, sesamo nero, croccante di pane

4,5

PETIT PÈTALE

rucola, bresaola, petali di grana, noci, crostino con crema di funghi

5

RUE BONAPARTE

misticanza, crostino con chèvre chaud, uvetta, noci, miele

4,5

SE AMELIE SAPESSÉ

lenticchie alla libanese con riso basmati, cipolla rossa caramellata, radicchio rosso

4,5

TAGGIA RIPASSÀ

farro, cime di rapa ripassate con aglio, peperoncino, uvetta, olive taggiasche, pinoli

4,5



DOLCI

AL CUCCHIAIO

BAISER LES MAINS

crema di ricotta con gocce di cioccolato e briciole di canolo

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

CROSTATINA

con crema pasticcera e frutta fresca

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 SAPESE

francesino 30 gr con crema di cioccolato o burro e marmellata

4

5

4,5

4,5

4,5

4

4

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

2

2,5

1,5

1

2

3

8



AMUSE
BOUCHE