



Maifadine



Pasta alla chitarra



Pici



Pappardelle



Agnolotti

FELLOWS

84 rue du F9 St Denis,
75010 Paris

STARTERS

- Skyr fumé & huile d'ail · 7 ^{GF}
- Carpaccio de betterave, citron & dukkah · 6 ^{VB} ^{GF}
- Copeaux de tomme de brebis, harissa & amande · 9 ^{GF}
- Brocolini & gremolata · 8 ^{VB}
- Focaccia, beurre parfumé & poutargue d'oeuf de poule · 7

PASTAS

- Harissa Maifadine, sauce tomate, harissa maison, piment ancho · 9 ^{VB}
- Beurre-fromage Pici, émulsion fromage fumé, beurre, pickles de moutarde · 11
- Tomate crudo Maifadine, crudo de tomate, fromage frais piment d'espelette · 10 ^{VB}
- Romesco Pasta alla chitarra, poivron grillé, tomate, noisette, chapelure · 10 ^{VB}
- Poutargue-citron Pasta alla chitarra, poutargue d'oeuf de poule, crème, citron · 11
- Truffle Pappardelle, crème champignon truffe, portobello · 13
- Ravioli B8toni Agnolotti, farce champignon miso, sauce tomate · 13
- Cheese² Pappardelle, crème feta et tomme du Béarn, huile d'herbe · 10

DESSERTS

- Beignet chocolat, caramel beurre salé & nut · 8 ^{VB}
- Fraise, crème aux agrumes, sponge cake au Gin · 8
- Rocher glacé, pralin noisette · 9
- Ice cream (chocolat, fraise, praliné noisette) · 3,9 ^{GF}
- Affogato (iced cream au choix) · 5 ^{GF}



- ^{GF} Gluten free
- ^{VB} Vegan
- ^{VB} Veganisable

← La liste des allergènes ici ou auprès de la team.

SOFT

Citronnade homemade 25cl • 4
Thé glacé homemade 25cl • 4
Arnold Palmer 25cl (limonade+thé glacé) • 4,5
Coca-cola / Coca-cola zero 33cl • 4,5

BIÈRE

DECK & DONOHUE
Artisanale bio brassée en île-de-france

Blonde 25 cl • 4,5 50 cl • 8,5
Ipa 25 cl • 5,5 50 cl • 10

COCKTAIL

Grrrrr • 12
Lillet rosé, rhubarbe, Suze
Fiou-Fiou • 12
Vodka aux zestes d'agrumes, feuille de figuier,
citron vert
Chuuuuut • 12
Eau de vie de céleri, green shrub, génépi

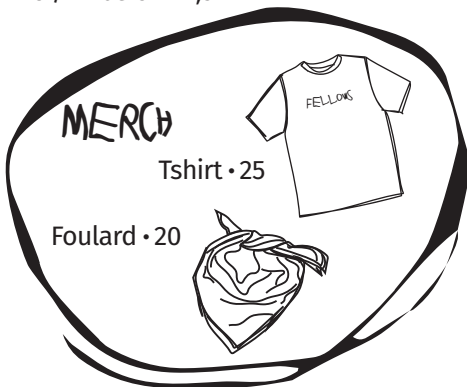
Cocorico • 8 **SANS ALCOOL**
Sirop cru de fraise, verjus,
mousse sobacha



COFFEE

Blend signature

Café • 2,5
Cappucino • 4,5
Thé / Infusion • 4,5



DRINKS

VIN ROUGE

12,5cl | 75cl

| | | |
|---------------------------|---|----|
| Arcturus 2023 | 5 | 29 |
| Les Celestes - Rhône | | |
| La Muse 2022 | 6 | 35 |
| L'Alternative - Languedoc | | |
| Pinot noir Camille 2023 | 7 | 40 |
| Camille Braun - Alsace | | |
| Canopé 2022 | 8 | 45 |
| Vignoble David - Rhône | | |
| Genesis 2023 | 9 | 55 |
| Bonnigal Bodet - Loire | | |

VIN BLANC

12,5cl | 75cl

| | | |
|---------------------------|---|----|
| Poteau blanc 2023 | 5 | 25 |
| L'Alternative - Languedoc | | |
| Sauvignon 2023 | 6 | 35 |
| Bonnigal Bodet - Loire | | |
| Riesling Bollenberg 2023 | 7 | 40 |
| Camille Braun - Alsace | | |
| Fleur de sel 2023 | 8 | 42 |
| Vignoble David - Rhône | | |
| Chenin 2022 | 9 | 45 |
| Couly - Loire | | |

ROSÉ

12,5cl | 75cl

| | | |
|------------------|---|----|
| Belouvé 2022 | 6 | 29 |
| Bunan - Provence | | |

ORANGE

12,5cl | 75cl

| | | |
|--------------------|---|----|
| Coucou Orange 2022 | 9 | 55 |
| Pépin - Alsace | | |

PÉTILLANT

12,5cl | 75cl

| | | |
|------------------|---|----|
| Pétard rosé 2022 | 8 | 35 |
| Sérol - Loire | | |

The Fellows' team : Mehdi, Yannis, Graham, Giorgio, Hannah, Youstra, Harouna, Abdrahmane, Daouda, Demba, Cedric, Emeline, Manon, Rebecca, Corina, Agueratou. **Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Les tickets restaurant au format papier ne sont pas acceptés. Merci de noter que nous n'acceptons pas les chèques, les billets de 200€ et de 500€.**