

Mafaldine



Picci



Fettuccine



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 ^{GF} ^{VF}
- Copeaux de tomme de brebis, harissa & amande · 9
- Brocolini & gremolata · 8 ^{VF}
- Focaccia, beurre parfumé & poutargue d'oeuf de poule · 7

Wi-Fi:
Welcome@Fellows!

Instagram:
@fellows_restaurants

PASTAS

- Harissa Mafaldine, sauce tomate, harissa maison, piment ancho · 9 ^{VF}
- Beurre-fromage Pici, émulsion fromage fumé, beurre, pickles de moutarde · 11
- Tomate crudo Mafaldine, crudo de tomate, fromage frais piment d'espelette · 10 ^{VF}
- Ragû Pappardelle, bolognaise de champignon longuement mijotée au vin rouge · 13 ^{VF}
- Poutargue-citron Fettuccine, poutargue d'oeuf de poule, crème, citron · 11
- Truffle Pappardelle, crème champignon truffe, portobello · 13
- Raviole Agnolotti, skyr, tomme de brebis, épinard, zeste de citron, miso, chapelure · 13
- Cacio e Zatar Pici, tommette basque, zaatar, sésame, poivre · 10

KIDS MENU 7€
Pâtes à la tomate

DESSERTS

- Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel & piment · 7 ^{GF}
- Figue, crème aux agrumes, confit de figes noires, sponge cake · 8
- Rocher glacé, pralin noisette · 9
- Ice cream (citron, praliné noisette) · 3,9 ^{GF}
- Affogato (ice cream au choix) · 5 ^{GF}

Gluten free ^{GF}
Vegan ^{VF}
Veganisable ^{VF}



Pensez à nous demander
notre carte 100% vegan

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

SOFT

Citronnade homemade 25cl · 4
Thé glacé homemade 25cl · 4
Arnold Palmer 25cl (citronnade+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

Ohhhhh · 8 - sans alcool

Shrub cru de figue, verjus, sobacha

COFFEE

Blend Signature

Café · 2,5

Cappuccino · 4,5

Thé / Infusion · 4,5



DRINKS

VIN ROUGE

12.5CL 75CL

Arcturus 2023

Les Celestes - Rhône

6 | 29

Pinot noir Monjoie 2023

Maison Monjoie - Bourgogne

7 | 36

Éclat de granite 2022

Sérol - Loire (Côte Roannaise)

7 | 37

Canopé 2022

Vignoble David - Rhône

8 | 45

Genesis 2023

Bonnigal Bodet - Loire

9 | 55

VIN BLANC

12.5CL 75CL

Poteau blanc 2023

L'Alternative - Languedoc

5 | 25

Sauvignon 2023

Bonnigal Bodet - Loire

7 | 35

Pinot Gris 2022

Bollenberg-Baumgarten - Alsace

7 | 40

Fleur de sel 2023

Vignoble David - Rhône

8 | 42

Chenin 2022

Couly - Loire

9 | 45

ROSÉ

12.5CL 75CL

Belouvé 2022

Bunan - Provence

6 | 29

ORANGE

12.5CL 75CL

Coucou Orange 2022

Pépin - Alsace

9 | 55

PÉTILLANT

12.5CL 75CL

Turbulent rosé 2022

Sérol - Loire

8 | 35

The Fellows' team : Mehdi, Hasan, Erwin, Graham, Giorgio, Hannah, Isée, Emma, Diallo, Abdrahmane, Mona, Demba, Prince, Cedric, Rebecca, Mickael, Jordy, Treicy, Mauricio, Ange, 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.