



Mafaldine



Pici



Fettuccine



Pappardelle



Agnolotti

FELLOWS

84 rue du F9 St Denis,
75010 Paris

STARTERS

- Skyr fumé & huile d'ail · 7
- Spicy carotte · 8
- Copeaux de tomme de brebis, harissa & amande · 9
- Brochette de champignon, sweet and sour · 7
- Focaccia, beurre parfumé & poutargue d'oeuf de poule · 7



PASTAS

- Harissa Mafaldine, sauce tomate, harissa maison, piment ancho · 9
- Beurre-fromage Pici, émulsion fromage fumé, beurre, pickles de moutarde · 11
- Tomato gin Pappardelle, sauce tomate au gin, ricotta fumée, tuile de fromage, aneth · 13
- Ragû Pappardelle, bolognaise de champignon longuement mijotée au vin rouge · 13
- Cacio e Zaatar Pici, tommette basque, zaatar, sésame, poivre · 10
- Truffle Pappardelle, crème champignon truffe, portobello · 13
- Raviole Agnolotti, skyr, tomme de brebis, épinard, zeste de citron, miso, chapelure · 13
- Green pesto Pici, pesto graines de courge, huile de sésame, cébettes, cerfeuil, menthe, tomme de brebis · 12



DESSERTS

- Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel & piment · 7
- Orange, crème aux agrumes, sponge cake · 8
- Rocher glacé, pralin noisette · 9
- Ice cream (citron, kiwi, praliné noisette) · 3,9
- Affogato (ice cream au choix) · 5

Gluten free
Vegan
Veganisable



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

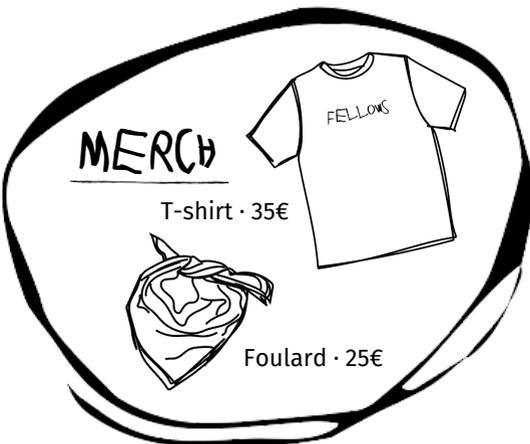
Aie Aie Aie · 12
 Lillet rosé, bissap, suze
 Le Chouiiiiing · 12
 Thé genmaïcha, citron jaune, sirop de miel,
 rhum

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 Les Celestes - Rhône	6	29
Pinot noir La Croix Montjoie - Bourgogne	7	36
Éclat de granite Sérol - Loire (Côte Roannaise)	7	37
Canopé Vignoble David - Rhône	8	45
Genesis Bonnigal Bodet - Loire	9	55

VIN BLANC

12.5CL 75CL

Coup de soleil Allois - Ventoux	6	29
Sauvignon Bonnigal Bodet - Loire	7	36
Pinot Gris Bollenberg-Baumgarten - Alsace	7	40
Fleur de sel Vignoble David - Rhône	8	42
Chenin Couly - Loire	9	45

ROSÉ

12.5CL 75CL

Belouvé Bunan - Provence	6	29
------------------------------------	---	----

ORANGE

12.5CL 75CL

Coucou Orange Pépin - Alsace	9	55
--	---	----

PÉTILLANT

12.5CL 75CL

Turbulent rosé Sérol - Loire	8	35
--	---	----

The Fellows' team : Mehdi, Hasan, Graham, Hannah, Isée, Diallo, Abdrahmane, Demba, Prince, Cedric, Rebecca, Mickael, Jordy, Treicy, Paul, Riadh, 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.