



Mafaldine



Pici



Maxi pappardelle



Pappardelle



Gnudi

FELLOWS

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 Zaaar Pici, tommette basque, zaatar, sésame, poivre · 10

Truffle Pappardelle, crème champignon truffe, portobello · 13

Gnudi Squash Big gnocchis au butternut et ricotta, beurre miso, chapelure · 14

French Onion Maxi pappardelle, compotée d'oignon, crème fraîche, croûtons de focaccia, tomme du béarn · 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

Fondant marron, crème montée · 9

Ice cream (citron, kiwi, praliné noisette) · 3,9

Affogato (ice cream au choix) · 5

Pensez à nous demander
notre carte 100% vegan



Vegan

Gluten free

Veganisable

La liste des allergènes ici et auprès de la team.
Pensez à nous demander notre carte 100% vegan.

84 rue du F9 St Denis,
75010 Paris

DRINKS

instagram :
FELLOWS_restaurants

wi-fi :
welcome@fellows!

VIN ROUGE

| | 12,5 CL | 75 CL |
|--------------------------------|---------|-------|
| Arcturus | 6 | 29 |
| Les Celestes - Rhône | | |
| Pinot noir | 7 | 36 |
| La Croix Montjoie - Bourgogne | | |
| Éclat de granite | 7 | 37 |
| Sérol - Loire (Côte Roannaise) | | |
| Canopé | 8 | 45 |
| Vignoble David - Rhône | | |
| Genesis | 9 | 55 |
| Bonnigal Bodet - Loire | | |

VIN BLANC

| | 12,5 CL | 75 CL |
|--------------------------------|---------|-------|
| Coup de soleil | 6 | 29 |
| Allois - Ventoux | | |
| Sauvignon | 7 | 36 |
| Bonnigal Bodet - Loire | | |
| Pinot Gris | 7 | 40 |
| Bollenberg-Baumgarten - Alsace | | |
| Fleur de sel | 8 | 42 |
| Vignoble David - Rhône | | |
| Chenin | 9 | 45 |
| Couly - Loire | | |

ROSÉ

| | 12,5 CL | 75 CL |
|------------------|---------|-------|
| Belouvé | 6 | 29 |
| Bunan - Provence | | |

ORANGE

| | 12,5 CL | 75 CL |
|-----------------|---------|-------|
| Coucou Orange | 9 | 55 |
| Pépins - Alsace | | |

PÉTILLANT

| | 12,5 CL | 75 CL |
|----------------|---------|-------|
| Turbulent rosé | 8 | 35 |
| Sérol - Loire | | |

BIÈRE

DECK & DONOHUE
Artisanale bio brassée en Île-de-France

| | 25 CL | 50 CL |
|--------|-------|-------|
| Blonde | 4,5 | 8,5 |
| IPA | 5,5 | 10 |

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 |

COCKTAIL

Shooter maison · 4,5

| | |
|---|----|
| Aie Aie Aie | 12 |
| Lillet rosé, bissap, suze | |
| Le Chouiiiiiii | 12 |
| Thé genmaïcha, citron jaune, sirop de miel, rhum | |
| Ohhhhh - sans alcool | 8 |
| Shrub cru de figue, verjus, sobacha | |

COFFEE

Blend signature

| | |
|----------------|-----|
| Café | 2,5 |
| Cappuccino | 4,5 |
| Thé / Infusion | 4,5 |



The Fellows' team : Mehdi, Hasan, Graham, Diallo, Abdrahmane, Demba, Cedric, Rebecca, Mickael, Jordy, Treicy, Riadh, Julie, Florent, Edith, Salomé, Arnaud, Imad, Riad, Bakary. 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.