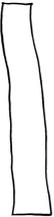




Mafaldine



Pici



Maxi pappardelle



Pappardelle



Gnudi

FELLOWS

STARTERS

- Courgette aguachile, sauce citrus & spicy, coriandre · 8
- Copeaux de tomme de brebis, harissa & amande · 9
- Brochette de champignon, sweet and sour · 7 ^{GF}
- Focaccia, beurre parfumé & poutargue d'oeuf de poule · 7 ^{VF}



PASTAS

- Harissa Mafaldine, sauce tomate, harissa maison, piment ancho · 9 ^{VF}
- Beurre-fromage Pici, émulsion fromage fumé, beurre, pickles de moutarde · 11
- Asperges Pappardelle, sauce crémeuse aux amandes, asperges citronnées, chapelure · 13
- Ragû Pappardelle, bolognaise de champignon longuement mijotée au vin rouge · 13 ^{VF}
- Cacio e Zaaar Pici, tommette basque, zaatar, sésame, poivre · 10
- Truffle Pappardelle, crème champignon truffe, portobello · 13
- French Onion Maxi pappardelle, compotée d'oignon, crème fraîche, croûtons de foccacia, tomme du béarn · 12

DESSERTS

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

Pensez à nous demander
notre carte 100% vegan



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

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 Chouiiiiiiiig	12
Thé genmaïcha, citron jaune, sirop de miel, rhum	
Le Raaaaah - sans alcool	8
Shrub kiwi, citron jaune, kombucha thé vert	

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.