

# FELLOWS

Mafaldine

Pici

Maxi pappardelle

Pappardelle

## STARTERS

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



## PASTAS

- Harissa** Mafaldine, sauce tomate, harissa maison, piment ancho · 9 <sup>VF</sup>
- Beurre-fromage** Pici, émulsion fromage fumé, beurre, pickles de moutarde · 12
- Asperges** Pappardelle, sauce crémeuse aux amandes, asperges citronnées, chapelure · 13
- Ragù** Pappardelle, bolognaise de champignon longuement mijotée au vin rouge · 13 <sup>VF</sup>
- Cacio e Zaaatar** Pici, tommette basque, zaatar, sésame, poivre · 11
- Truffle** Pappardelle, crème champignon truffe, portobello · 13
- 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 <sup>GF</sup>
- Panna cotta fraise & shiso vert · 9 <sup>GF</sup> <sup>VF</sup>
- Rocher glacé, pralin noisette · 9
- Ice cream (rhubarbe, fraise, praliné noisette) · 3,9 <sup>GF</sup>
- Affogato (ice cream au choix) · 5 <sup>GF</sup>

Pensez à nous demander  
notre carte 100% vegan



<sup>VF</sup> Vegan <sup>GF</sup> Gluten free <sup>VF</sup> 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 Chouiiiiiii	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.