

FELLOWS

STARTERS

- Courgette aguachile, sauce citrus & spicy, coriandre · 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
 Brocolini, sauce sésame goma dare, coriandre · 7  



PASTAS

Harissa Mafaldine, sauce tomate, harissa maison, piment ancho · 9 

Beurre-fromage Pici, émulsion fromage fumé, beurre, pickles de moutarde · 12

Tomate puttanesca Pici, sauce tomate, ail, câpres, olives, sashimi de tomate · 12 

Ragû Pappardelle, bolognaise de champignon longuement mijotée au vin rouge · 13 

Cacio e Zaaatar Pici, tomme basque, zaatar, sésame, poivre · 11

Truffle Pappardelle, crème champignon truffe, portobello · 13

French Onion Maxi pappardelle, compotée d'oignon, crème fraîche, croûtons de foccacia, tomme du béarn, vin blanc · 12

DESSERTS

Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel & piment · 7 

Cheesecake basque, mélilot · 9 

Panna cotta figue · 9  

Rocher glacé, pralin noisette · 9 

Ice cream (pêche de vigne, fraise, praliné noisette) · 3,9 

Affogato (ice cream au choix) · 5



 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

Mafaldine



Pici



Maxi pappardelle



Pappardelle

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		
Electron libre	9	45
Bonnigal Bodet - 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 Pschiiiiit - sans alcool	8
Shrub de pêche, pétillant poire, jus de citron jaune, bouton de rose	

COFFEE

Blend signature

Café	3
Cappuccino	5
Thé / Infusion	4,5



The Fellows' team : Julie, Hasan, Bakary, Diallo, Hassan, Drame, Abdramane, Luiza, Aissatou, Demba, Yaya, Gaye, Rebecca, Mickael, Matthias, Maxime, Riadh, Arnaud, Eloen.
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.