

# FELLOWS

## STARTERS

- Pizzette butternut, fourme d'Ambert et poire · 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  
Brocoli, 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  
**Squash** Pappardelle, crème butternut, pickle de butternut, huile de graine de courge · 12 Ⓜ  
**Ragù** Pappardelle, bolognaise de champignon longuement mijotée au vin rouge · 13 Ⓜ  
**Cacio e Zaatar** 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, vin blanc · 12



## DESSERTS

- Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel & piment · 7 Ⓜ  
Cheesecake basque, mélilot · 9 Ⓜ  
Panna cotta agrumes · 9 Ⓜ Ⓜ  
Rocher glacé, pralin noisette · 9 Ⓜ  
Ice cream (fraise, pêche de vigne, praliné noisette) · 3,9 Ⓜ  
Affogato (ice cream au choix) · 5



(VG) Vegan (GF) Gluten free (VG) 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

## 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 | 54 |
| Bonnigal Bodet - Loire         |   |    |

## VIN BLANC

12,5 CL 75 CL

|                                |   |    |
|--------------------------------|---|----|
| Coup de soleil                 | 6 | 29 |
| Alloïs - 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 |
| Bunau - Provence |   |    |

## ORANGE

12,5 CL 75 CL

|                 |   |    |
|-----------------|---|----|
| Coucou Orange   | 9 | 54 |
| Pépins - Alsace |   |    |

## PÉTILLANT

12,5 CL 75 CL

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

instagram :  
FELLOWS\_restaurants

## BIÈRE

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

25 CL 50 CL

## Blonde

4,5  
5,5

## IPA

8,5  
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 Chouiiiing

12

Thé genmaïcha, citron jaune,  
sirop de miel, rhum

## Le Baaaaam - SANS ALCOOL

8

Sirop de prune et de poivre de cassis,  
jus de citron, tonic

## 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.