

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
 Épinard, sauce sésame goma dare, coriandre · 7  



PASTAS

- Aglio e Olio Tagliatelle, crème d'ail, gremolata, chapelure, persil · 10 
 Mafé Pappardelle, sauce tomate-cacahuète, pickle de piment vert, coriandre · 12 
 Carbonasse Tagliatelle, émulsion carbonara, lardons de champignon, cébette · 13
 Raviole Raviole de poireaux, sauce nantua, beurre fouetté, cébette · 14 
 Beurre-fromage Pici, émulsion fromage fumé, beurre, pickles de moutarde · 12
 Brillat-Truffe Pici, crème Brillat-Savarin, truffe, poudre de champignon, cébette · 14
 Nduja Pappardelle, nduja de champignon, harissa, cébette · 13 

DESSERTS

- Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel & piment · 7 
 Cheesecake basque, mélilot · 9 
 Panna cotta, kiwi & menthe · 8  
 Rocher glacé, pralin amande · 9 
 Ice cream (amande) · 3,9 
 Affogato (ice cream au choix) · 5



 Vegan  Gluten free  Veganisable  Alcool

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
Les Copains Débordent	6	29
Mas du Chêne - Vin de France		
Pineau d'Aunis	7	36
Les Pierres d'Aurèle - Loire		
Éclat de granite	7	39
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
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 - Chenin		

ROSÉ

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

ORANGE

	12,5 CL	75 CL
Orange Organique	9	52
Pépins - Alsace		

PÉTILLANT

	12,5 CL	75 CL
Turbulent rosé	8	35
Sérol - Loire		
Signature	12	71
Huguenot Tassin - Champagne		

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

Spritz	10
Negroni	10

Le Raaaaah - Sans alcool	8
Shrub kiwi, citron jaune, kombucha thé vert	

COFFEE

Blend signature

Café	3
Cappuccino	5
Thé / Infusion	4,5



The Fellows' team : Julie, Bakary, Drame, Abdramane, Ibrahime, Stella, Demba, Yaya, Juliette, Samy, Stella, Océane, Rebecca, Marine, Matthias, Maxime, Candice, Jeanne, Clovis, Omar, Ibrim, Théo, Dharmy, Karanjit, 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.