

FELLOWS



Pici

STARTERS

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



Cavatelli

PASTAS

- Green pesto** Pappardelle, pesto de courgette, amande, tomme du Béarn, persil · 11
- Mafé** Pappardelle, sauce tomate-cacahuète, pickle de piment vert, coriandre · 13
- Artichaut** Pappardelle, crème d'olive Kalamata, artichaut rôti, ciboulette · 14
- Cacio e zaatar** Pici, tomme basque, zaatar, sésame, poivre · 13
- Beurre-fromage** Pici, émulsion fromage fumé, beurre, pickles de moutarde · 13
- Brillat-Truffe** Pici, crème Brillat-Savarin, truffe, poudre de champignon, ciboulette · 15
- Spicy tomato** Cavatelli, nduja de tomate séchée, harissa, chapelure · 13



Pappardelle

DESSERTS

- Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel & piment · 7
- Cheesecake basque, mélilot · 9
- Panna cotta, fraise & shiso vert · 8
- Rocher glacé, pralin amande · 9
- Ice cream (amande ou cacahuète-amande) · 3,9
- Affogato (amande ou cacahuète-amande) · 5



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 verjus 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 : Bakary, Gauthier, Stella, Augustin, Yaya, Abdrahmane, Ange Ibrahime, Demba, Gaye, Willy, Samy, Rosario, Théo, Étienne, Sacha, Candice, Jeanne, Clovis, Omar, Ibrim, Théo, Dharmy, Karanjit. 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.