

FELLOWS

1 STARTER
+ 1 PASTA 25€
+ 1 DESSERT



Pici

STARTERS

- Brochette de champignon, sweet and sour · 7 ^{VF}
 - Courgette aguachile, sauce citrus & spicy, coriandre · 8 ^{VF}
 - Focaccia, beurre parfumé & poutargue d'oeuf de poule · 7
 - Focaccia, tartare de tomate, tomme du Béarn · 7 ^{VF}
- } COMBO 12€



Pappardelle

PASTAS

- Green pesto** Pappardelle, pesto de courgette, amande, tomme du Béarn, persil · 12
- Mafé** Pappardelle, sauce tomate-cacahuète, pickle de piment vert, coriandre · 13 ^{VF}
- Artichaut** Pappardelle, crème d'olive Kalamata, artichaut rôti, ciboulette · 14 ^{VF}
- Cacio e zaatar** Pici, tommette 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 tomate** Cavatelli, nduja de tomate séchée, harissa, chapelure · 13 ^{VF}



Cavatelli

DESSERTS

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

KIDS MENU

1 pasta TOMATE + 1 MOUSSE CHOCO 14€

^{VF} Vegan ^{GF} Gluten free ^{VF} Veganisable ^A Alcool

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 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 Sluuuuurp - sans alcool	8
Shrub rhubarbe-citron, verjus, bouton de rose, baie de Timut	

COFFEE

Blend signature

Café	3
Cappuccino	5
Thé / Infusion	4,5



The Fellows' team : Bakary, Gauthier, Stella, Augustin, Yaya, Abdrahmane, Ange Ibrahim, 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.