








FELLOWS

STARTERS







- Pizzette crème d'olive et asperge · 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
- Courgette aguachile, sauce citrus & spicy, coriandre · 8 



PASTAS

- Aglie 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, ciboulette · 14 
- Beurre-fromage** Pici, émulsion fromage fumé, beurre, pickles de moutarde · 12
- Brillat-Truffe** Pici, crème Brillat-Savarin, truffe, poudre de champignon, ciboulette · 14
- Spicy tomato** Cavatelli, nduja de tomate séchée, harissa, chapelure · 13 

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) · 3,9 
- Affogato (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 : Julie, Bakary, Drame, Abdramane, Ibrahim, Stella, Demba, Yaya, Juliette, Samy, Stella, Océane, Rebecca, Marine, Matthias, Maxime, Candice, Jeanne, Clovis, Omar, Ibrim, Théo, Dhamyen, 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.