

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
- Épinard, sauce sésame goma dare, coriandre · 7



PASTAS

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



Pappardelle

DESSERTS

- Mousse au chocolat, huile d'olive & fleur de sel · 7
- Cheesecake basque, méliot · 9
- Panna cotta fraise & shiso vert · 8
- Brioche perdue, toffee caramel sarrasin · 9



Vegan Gluten free Veganisable Alcool

La liste des allergènes ici et auprès de la team.
Pensez à nous demander notre carte 100% vegan.

2 rue Félibien,
75006 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 | 37 |
| Sérol - Loire (Côte Roannaise) | | |
| Canopé | 8 | 45 |
| Vignoble David - Rhône | | |
| Genesis | 9 | 54 |
| Bonnigal Bodet - Loire | | |
| Epsilon | 11 | 59 |
| Les Vignes Saint-Vincent - 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 | | |
| Beaujolais | 11 | 55 |
| Domaine de Fa - Beaujolais | | |

ROSÉ & ORANGE

12,5 CL 75 CL

| | | |
|------------------|---|----|
| Belouvé | 6 | 29 |
| Bunan - Provence | | |
| Orange Organique | 9 | 54 |
| Pépin - 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

33 CL

| | |
|---------|---|
| Pilsner | 6 |
|---------|---|

SOFT

| | |
|---------------------------------|-----|
| Citronnade verjus homemade 25cl | 4 |
| Thé glacé homemade 25cl | 4 |
| Bissap 25cl | 4,5 |
| Coca-cola / Coca-cola zero 33cl | 4,5 |

COCKTAIL

Shooter maison · 4,5

| | |
|---|----|
| Bis Spritz | 12 |
| Bissap, suze, pet'nat | |
| Clear Mai Tai | 12 |
| Rhum, sirop orgeat, citron vert, pastis | |

| | |
|--|---|
| 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 : Willy, Marie, Hasan, Laurine, Diallo, Rebecca, Carla, Sofiane, Elisa, Fahd, Jade, Joël, Alice, Fatima, Louise, Tosca, Océane, Yacouba, Marion, Théo, Zara, Abdullah, Gassama, Haiyi, Yamoussa, Hammad, Khem. 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.