

FELLOWS



STARTERS

- Pizzette crème d'olive et asperge · 8
- Copeaux de tomme de brebis, harissa & amande · 9 ^{GF}
- Brochette de champignon, sweet and sour · 7 ^{V6}
- Focaccia, beurre parfumé & poutargue d'oeuf de poule · 7
- Courgette aguachile, sauce citrus & spicy, coriandre · 8 ^{V6}



PASTAS

Tagliatelle

- Aglie e olio** Tagliatelle, crème d'ail, gremolata, chapelure, persil · 10 ^{V6}
- Beurre-fromage** Pici, émulsion fromage fumé, beurre, pickles de moutarde · 12
- Raviole** Raviole de poireaux, sauce nantua, beurre fouetté, ciboulette · 14 ^A
- Nduja** Pappardelle, nduja de champignon, harissa, cébette · 13 ^{V6}
- Mafé** Pappardelle, sauce tomate-cacahuète, pickles de piment vert, coriandre · 12 ^{V6}
- Brillat truffe** Pici, crème brillat savarin, truffe, poudre de champignon, ciboulette · 14
- Carbonasse** Tagliatelle, émulsion carbonara, lardons de champignon, cébette · 13



Pappardelle

DESSERTS

- Mousse au chocolat, huile d'olive & fleur de sel · 7 ^{GF}
- Cheesecake basque, mélilot · 9 ^{GF}
- Panna cotta fraise & shiso vert · 8 ^{GF V6}
- Brioche perdue, toffee caramel sarrasin · 9



^{V6} Vegan ^{GF} Gluten free ^{V6} Veganisable ^A 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.