

FELLOWS



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 } COMBO
 Focaccia, tartare de tomate, tomme du Béarn · 7 ^{VF} } 12€

1 STARTER
 + 1 PASTA
 + 1 DESSERT
 25€



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, 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 ^{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}
 Brioche perdue, toffee caramel sarrasin · 9

KIDS MENU

1 pasta TOMATE + 1 MOUSSE CHOCO 14€

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

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, Diallo, Rebecca, Carla, Sofiane, Elisa, Fahd, Jade, Joël, Océane, Yamadou, Marion, Théo, Zara, Haiyi, Moussa, Sarah, Kevin, Pape, Marcus, Rawane, Hammad. 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.