FELLOWS

84 rue du Fg St Denis, 75010 paris

SIDE + PASTA ou PASTA + DESSERT 21€

SIDE + PASTA + DESSERT 25€

Pici

Pappardelle

Maxi Pappardelle

Vermicello

PASTAS | 14€

Pastas et sides arrivent au rythme de notre cuisine, sans ordre particulier.

French onion Maxi pappardelle, compotée d'oignon, crème fraîche, croûtons de focaccia, tomme du Béarn

Ragû Pappardelle, bolognaise de champignon longuement mijotée au vin rouge (VG) (A)

Citron Pici, crème d'amande au citron, épinards, chapelure à l'ail (VG)

Cacio e zaatar Pici, tommette basque, zaatar, sésame, poivre

Beurre-fromage Pici, émulsion fromage fumé, beurre, pickles de moutarde

Brillat-Truffe Pici, crème Brillat-Savarin, truffe, poudre de champignon, ciboulette

Harissa Pappardelle, sauce tomate, harissa maison, piment guajillo (VG)

SIDES | 8€

Champignon Izakaya mariné, poutargue d'oeuf

Butternut aguachile, sauce citrus & spicy (GF) (VG)

Guacamole de brocoli, chermoula garam masala & maïs rôti (GF) (VG)

Focaccia, tartare de tomate, tomme du Béarn (VG)

KIDS MENU
1 pasta TOMATE +
1 MOUSSE ou 1 panna cotta
14€

DESSERTS | 8€

Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel & piment (GF)

Cheesecake basque, mélilot (GF)

Panna cotta prune lovita & poivre de Java (GF) (VG)

Rocher glacé, pralin amande (GF)

Ice cream - 2 boules (amande) (GF)

Affogato (amande) (GF)

100 % maison
pastas artisanales à la mano
Direct producteurs

(VG) Vegan (GF) Gluten free (VG) Veganisable (A) Alcool

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
Alloïs - 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
Pépin - Alsace		

PÉTILLANT

	12,5 CL	75 CL
Turbullent rosé	8	35
Sérol - Loire		
Signature		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
Arnold Palmer 25cl (citronnade+thé glacé)	4,5
Bissap 25cl	4,5
Coca-cola / Coca-cola zero 33cl	5

COCKTAIL

Shooter maison · 4,5

Spritz	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
Matcha latte	6,5



The Fellows' team : Bakary, Paul, Stella, Augustin, Yaya, Abdrahmane, Ange Ibrahime, Demba, Gaye, Lucas, Leo, Garice, Willy, Samy, Rosario, Théo, Étienne, Antoine, Sacha, Candice, James, Jeanne, Clovis, Ibrim, Théo, Dhamyen, 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.**