FELLOWS

1 rue Félibien
75006 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 coco prune Lovita & poivre de Java GF VG

Financier chaï, coeur coulant cacahuète & fleur de sel

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 Mas du Chêne - Vin de France	6	29
Pineau d'Aunis Les Pierres d'Aurèle - Loire	7	36
Éclat de granite Sérol - Loire (Côte Roannaise)	7	37
Canopé Vignoble David - Rhône	8	45
Genesis Bonnigal Bodet - Loire	9	54
Epsilon Les Vignes Saint-Vincent - Loire	11	59

VIN BLANC

	12,5 CL	75 CL
Coup de soleil Alloïs - Ventoux	6	29
Sauvignon Bonnigal Bodet - Loire	7	36
Pinot Gris Bollenberg-Baumgarten - Alsace	7	40
Fleur de sel Vignoble David - Rhône	8	42
Electron libre Bonnigal Bodet - Chenin	9	45
Beaujolais Domaine Graillot - Beaujolais	11	55

ROSÉ & ORANGE

	12,5 CL	75 CL
Belouvé Bunan - Provence	6	29
Orange Organique Pépin - Alsace	9	54

PÉTILLANT

	12,5 CL	75 CL
Turbullent rosé Sérol - Loire	8	35
Signature Huguenot Tassin - Champagne	12	71

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	5

COCKTAIL

Shooter maison · 4,5

Bis Spritz 12
Bissap, suze, pet'nat

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



The Fellows' team : Willy, Marie, Hasan, Diallo, Rebecca, Carla, Sofiane, Elisa, Fahd, Jade, Joël, Océane, Yamadou, Marion, Théo, Zara, Haiyi, Sarah, Kevin, Pape, Marcus, Rawane, Hammad, Mahmoud, Mody, Ronan, Souleymane, Modibo, Aliou, Abdul, Mathis, Rawane. **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.**