

A Table!

Formule dej'

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **18€**

Uniquement le midi en semaine sur les plats avec le symbole *

Planches

PLANCHE BOOGIE	22
Assortiment de fromages, légumes et charcuteries	
PLANCHE MUSETTE	21
Assortiment de charcuteries & fromages	
PLANCHE GAVOTTE	20
Assortiment de charcuteries & légumes	
PLANCHE SWING 🌱	15
Assortiment de légumes & tartinables maison	
PLANCHE BRASERO	22
Assortiment de brochettes (disponible du vendredi soir au samedi soir seulement)	

Entrées

TARTINABLE MAISON AU CHOIX * L'unité	12
A choisir : poivronade, caviar d'aubergine, tapenade, petit pois-menthe. Servi avec toasts de pain bio	
TARTE FINE À LA TOMATE	9
Tarte à la tomate, Tomme des Pyrénées, oignons rouges	
MÉLI-MELON 🌱 *	8
Soupe de melon à la menthe fraîche, brunoise de pastèque	
OH MA COCOTTE 🌱 *	7
Oeuf bio fermier cocotte, Comté, tomates confites & ciboulette	

Salades



LE JARDIN D'AMOUR	19
Poulet français pané, sucrine, parmesan, croûtons, sauce César (sans anchois)	
FRAÎCHEUR D'ÉTÉ 🌱	17
Quinoa, pastèque, tomates cerises, chèvre frais, basilic	
BAIN DE SOLEIL 🌱	16
Patate douce rôtie au miel, pêches rôties, haricots verts, chèvre frais, roquette & pousses d'épinards	

JAVA DES PLATS

Toutes nos viandes et charcuteries sont nées et élevées en France & nos poissons sont issus de la pêche durable.



Accompagnement inclus, à choisir parmi les pêchés mignons !

OH MY FISH! *	26
Poulpe à la flamme, huile vierge au poivron rouge, cacahuètes françaises, oignons rouges et basilic	
CORDON BLEU (DE TOI)	22
Cordon bleu de poulet français, Comté, jambon blanc	
CEVICHE DE BAR	22
Brunoise de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes	
TARTARE À LA FRANÇAISE	22
Boeuf au couteau, échalottes, câpres, cornichons, jaune d'oeuf, moutarde, oignons frits, herbes fraîches	
BUN PULLED PORK	22
Marinade BBQ, chou et pickles	
CRUMBLE LOVERS 🌱 *	17
Aux légumes du soleil, Comté et crumble salé	
QUICHE GOURMANDE 🌱	15
Part de quiche aux légumes du soleil, épinards, fromage de brebis	

	solo	duo
L'AMOUR VACHE	24	39
Brochette de bœuf, sauce au choix : mayonnaise fumée, barbecue maison, béarnaise		
LE FRENCH COQ'CAN *	20	34
Brochette de poulet français mariné aux épices douces, sauce au choix : mayonnaise fumée, barbecue maison, béarnaise		

PÊCHÉS MIGNONS

RATATOUILLE 🌱	5
Fine ratatouille maison à l'estragon	
FRENCH KISS FRIES 🌱	5
Frites maison	
RIZ BLANC 🌱	5
SALADE MESCLUN 🌱	4

French kids



Poulet français crispy OU Quiche et French Kiss fries OU Ratatouille maison	12
+ Boule de glace OU Fruit de saison OU Cookie/Brownie	
+ Sirop à l'eau	



PÊCHÉS GOURMANDS

MON CHOU CHOCO	10
Un grand chou profiterole au chocolat	
TATIN RENVERSANTE	10
Tatin à l'abricot confit au caramel beurre salé & romarin	
NOUGAT GLACÉ *	10
Nougat glacé à base de meringue italienne au miel & crème montée, nougatine, coulis de fruits rouges	
GARDE LA PÊCHE	9
Verrine de pêche rôtie au romarin façon tiramisu	
TENTATION GIVRÉE *	9
Soupe granitée aux fraises & basilic, sirop d'hibiscus	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12
Mini verrine de pêche, mini chou choco, cookie ou brownie	

🌱 Plats végétariens

FRENCH Kiss

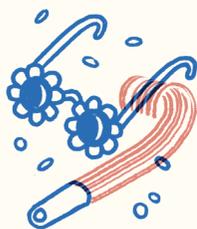
LIEU DE VIE à la Française



Restez au courant
de nos évènements



@frenchkiss.paris

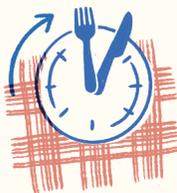


French Kiss, c'est l'esprit de la guinguette d'antan qui renaît, un lieu de rencontres où se retrouvent amis, familles, collègues et aventuriers du flirt pour boire un verre, manger et s'amuser. Plongez dans un univers *régressif* et *festif*, où la *joie de vivre à la française* s'exprime autour d'un cocktail ou d'un plat gourmand à partager.



Les recettes *faites maison* French Kiss sont élaborées à partir de *produits de qualité*, *sourcés français* dans une démarche *éthique* en respectant les saisons.

Notre chef travaille chaque recette avec soin pour émerveiller vos papilles, à partir de produits bruts sélectionnés sur le volet.



Chez French Kiss, on vous accueille à *toute heure de la journée* pour une pause sucrée ou salée (consultez notre menu dédié) !

