

A Table!

Planches

- PLANCHE BOOGIE** 22
Assortiment de fromages, légumes et charcuteries
- PLANCHE MUSETTE** 21
Assortiment de charcuteries & fromages
- PLANCHE GAVOTTE** 20
Assortiment de fromages, tapenade d'olives & légumes

Entrées

- CRUSH D'ÉTÉ** 12
Melon, pastèque, jambon de Bayonne
Version vegan disponible sur demande
- GASPACHO** 11
Gaspacho à la tomate, croûton de pain de campagne
- TARTINABLE PROVENÇALE** 10
Tartinable aux poivrons, courgettes et aubergines, servi avec du pain de campagne
- PURPLE FRIES** 10
Aubergines frites, sauce fromage blanc, fines herbes, concombre, menthe
- OH MY COCOTTE** 9
Œuf parfait, piperade de poivron doux

Salades



- LE JARDIN D'AMOUR** 21
Poulet français pané, salade romaine, œuf, parmesan, croûtons, sauce aux câpres
- SALADE D'ÉTÉ** 18
Pâte Risoni, tomates cerises, fèves, oignon rouge, olives noires, ciboulette, basilic, sauce Romesco

Végétarien Vegan

Formule dej'

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert** 20€
- Entrée + Plat + Dessert** 23€
- Le midi en semaine sur les plats avec le symbole *, hors boissons

JAVA DES PLATS

Toutes nos viandes et charcuteries sont nées et élevées en France



Accompagnement inclus, à choisir parmi les pêchés mignons !

- | | |
|--|---|
| EFFET BŒUF 26
Tartare de bœuf au couteau traditionnel, servi prêt à déguster | LE FRENCH COQ'CAN 22
Brochette de volaille marinée, poivron snacké à la plancha |
| POULPE SNACKÉ 24
Poulpe snacké à la plancha, sauce antiboise | LOVE ME TENDER 22
Steak haché avec œuf à cheval, fines herbes |
| BUN PULLED PORK 24
Echine de porc effilochée confite à la sauce barbecue, salade iceberg et tomate d'antan | |
| CORDON BLEU (DE TOI) 23
Cordon bleu de poulet français, Comté, jambon blanc | |
| OH'BERGINE 18
Demie aubergine confite garnie de sucrine, tomates, oignons, radis, vinaigrette balsamique, graines torréfiées | |
| KISS & CROQ' 18
Tartine de chèvre croustillant, piperade de poivron doux, réduction de balsamique | |

PÊCHÉS MIGNONS

- RATATOUILLE MAISON** 5
- FRENCH KISS FRIES** 5
Frites maison
- LES P'TITES GRENAILLES** 5
Pommes de terre grenailles aux fines herbes
- SALADE** 5
Sucrine, vinaigrette agrumes



PÊCHÉS GOURMANDS

- CLAFOUTIS DE SAISON** 9
Clafoutis framboise, myrtille
- PARIS-BREST** 9
Chou craquelin, crème pralinée à l'ancienne
- DÉLICES DU VERGER** 10
Salade de fruits jaunes de saison, framboises fraîches, sorbet framboise-violette
- GARDE LA PÊCHE** 10
Crèmeux fromage blanc au citron vert, fruits jaunes de saison

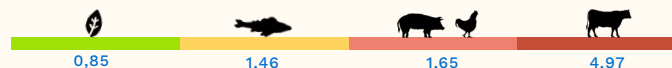
French kids



- Poulet français crispy
OU Croque-monsieur jambon comté et French Kiss fries **OU** Salade 12
+ Petit pot de glace **OU** Fruit de saison
+ Sirop à l'eau

- CITRON GIVRÉ** 11
Citron givré, crème chantilly citron vert, meringue
- CAFÉ OU THÉ DOUCEUR** 11
Un dessert au choix à la carte avec un café ou un thé
- GLACE** 5
Pot individuel, demandez-nous les parfums !

SCORE CARBONE*
(en kgCO2e/repas)



*Source : Ademe. Un repas avec de la viande rouge émet en moyenne 5 fois plus de CO2 qu'un repas végétarien.

FRENCH Kiss

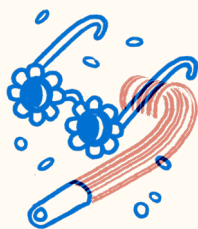
LIEU DE VIE à la Française



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) !

