

BISTROT

# FRANÇOIS FÉLIX

9 RUE BOISSY D'ANGLAS  
PARIS 8<sup>E</sup>

**MUSIC LIVE**

**TOUS LES JEUDIS, VENDREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES DE 19H À 22H**

INSTA : francoisfelixparis

# ENTRÉES

Soupe à l'oignon traditionnelle <i>The real parisian onion soup</i>	16
Burrata, tomates ancienne & pesto <i>Burrata, old fashioned tomatoes &amp; pesto sauce</i>	18
Petites ravioles gratinées <i>Gratinated small ravioles with Parmigiano</i>	16
Escargots traditionnels <i>6 or 12 traditional snails</i>	x6 14 / x12 26
Foie gras de canard mi-cuit maison <i>Homemade semi-cooked foie gras</i>	22
Tartare de saumon & avocat <i>Salmon and avocado tartare</i>	small 18 / large 32
Tartare de thon & avocat <i>Tuna and avocado tartare</i>	small 18 / large 32
Melon jambon de pays <i>Melon and country ham</i>	18

# SALADES

La classique César salad - Option Bacon +1€ <i>The classic Cesar salad - Extra Bacon +1€</i>	25
Cœur de romaine, poulet croustillant, croûtons, parmesan, tomates cerises et sauce César <i>Romaine lettuce heart, crispy chicken, croutons, parmesan, cherry tomatoes, Caesar sauce</i>	
Salade de l'île Saumon fumé, artichauts marinés, salade, pamplemousse, tomate, asperges vertes <i>Smoked salmon, marinated artichoke, salad, tomato, green asparagus</i>	28
Salade de chèvre chaud Salade mélée, toasts chèvre chaud, haricots verts, tomates <i>Mixed salad, goat cheese toast, green beans, tomato</i>	25
Salade Niçoise Thon snaké, laitue, œuf mollet, poivrons, haricots verts, olives noires <i>Snaked tuna, lettuce, soft boiled egg, peppers, green beans, black olives</i>	28

# PLATS

Poulet Jaune, pommes grenailles, poireaux frits, jus à la truffe d'été <i>Chicken breast, small potatoes, fried leeks, truffle chicken juice</i>	28
Rigatoni aux champignons & sauce morilles <i>Rigatoni pasta with mushrooms and chanterelle sauce</i>	28
Linguine à la sauce tomate & gambas sautées à l'ail, parmesan <i>Linguine, tomato sauce, parmesan, sautéed gambas with garlic</i>	31
Omelette plate aux giroles, frites maison, salade <i>Omelet with chanterelles, homemade french fries, salad</i>	28
Tartare de bœuf - la recette classique <i>Beef tartare, the classic recipe</i>	27
Tartare de bœuf Italien pesto et parmesan, roquette, frites maison <i>Italian tartar with pesto and parmesan cheese, arugula and homemade french fries</i>	29
Carpaccio de bœuf, frites maison <i>Beef carpaccio, homemade french fries</i>	28
Classic cheese Burger, extra bacon +1€ <i>Classic cheese Burger, extra bacon +1€</i>	28
Traditionnel bœuf bourguignon sauce au vin, pommes vapeurs, carottes, champignons <i>Traditional beef bourguignon stew, wine sauce, steamed potaoes, carrots, mushrooms</i>	32
Poulpe braisé à la plancha purée de patates douces, sauce teriyaki à la poire <i>Grilled octopus, sweet potatoes purée, pear teriyaki sauce</i>	34
Filet de bœuf 220gr, sauce poivre, frites maison <i>Beef fillet, pepper sauce, homemade french fries</i>	42
Pavé de saumon, beurre blanc, poêlée de légumes verts <i>Salmon filet with white butter sauce, pan-sautéed green vegetables</i>	31
Cuisse de canard confite maison, pommes grenailles <i>Homemade duck leg confit, small potatoes</i>	31
Veau à la milanaise, concassée de tomates, frites maison <i>Milanese veal cutlet, tomato sauce, homemade french fries</i>	31
Riz coco aux légumes, sauce curry <b>v</b> <i>Rice, coconut and vegetables, curry sauce</i>	25
Supplément <i>Extra Side</i> Frites, salade, linguine, légumes, pommes grenailles <i>French fries, salad, linguine, vegetables, small potatoes</i>	8

**v** Plat végétarien / vegetarian dish

# SNACKS

---

La belle planche FF à partager <i>Cheese and charcuterie board, olives, fresh fruits and nuts</i>	28
Guacamole & chips de maïs <i>Guacamole &amp; corn chips</i>	13
Croque allumette	18
Club classic poulet, tomates, œuf dur, frites maison <i>Chicken, tomatoes, homemade french fries</i>	26
Club Scandinave <i>saumon fumé, concombre, œuf dur, salade Smoked salmon, cucumber, hard boiled egg, salad</i>	28
Camembert rôti au romarin, miel, noix et pain grillé <i>Roasted Camembert with rosemary, honey, walnuts, toast</i>	16

# CRÊPES MAISON

---

La crêpe François Felix <i>boule vanille Berthillon, sauce chocolat maison, chantilly vanilla ice cream scoop, hot chocolate, whipped cream</i>	14
Crêpe au sucre <i>Sugar</i>	10
Crêpe Chocolat ou Nutella <i>Chocolate or Nutella</i>	12
Crêpe Chocolat Banane <i>Banana chocolate</i>	14
Crêpe Tatin pommes caramélisées, caramel, chantilly <i>Caramelized apple, caramel, whipped cream</i>	14
Crêpe Salidou au caramel beurre salé <i>Salted butter caramel</i>	12
Crêpe Confiture fraise ou abricot <i>Strawberry or apricot jam</i>	12
Crêpe Grand Marnier	13
Supplément Miel, sauce chocolat ou Chantilly <i>Extra honey, chocolate sauce or whipped cream</i>	2

# DESSERTS

---

Pavlova aux fruits rouges <i>Red fruits Pavlova</i>	16
Tarte Tatin et son pot de crème fraîche <i>Tatin tart and creme fraiche</i>	14
Profiteroles au chocolat maison et glace vanille Berthillon <i>Homemade chocolate profiteroles and vanilla ice cream scoop</i>	16
Cheesecake coulis de fruits rouges <i>Cheesecake and red fruits coulis</i>	14
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	14
Crème brûlée maison <i>Homemade vanilla crème brûlée</i>	14
Mousse au chocolat, fleur de sel, praliné noisette <i>Chocolate mousse, salt, hazelnut pralin</i>	14
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	12
Thé ou chocolat gourmand <i>Gourmet tea or chocolate</i>	14
Fromage individuel - 1 ou 2 ou 3 au choix <i>Cheese (one or two or three pieces)</i>	10 / 12 / 14

# GLACES

&

# SORBETS



---

2 parfums 2 ice creams or sorbets flavour	12
Glaces: Pistache, chocolat noir, café, vanille, caramel beurre salé, coco	
Sorbets: Fraise, framboise, passion, poire, citron vert, cassis	

# EAUX

## PLATES

Thonon 33cl 7 / 75cl 10

## GAZEUSES

Badoit Rouge 33cl 7  
San Pellegrino 75cl 10

# CHAUD

Noisette, Espresso	3
Double espresso	5,5
Café crème	7
Cappuccino	8
Sélection d'infusions Dammann Tilleul, Camomille, Verveine	7,5
Sélection de thés Dammann Nuit à Versailles, Jasmin, Vert à la menthe, Earl grey, Ceylan, Darjeeling, Noir à la vanille, Lapsong fumé	7,5
Chocolat chaud à l'ancienne	9
Café Viennois, Chocolat Viennois	12
Irish Coffee	15
French Coffee	15
Vin chaud	10

# FROID

Sodas Bouteille	7
Coca Cola, Coca Zero, Limonade, Ginger Ale Orangina, Ginger Beer, Schweppes	
Thé glacé pêche	8,5
Smoothie	14
Framboise, banane, orange, glace framboise-passion	
Jus de fruits	7
Ananas, Orange, Cranberry, Pêche, Mangue	
Jus de fruits frais	8,5
Orange, Citron, Pamplemousse	
Milkshake Berthillon	12
Chocolat, Vanille, Fraise	
Oréo Milkshake	14

# BIÈRES

## PRESSION

	25cl/50cl
Ancre Pils	6/10
Heineken	7,5/12
Affligem Abbaye	8,5/13
IPA Terrano	8,5/13
Terrano Blanche	8,5/13

## BOUTEILLE

	33cl
Heineken 0	9
Cidre Brut	9
Desperados	10
Corona	10

# COCKTAILS

---

## SPRITZ

Pamplemousse / Aperol / Sureau / Melon / Limoncello 16

## CLASSIQUES

Porn Star Martini 16  
Vodka, liqueur de passion, versjus, sirop de vanille

Expresso martini 16  
Vodka, Kahlua, ristreto

Margarita 16  
Tequila, verjus, poivron, triple sec

Cosmopolitan 16  
Vodka triple sec, citron, jus de cranberry

Manhattan 16  
Bourbon, Vermouth rouge, Angostura

Negroni 16  
Campari, Vermouth rouge, gin

Moscow Mule 16  
Vodka, ginger beer, citron vert

Spicy margarita 16  
Tequila, verjus, poivron, humo de chipotle

French 75 16  
Gin, verjus, sirop de sucre, Champagne

Basil Smash 16  
Gin, citron, basilic, sucre de canne

## SIGNATURES

Sous le kilt 18  
Scotch, thé noir, citron, miel

J'adore Paris 18  
Tequila, cointreau, citron, pastèque

Le Bisou Bisou 18  
Gin, blanc d'oeuf, citron, sirop d'hibiscus

Tout feu, tout flamme 18  
Tequila, humo chipotle, jus de mangue et pêche, gingembre, concombre

# VIRGINS

---

Virgin colada 13  
Jus d'ananas, crème de coco au shaker

Cinderella 13  
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron

Basilicus 13  
Sirop d'hibiscus, jus de cranberry, sirop de basilic

Apple mojito 13  
Jus de pomme, menthe fraîche, citron vert

Lipstick 13  
Cranberry, fruits rouges, sirop de vanille, citron, ginger beer

# APERITIFS

---

Kir Framboise, Mure, Cassis, Pêche 10

Kir Royal Framboise, Mure, Cassis, Pêche 22

Vermouth Rouge / blanc 10

Ricard, Campari 10

Accompagnement Soda 3

# GINS

---

Citadelle Notes de jasmin et d'agrumes 14

Belle rive Notes de lavande, vanille et fleur d'oranger 16

Manguin oli'gin 16

Notes de genièvre, olive et fleurs blanches

Hendrick's Notes de rose, coriandre, écorces de citron 16

Favignana Notes d'immortelle, camomille, absinthe 16

Tanqueray n°10 Notes d'agrumes, genièvre, coriandre 17

Accompagnement Soda 3

# ROUGES

---

	15cl/21cl/50cl/75cl
AOC Bordeaux, Moulin de Labordes	10/14/33/50
AOC Côte de Brouilly Reserve de Beauvoise	12/17/40/60
AOC Pinot Noir, Le Versant	12/17/40/60
AOP Côtes du Rhône Villages Coste Clavelle	12/17/40/60
AOC Montagne Saint-Emilion Château Bel-Air	14/20/42/70
AOC Saint-Joseph, Les vins de Vienne	16/22/54/80

# GRANDS CRUS

---

	75cl
AOC Haut Médoc Héritage Chasse Spleen	130
AOP Margaux Baron de Brane 2021	190
AOC Chambolle Musigny Vieilles vignes, Grand Vin de Bourgogne 2022	400
AOC Pauillac Château Lynch Bages, Grand Cru classé, 2020	550
AOC Pomerol Château de Sales, 2019	600

# ROSÉS

---

	15cl/21cl/50cl/75cl
IGP Méditerranée Demoiselle Sans Gêne bio	10/14/33/50
AOC Côtes de Provence Côté Presqu'île, Minuty	12/17/40/60
AOC Côtes de Provence Château La Coste	14/20/42/70
AOP Bandol Domaine d'Ott	130

# BLANCS

---

	15cl/21cl/50cl/75cl
IGP Pays d'Oc, Ecoterra Chardonnay	10/14/33/50
AOC Sancerre, Les Broux	14/20/42/70
AOC Pouilly Fumé, Les Clairières	14/20/42/70
AOC Pouilly Fuissé, Les Gavouilles	16/22/53/80
AOC Chablis, Château de Fleys	14/20/42/70
AOC Monbazillac Château Haut Fonrousse	11/15/36/55
AOP Sauternes	120
L'Ilot de Haut Bergeron 2023	
AOP Meursault	280
Vincent Girardin, Vieilles Vignes	
AOP Chassagne Montrachet Vincent Girardin, Vieilles Vignes	310

# BULLES

## CHAMPAGNES AOC

---

	15cl/21cl/75cl
Joseph Perrier	22/30/100
Moët & Chandon Brut, Cuvée Impériale	25/35/125
Moët & Chandon, Rosé	28/39/140
Ruinart Blanc de Blancs	350
Dom Perignon	450

## PROSECCO DOC

---

	15cl/21cl/75cl
Rocca dei Forti	14/20/70

# LES ALCOOLS DE MARQUE

## COGNAC 4cl

Bourgoin Verseau	20
VS Hennessy	25
XO Hennessy	40
Louis XIII	2cl 200 4cl 400

## ARMAGNAC 4cl

VS Château de Laubade	18
VSOP Château de Laubade	25
Hors d'âge Château de Laubade	30

## CALVADOS 4cl

Coquerel Vieux	18
Coquerel XO	25
30&40 Calvados Extra Old	30

## WHISKY 4cl

Jameson	14
Red Label	16
Bellevoye Bleu	16
Black Label	18
Lagavulin	25
Nikka Barrel	25
Blue Label	80
Macallan 18 ans	80

## BOURBON 4cl

Jim Beam	14
Jack Daniel's	14
Bulleit Rye	20
Angel's Evy	25
Woodford Reserve double oaked	20

## EAUX DE VIE 4cl

Framboise	15
Mirabelle	15
Poire Williams	15
Vieille Prune	15
Kirsh	15

## LIQUEURS 4cl

Amaretto	15
Baileys	15
Get 27/31	15
Grand Marnier	15
Limoncello	15
Skinos Mastiha Sève de Masthia	15
La Mentheuse Menthe	15
La Pulpeuse Citron	15
H.Theoria Electrique Velvet	15
H.Theoria Cuir Lointain	15
H.Theoria Midi Fauve	15
H.Theoria Amour Matador	15

## VODKA 4cl

Eristoff	14
Absolut	16
Grey Goose	25
Belvedere	25
Grey Goose Altius	80

## RHUM 4cl

Bacardi	14
Pampero Anejo	16
Diplomatico	18
Don Papa	20
Zacapa	25
Millionario 15 ans Reserva especial	25
Zacapa XO	60

## TEQUILA 4cl

José Cuervo	14
Patron Silver	25
Celosa Rose	40
Don Julio 1942	60
Clase Azul Reposado	80
Accompagnement Soda	3

BISTROT

# FRANÇOIS FÉLIX

9 RUE BOISSY D'ANGLAS  
PARIS 8<sup>E</sup>

**MUSIC LIVE**

**TOUS LES JEUDIS, VENDREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES DE 19H À 22H**

INSTA : [francoisfelixparis](#)

Service continu

Prix nets en euros, taxes et services compris.

La liste des allergènes est consultable sur demande

*Continued service*

*All our prices are indicated VAT included and service included.*

*Food allergens list is available on request*