

BISTROT

FRANÇOIS FÉLIX

9 RUE BOISSY D'ANGLAS
PARIS 8^E

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
Melon jambon de pays <i>Melon and country ham</i>	18
Burrata, tomates ancienne & pesto <i>Burrata, old fashioned tomatoes & 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 16 / large 32

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 <i>Saumon fumé, artichauts marinés, salade, pamplemousse, tomate, asperges vertes</i> <i>Smoked salmon, marinated artichoke, salad, tomato, green asparagus</i>	28
Salade de chèvre chaud <i>Salade mélée, toasts chèvre chaud, haricots verts, tomates</i> <i>Mixed salad, goat cheese toast, green beans, tomato</i>	25

PLATS

Poulet jaune à la truffe d'été <i>jus de poulet, pommes grenailles</i> <i>Chicken breast with summer truffle chicken juice, small potatoes</i>	28
Rigatoni aux champignons & sauce morilles <i>Rigatoni pasta with mushrooms and chanterelle sauce</i>	28
Penne tomates & basilic <i>Penne pasta tomatoes and basilic, parmesan shaving</i>	22
Carpaccio de bœuf, frites maison, salade <i>Beef carpaccio, homemade french fries, salad</i>	28
Tartare de bœuf - la recette classique <i>Beef tartare, the classic recipe</i>	27
Tartare de bœuf Italien <i>pesto et parmesan, roquette, frites maison</i> <i>Italian tartar with pesto and parmesan cheese, arugula and homemade french fries</i>	29
Classic cheese Burger, extra bacon +1€ <i>Classic cheese Burger, extra bacon +1€</i>	26
Traditionnel bœuf bourguignon <i>sauce au vin, pommes vapeurs, carottes et champignons</i> <i>Traditional beef bourguignon stew, wine sauce, steamed potatoes, carrots and mushrooms</i>	29
Poulpe braisé à la plancha <i>purée de patates douces, sauce teriyaki à la poire</i> <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 and pan-sautéed green vegetables</i>	29
Cuisse de canard confite maison, pommes grenailles <i>Homemade duck leg confit, small potatoes</i>	29
Veau à la milanaise, concassée de tomates, frites maison <i>Milanese veal cutlet, tomato sauce, homemade french fries</i>	29
Riz coco aux légumes, sauce curry v <i>Rice, coconut and vegetables, curry sauce</i>	25
Supplément <i>Extra Side</i> <i>Frites, salade, penne, légumes, pommes grenailles</i> <i>French fries, salad, penne, vegetables, small potatoes</i>	8

v Plat végétal / vegan dish

SNACKS

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

CRÊPES MAISON

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

DESSERTS

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

GLACES

&

SORBETS



2 parfums	12
<i>2 ice creams or sorbets flavour</i>	

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, 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	15
Aperol	15
Sureau	15
Melon	15
Limoncello	15

CLASSIQUES

Porn Star Martini	15
Vodka, liqueur de passion, versjus, sirop de vanille	
Expresso martini	15
Vodka, Kahlua, ristreto	
Margarita	15
Tequila, verjus, poivron, triple sec	
Martinez	15
Bourbon, Campari, Vermouth rouge	
Negroni	15
Campari, Vermouth rouge, gin	
Moscow Mule	15
Vodka, ginger beer, citron vert	

SIGNATURES

La paloma	16
Tequila, jus de pamplemousse, eau gazeuse	
Spicy margarita	16
Tequila, verjus, poivron, humo de chipotle	
El diablo	16
Madre mezcal, crème de cassis, verjus, ginger beer	
Parisian daiquiri	16
Saint Germain, verjus, rhum blanc, sucre en poudre	
French 75	16
Gin, verjus, sirop de sucre, Champagne	

VIRGINS

Virgin colada	12
Jus d'ananas, crème de coco au shaker	
Cinderella	12
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron	
Basilicus	12
Jus d'hibiscus, jus de cranberry, sirop de basilic	
Apple mojito	12
Jus de pomme, menthe fraîche, citron vert	

APERITIFS

Kir Framboise, Mure, Cassis, Pêche	10
Kir Royal Framboise, Mure, Cassis, Pêche	22
Vermouth Rouge / blanc	10
Ricard	10
Campari	10
Accompagnement Soda	3

GINS

Citadelle	14
Notes de jasmin et d'agrumes	
Belle rive	16
Notes de lavande, vanille et fleur d'oranger	
Manguin oli'gin	16
Notes de genièvre, olive et fleurs blanches	
Hendrick's	16
Notes de rose, coriandre, écorces de citron	
Favignana	16
Notes d'immortelle, camomille, absinthe	
Tanqueray n°10	17
Notes d'agrumes, genièvre, coriandre	
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	110
AOC Chambolle Musigny Premier Cru, Les Fuées, 2017	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	110

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 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
Moët 2013	250
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

VODKA 4cl	
Eristoff	14
Absolut	16
Grey Goose	25
Belvedere	25
Grey Goose Altius	80

RHUM 4cl	
Bacardi Ambré	14
Pampero Anejo	16
Diplomatico	18
Don Papa	20
Zacapa	25
Millionaro 15 ans Reserva especial	25
Zacapa XO	60

TEQUILA 4cl	
José Cuervo	14
Patron Silver	25
Celosa Rose	40
Clase Azul Reposado	60
Don Julio 1942	80
Accompagnement Soda	3

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

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	18
Angel's Evy	20

EAUX DE VIE 4cl	
Framboise	20
Mirabelle	20
Poire Williams	20
Vieille Prune	20
Kirsh	20
Hospice de Beaune	20

BISTROT

FRANÇOIS FÉLIX

9 RUE BOISSY D'ANGLAS
PARIS 8^E

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