



## La mêlée des saveurs



### L'échauffement

Servi avec l'apéritif ou pas...

La rilette de cochon maison 8 €   La terrine maison 10 €   La planche de cochonnailles 12 €

### Le coup d'envoi

|                                                                         |                  |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Œuf mayonnaise, pois chiche, huile d'olive et menthe fraîche            | 9 €              |
| Asperges vertes, pistou à l'ail des ours et oignons vinaigrés           | 12 €             |
| Tartare de truite de Banka, amandes torréfiées et pomme granny          | 14 €             |
| Gnocchis à la Parisienne, gratiné au Saint-Nectaire                     | 12 €             |
| Foie gras mi-cuit, chutney du moment                                    | 22 €             |
| Huitres bio de l'île d'Oléron, nées en pleine mer, N°3 fines de claires |                  |
| Les six   14 €                                                          | Les neuf   20 €  |
|                                                                         | Les douze   26 € |

### L'Essai

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| Poitrine de cochon en croûte de tomates confites, pommes boulangères  | 24 € |
| Suprême de pintade fermière aux morilles, croustillant de cèleri rave | 26 € |
| Joue de bœuf confite, légumes de printemps                            | 23 € |
| Blanquette de veau, riz pilaf                                         | 26 € |
| Tête de veau et ses légumes, sauce gribiche                           | 24 € |
| L'Entrecôte de bœuf, 300gr, sauce poivre, pommes grenaille            | 29 € |
| Le plat végétarien : selon l'humeur du chef                           | 20 € |
| Poisson du marché, blette à la crème, jus de salicorne                | 26 € |

### Transformation

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| Sélection de fromages des fermes du Puy-de-Dôme            | 15 € |
| Baba à la gentiane, poire confite à la cardamome           | 12 € |
| Mousse au chocolat, tuile pop-corn                         | 9 €  |
| Tarte à la rhubarbe, glace yaourt et miel                  | 12 € |
| Sablé aux poires confites, frangipane amandes caramélisées | 14 € |

*Nos légumes sont issus de l'agriculture biologique ou de producteurs d'Ile-de-France*

**Le repas est un plaisir à partager comme un match de rugby**

*La Ferrandaïse - bistrot gourmand - 8, rue de Vaugirard, 75006 Paris*

*01 43 26 36 36 - [www.laferrandaïse.com](http://www.laferrandaïse.com)*



## Le test match 39 €



*Entrée/ plat dessert*

*Entrée/ plat - plat/ dessert 34 €*

### *Entrées*

Velouté d'asperges et œuf mollé

Terrine maison, toast grillé

Salade de truite marinée, légumes acidulés

### *Plats*

Cuisse de poulet fermier, jus corsé au thym, gratin dauphinois

Poitrine de cochon rôtie, sauce au miel citronnée, purée au beurre

Le végétarien

### *Desserts*

Crème brûlée à la vanille

Mousse chocolat traditionnelle

Tarte du moment

## Le match du jour 20€



*Entrée - plat - dessert*

Présenté sur une assiette et servi en même temps

Tous les midis sauf le samedi et jours fériés

*Nos légumes sont issus de l'agriculture biologique ou de producteurs d'Ile-de-France*

Possibilités de privatiser nos salles pour vos événements :

Petit salon jusqu'à 16 personnes et cave voutée jusqu'à 45 personnes.

*La Ferrandaïse - bistrot gourmand - 8, rue de Vaugirard, 75006 Paris*

*01 43 26 36 36 - [www.laferrandaïse.com](http://www.laferrandaïse.com)*



**Maitre Restaurateur**

## *L'Avant Match*

### *Apéritifs*

|                                                   |                |      |
|---------------------------------------------------|----------------|------|
| Champagne DRAPPIER, brut nature, zéro dosage      | 75cl           | 88 € |
| Coupe de Champagne Drappier                       | 12cl           | 15 € |
| La Coupette de Champagne                          | 8cl            | 10 € |
| Kir Royal                                         | 14cl           | 16 € |
| Jurançon, Domaine Reyau, 2015                     | 75cl 35 € 14cl | 12 € |
| Cerdon du Bugey, rosé pétillant nature, BIO, 2023 | 75cl 33 € 14cl | 10 € |
| Salers, Avezé, Gentiane                           | 5cl            | 7 €  |
| Martini, Porto, Ricard, Pastis 51                 | 5cl            | 7 €  |
| Kir, Kir Birlou                                   | 14cl           | 10 € |
| Bière blonde à la pression Jupiler                | 50cl 12 € 25cl | 6 €  |

### *Vin au verre 14cl*

Sélection de vins de vignerons indépendants à choisir sur notre carte

### *Cocktails Maison*

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| Aperol Spritz : Aperol, Touraine Pet Nat, Châteldon                   | 12 € |
| Old Fashioned : Whisky, angostura bitters eau gazeuse, zeste d'orange | 14 € |
| Américano : Martini rouge, martini dry, campari, gin                  | 14 € |
| Gin ou Vodka: tonic, citron                                           | 16 € |

### *Boissons sans alcool*

|                                               |      |     |
|-----------------------------------------------|------|-----|
| Jus de fruits : Orange, Pomme, Tomate, Fraise | 25cl | 6 € |
| Sodas : Coca, Coca 0                          | 33cl | 6 € |
| La French Ginger Beer ou le Tonic             | 25cl | 6 € |

### *Eaux minérales*

|                                  |      |     |
|----------------------------------|------|-----|
| Thonon                           | 75cl | 7 € |
| Chateldon, source du Puy-de-Dôme | 75cl | 9 € |

### *Eau de Paris*

Eau filtrée par nos soins par Osmose  
procédé non chimique

La carafe 1 Litre **Offert**

*La Ferrandaïse - bistrot gourmand - 8, rue de Vaugirard, 75006 Paris*

*01 43 26 36 36 - [www.laferrandaïse.com](http://www.laferrandaïse.com)*

## Fromages et desserts



**Sélection de fromages des fermes du Puy-de-Dôme 15€**

*Selection of cheeses from Puy-de-Dôme farms 15€*

**Crème brûlée à la vanille 10€**

*Vanilla crème brûlée 10€*

**Sablé aux poires confites, frangipane amandes caramélisées 12 €**

*Shortbread with poached pears, caramelized almond frangipane 12 €*

**Baba à la gentiane, poire confite à la cardamome 12 €**

*Gentian baba, cardamom-infused poached pear 12 €*

**Mousse au chocolat, tuile pop-corn 9 €**

*Chocolate mousse, popcorn tuile 9 €*

**Tarte à la rhubarbe, glace yaourt et miel 12 €**

*Rhubarb tart, yogurt and honey ice cream 12 €*

## 3ème mi-temps

### Boissons chaudes

**Café: arabica nature du Brésil 3 €**

**Thés bio Vert, Earl Grey 6 €**

**Infusions : Tilleul, Verveine, Camomille, Thym, Menthe 6 €**

**Digestifs 4 cl 4 cl**

**Bas-Armagnac, folle blanche, domaine Boignères, 2001 18€**

**Cognac Grande Champagne, 1<sup>er</sup> Cru de cognac, Paul Giraud 14 €**

**Calvados du Pays d'Auge, Le Père Jules 10 ans 14 €**

20 ans 22 €

**Vieille prune du Bas-Rhin 12 €**

**Eau de vie d'Alsace de chez Binner 14 €**

Poire Williams, Framboise, Baie de houx

### Whiskies

**Cardu, 12 ans, single malt Scotland 15 €**

**Glenfiddich, 15 ans, single malt Scotland 15 €**

**Ardbeg, 10 ans, tourbé, single malt Scotland 15 €**

**Cutty Sark, Scotland Blended 15 €**

**Jack Daniel's, USA 15 €**

### Rhums

#### Saint-James

Les arrangés : Ananas Victoria 8 €

VSOP très vieux rhum agricole 8 €

XO 10 €

12 ans d'âge 12 €

15 ans d'âge 15 €

Depaz Plantation de la Montagne Pelée 10 €

VSOP, réserve spéciale 12 €

Père Labat, L'Or 12 €

*La Ferrandaise - bistrot gourmand - 8, rue de Vaugirard, 75006 Paris*

*01 43 26 36 36 - [www.laferrandaise.com](http://www.laferrandaise.com)*