



accord mets et vins

Frangins est un lieu convivial où l'on mange du bon et où l'on boit du bien.

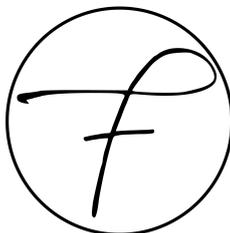
Choisissez votre vin dans notre cave de sélection, à consommer sur place ou à emporter.

Toute la carte est fabriquée ici sur place, travaillée selon l'humeur de la cheffe :

Manon Huguenin

Mais surtout selon les saisons et en direct des producteurs. C'est bon, maison et durable !

RESERVATION : 0662419849
Franginsparis.fr
Instagram : Frangins_paris
Mardi à Samedi : 19h – 00h



AUTOUR D'UN VERRE

Magret de canard des Landes séché aux épices	12€
Tartinade de poivron & Chips de Maïs maison	9€
Olives vertes épicées	7€

-

ENTRÉES

Œufs bio mayonnaise au chorizo, tuile de pain	9€
Saucisse de Poulet jaune pané, mayonnaise à l'ail et coulis de piquillos	11€
Hareng pomme à l'huile, radis frais et aneth frit	12€
Fenouil braisé, crème de haricots blancs et agrumes	11€

-

LES PLATS

Côte de bœuf Angus, beurre chimichurri et pommes de terre au four – <i>a partager</i>	9€/100g
Pluma de porc braisé, crème de petits-pois, pointes d'asperges, condiment oignons	24€
Poulpe de Méditerranée, sauce yaourt au saté pommes de terre confites	27€
Riz croustillant, brunoise de légumes, coulis poivron et demie aubergine grillée	22€

-

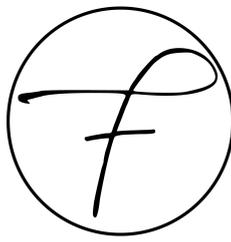
LE FROMAGE

Duo fromages affinés au lait cru et leurs condiments	13€
--	-----

-

LES DESSERTS

Chou au praliné amande, chantilly, coulis chocolat	11€
Crème de citron de Menton et tuile de Meringue	11€

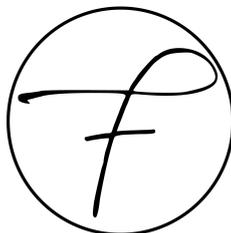


Bienvenue dans la cave des Frangins.
Descendez donc et prenez le temps de faire votre choix.
Notre sélection de vin est à consommer sur place ou à emporter.

NOS VINS SE CONSOMMENT AUSSI A EMPORTER AVEC UNE REDUCTION DE
30% PAR BOUTEILLES

BLANC

	75cl
- ALSACE	
Domaine Catin "Riesling Sauvage »" 2022	.38€
Une robe jaune brillante. Nez aux fines notes de fleurs blanches et d'agrumes <i>Riesling</i>	
Domaine Saint Remy Vieilles Vigne 2020	.41€
Fruité, rond et corsé soutenu par une agréable fraîcheur. <i>Gewürztraminer</i>	
- BOURGOGNE	
Pierre Desroches Mâcon Solutré Pouilly 2022	.49€
Nez ultra frais aux arômes iodés et de fleurs blanches. <i>Chardonnay</i>	
Domaine Angst - Chablis 2022	.49€
De l'aubépine et de l'acacia. En bouche c'est minérale et tendu <i>Chardonnay</i>	
Maison du Villard "Pouilly Fuissé" 2020	.69€
Un grand vin, équilibré avec une belle maturité et ce fumé propre au pouilly <i>Chardonnay</i>	
- COTE DU RHONE	
Domaine Saint-Amant « La bory » 2018	.38€
Une fraîcheur vivifiante et des arômes de fleur et de fruit blanc. <i>Viognier</i>	
- LANGUEDOC	
Vignoble David "Fleur Sel Chardonnay" 2022	.39€
Un nez aux arômes beurrés et d'amande fraîche <i>Chardonnay, Grenache gris</i>	
Château coupe rose Minervois « Schiste » 2022	.38€
Les arômes de coing et de fleurs mellifères, accompagne une belle complexité Roussane	
- LOIRE	
Château de Fontenay "Le Secret 2022"	.33€
Frais et parfumé à la première gorgée. Équilibre parfait. <i>Chenin, Chardonnay</i>	
Domaine des Huards « Romorantin » 2020	.41€
Minéral, d'agrumes et touche de miel. Harmonie entre puissance et douceur. <i>Romorantin</i>	
Domaine Ménard Gaborit. Muscadet sur Lie. Accostage 2022	.38€
Nez ultra frais aux arômes iodés et de fleurs blanches. <i>Melon de bourgogne</i>	



Domaine Michel Girard « Sancerre » 2022 .48€
Élégant et rafraîchissant avec une minéralité impressionnante
Sauvignon Blanc

Domaine Mosny « Les gravier » 2021 .39€
Nez fruité et floral, d'intenses saveurs de fruits mûrs.
Chenin

- ROUSILLON

Clos Des Vins d'Amour "Mar" 2022 .36€
Une robe très clair. Un nez frais aux arômes de fleurs. Équilibré
Grenache Blanc, Macabeu

- SUD-OUEST

Domaine La Pointe "Les Pieds dans le sable" 2022 - blanc .38€
Agrumes et de fruits exotiques. Une note finale saline et tendue
Gros Manseng, Sauvignon, Chenin

- SAVOIE

Domaine Berthollier "Chignin vieille vigne" 2022 .38€
Bouche fraîche et légère qui suit une ligne minérale, des notes de coing
Jacquère

BULLES

- CHAMPAGNE

Domaine Delot « Tradition » Brut .79€
Le nez est fruité, avec des notes briochées typiques,
ainsi que de la fleur blanche.
Pinot Noir

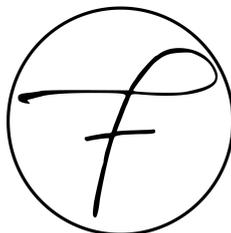
- BOURGOGNE

Domaine Moutard « méthode traditionnelle » .39€
Des arômes floraux subtils, accompagnés de notes d'agrumes de cèdre et d'orange, ainsi que des touches de groseille.
Chardonnay

ROSÉ

- COTEAUX d'AIX

Esperance 2021 .36€
Une robe très pâle et une bouche minérale aux notes de pêches
Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot



ROUGE

75cl

- *BEAUJOLAIS*

Château d'Emeringes Juliénas "Vieilles Vignes » 2019. .37€
Robe rubis, Un nez sur des arômes de fleurs et de fruits rouges
Gamay

Domaine de la Madone Fleurie « Grille Midi » 2018 .38€
Des arômes de fruits mûrs et d'épices, un nez toasté.
Gamay

- *BORDEAUX*

Lussac StEmilion Château La Tuilerie des Combes 2019 .45€
Légèrement tannique et puissant. Le nez est poivré avec des notes fauves
Cabernet Franc Merlot

Château Dauzac "D de dauzac" 2019 .42€
Une belle concentration de fruits rouges, tanins raffinés et suaves.
Cabernet Sauvignon, Merlot

Lalande-de-Pomerol "Château des Annereaux" 2019 .57€
Nez de clou de girofle, de poivre noir et de fruits noirs. Tanins enrobés.
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

StEmilion GRAND CRU "Pavillon de Taillefer" 2017 .92€
De La mûre, de la prune mais aussi du chocolat et du chêne.
Merlot, Cabernet Franc

Margaux Grand Cru classé Château Dauzac 1982 .250€
Riche et long en bouche, toute l'expression d'un grand Margaux.
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

- *BOURGOGNE*

Bourgogne Vignoble ANGST « Les reugnis » 2022 .41€
Touches petits fruits rouges, épiciées menthe poivré, des tanins souples
Pinot Noir

Haute côte-de-nuit. Patrick Hudelot "Les Colombières" 2022 .58€
Nez aux arômes de fraise, framboise et groseille avec des note de pain grillé
Pinot Noir

Marsannay C.Audouin "Marie Ragonneau" 2018 .104€
Bouche tonique avec des tanins fins et soyeux et des notes
de cerise juteuse
Pinot Noir

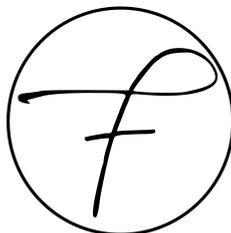
- *CORSE*

Domaine de Pero Longo « Equilibre » 2021 .42€
Arômes de fruits rouges et de notes abricotés tirant sur les fruits secs
Grenache noir, Nielluccio et Sciacarello

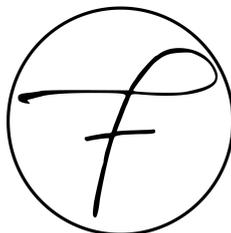
- *COTE DU RHONE*

St Desirat Saint Joseph « Fagotte » 2022 .47€
Des arômes de petits fruits rouges, très frais et charmeurs.
Syrah

Châteauneuf-du-pape "Le Jas des Papes" 2017 .88€
Arômes de mûre et de cerise noire, avec des notes d'épices.
Grenache, Syrah

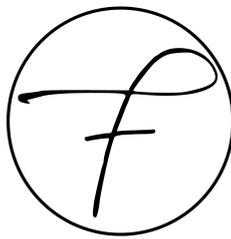


- Domaine Giuliani" Les notes de Louis 2021 »** .38€
*La délicatesse et la puissance sur des arômes de fraises et de framboises
Grenache, Syrah*
- Domaine des Lauribert" Visan Cuvée les Truffières 2022** .35€
*Le vin est droit, franc, rigoureux avec une agréable rondeur.
Grenache, Syrah*
- Le Clos du Cailloux 2022** .40€
*Sur la finesse et l'élégance, fruit rouge jeune et juteux
Syrah, Mourvèdre, Grenache noir, Counoise, Cinsault, Carignan*
- LANGUEDOC
- Vieille Mule 2019" Jeff CARREL** .33€
*Réglisses et cerises kirschées. La bouche est voluptueuse et légère à la fois.
Grenache*
- Les Vignerons de Camplong « Cinsault » 2022** .35€
*Des notes de garigues. Une bouche fraîche avec de la framboise et de l'agrumes
Cinsault*
- Maison Ventenac "Eve" 2022** .31€
*Robe violine. Des arômes frais de groseilles, une bouche fraîche et poivrée
Syrah*
- Château de la Salade Saint-Henri Pic Saint Loup** .38€
*Des arômes de griottes. Une cuvée très friande et croquante
Syrah, grenache*
- LOIRE
- Chinon Olga Raffault « Les Barnabés » 2021** .42€
*Frais, aromatique sur la cerise, gourmand, souple et vif. Une merveille.
Cabernet Franc*
- SUD-OUEST
- Vignoble Arbeau "Le temps des fleurs" 2020 Fronton** .33€
*Juteux, avec des arômes de fruits noirs mûrs et de fleurs avec la réglisse
Gamay, Syrah, Negrette*
- Inspiration 7.9 Cahors Malbec 2018** .39€
*De la puissance, arômes de fruits rouges belle ampleur sur des tanins fondus.
Malbec*



VIN AU VERRE

- PETILLANT – Bulle de Moutard – Blanc de Blanc** .9,5€
*Des notes d'agrumes de cèdre et d'orange, ainsi que des touches de groseille.
Chardonnay*
- COTEAUX d'AIX. Esperance 2021 – rosé** .7,5€
Une robe très pâle et une bouche minérale aux notes de pêches
- Domaine Saint Remy Vieilles Vigne 2020 – blanc** .10€
*Fruité, rond et corsé soutenu par une agréable fraîcheur.
Gewürztraminer*
- Château de Fontenay, "Sauvignon 2022" – blanc** .8€
*Nez délicat de fleurs blanches et de pêche de vigne. Une bouche harmonieuse.
Sauvignon Blanc*
- Vignoble David "Fleur Sel Chardonnay" 2022 – blanc** .9€
*Un nez aux arômes beurrés et d'amande fraîche
Chardonnay Grenache gris*
- Château coupe rose – Minervois « Schiste 2021» – blanc** .8€
*Les arômes de coing et de fleurs mellifères, une belle complexité
Roussane*
- Château de Fontenay, "Le Secret 2022" – blanc** .7€
*Frais et parfumé à la première gorgée. Équilibre parfait.
Chenin, Chardonnay*
- Domaine La Pointe "Les Pieds dans le sable" 2022 – blanc** .8€
*Agrumes et de fruits exotiques. Une note finale saline et tendue
Gros Manseng, Sauvignon, Chenin*
- Domaine Berthollier "Chignin vieille vigne" 2022 – blanc** .8€
*Bouche fraîche et légère qui suit une ligne minérale, des notes de coing
Jacquère*
- Chinon Olga Raffault « Les Barnabés » 2021** .9€
*Frais, aromatique sur la cerise, gourmand, souple et vif. Une merveille.
Cabernet Franc*
- Vignoble Arbeau "Le temps des fleurs" 2020 Fronton – rouge** .7€
*Juteux, avec des arômes de fruits noirs mûrs et de fleurs avec la réglisse
Gamay, Syrah, Negrette*
- Maison Ventenac "Eve" 2022 – rouge** .7€
*Robe violette. Des arômes frais de groseilles, une bouche fraîche et poivrée
Syrah*
- Domaine Giuliani" Les notes de Louis 2021 »** .8€
*La délicatesse et la puissance sur des arômes de fraises et de framboises
Grenache, Syrah*
- Château Dauzac "D de dauzac" 2019 – rouge** .9,5€
*Une belle concentration de fruits rouges s, tanins raffinés et suaves.
Cabernet Sauvignon, Merlot*
- Bourgogne Vignoble ANGST « Les reugnis » 2022** .9,5€
*Touches florales et épicées, avec des tanins souples
Pinot Noir*



BAR

25cl/50cl

Bière Blonde Brasserie Paname : Phénix	.4,5/8€
Bière IPA Brasserie Paname : La barge du canal	.4,5/8€
Le Loubard (10cl, 14%) Gin français, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus de citron bio, concombre pressé et menthe fraîche	.10€
L'écumeur (10cl, 14%) Rhum brun, liqueur d'ananas des Caraïbes, jus de citron vert, sirop de menthe fraîche maison	.10€
La Frangine (10cl, 14%) Rosé en glace, grenadine, jus de citron vert, tonic Orange dry.	.10€
Le Daron (10cl, 39%) Gin London Dry, Glace, Tonic & citron vert.	.10€
Digestif (4cl) - Rhum de Basse-Terre infusé citron Yuzu & Gingembre - Calva Familial de Genneville - Rhum brun des Saintes - Genepi De Michellot - Bas-Armagnac Armin 10ans d'âge.	.9,5€

SOFTS

Eau minérale plate (1L)	.6€
Eau gazeuse (1L)	.6€
Perrier (33cl)	.5€
Soda (33cl)	.4€
The French Ginger Beer (25cl)	.5€
Cocktail de fruit maison (25cl)	.5€
Café/Thé	.2,50€

Nous avons fait le choix d'une transparence totale sur nos produits et nos fournisseurs. Vous retrouverez les origines de ce que vous avez bu ou mangé sur notre carte **Mapstr: @Franginsparis**.

Nous nous efforçons de remettre le terroirs ou centre de l'assiette en nous fournissant directement chez nos éleveurs, vigneron ou maraîchers. Tout cela en respectant les saisons et la production.

Vous pouvez nous suivre via notre site internet franginsparis.fr ou notre instagram : @Frangins_paris.

"Ce que la France a de plus beau..."

les prix affichés s'entendent taxes et services compris