



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 du chef :

Nicolas Boutin

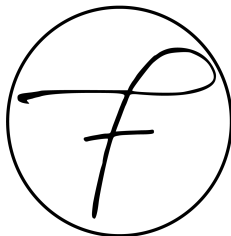
Mais surtout selon les saisons et en direct des producteurs. C'est bon, maison et durable !

RESERVATION : 0662419849

Franginsparis.fr

Instagram : Frangins\_paris

Mardi à Samedi : 19h - 00h



## AUTOUR D'UN VERRE

Polenta au magret fumé, mayonnaise spicy	11€
Croquettes de Boeuf Bourguignon, sauce vin rouge	12€
Tapenade d'olives noires, tuile de pain à l'ail	6€

## ENTRÉES

Œuf parfait, velouté tiède aux morilles.	12€
Asperges vertes, sauce hollandaise à l'ail des Ours.	12€
Carpaccio de bœuf, sauce au raifort, roquette.	12€
Fenouil braisé, fêta, biscuit et réduction à l'orange.	12€

-

## PLATS

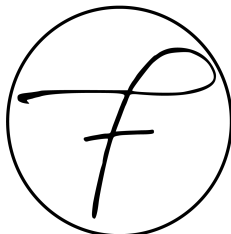
Côte de bœuf Salers, beurre chimichurri. et pommes de terre rissolées - (15/20min) à partager.	9€/100g
Pluma de porc braisé, crème de poivron tomate et chorizo, oignons caramélisés.	24€
Poulpe de Méditerranée, sauce yaourt au saté pommes de terre confites.	25€
Rougail de lentilles, noix de coco et aubergine.	19€

## FROMAGE

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

## DESSERTS

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



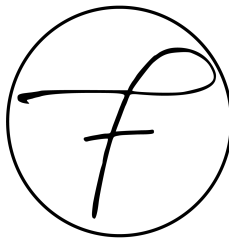
Bienvenue dans la cave des Frangins.

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 RÉDUCTION DE  
30% PAR BOUTEILLES

BLANC

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

**Domaine Ménard Gaborit. Muscadet sur Lie. Accostage 2022** .38€  
Nez ultra frais aux arômes iodés et de fleurs blanches.  
*Melon de bourgogne*

**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*

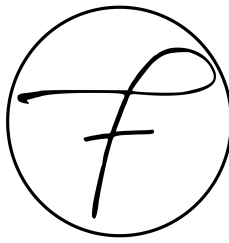
- BOURGOGNE

**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 Juliéna**s "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

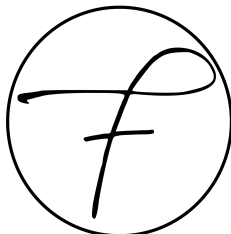
**Bourgogne Vignoble ANGST** « Les reugnis » 2022 .41€  
Touches petits fruits rouges, épicées menthe poivré, des tanins souples  
*Pinot Noir*

**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** « Équilibre » 2021 .42€  
Arômes de fruits rouges et de notes abricots 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*

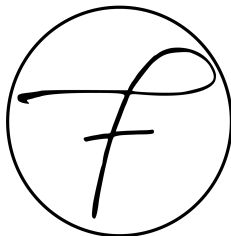
- LOIRE

**Chinon Olga Raffault « Les Barnabés » 2021** .42€  
Frais, aromatique sur la cerise, gourmand, souple et vif. Une merveille.  
*Cabernet Franc*

- SUD-OUEST

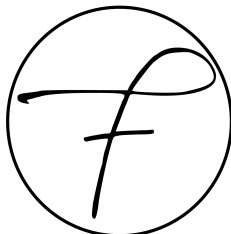
**Vignoble Arbeau "Le temps des fleurs" 2020 Fronton** .33€  
Juteux, avec des arômes de fruits noirs mûrs et de fleurs avec la réglisse  
*Gamay, Syrah, Negrette*

**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 fruit blanc
- Domaine Saint Remy Vieilles Vigne 2020 - blanc** .10€  
Fruité, rond et corsé soutenu par une agréable fraîcheur.  
*Gewürztraminer*
- 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 violine. 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€  
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

<b>Bière Blonde</b> Brasserie Paname : Phénix	.4,5/8€
<b>Bière IPA</b> Brasserie Paname : La barge du canal	.4,5/8€
<b>Le Loubard (10cl, 14%)</b>	.10€
Gin français, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus de citron bio, concombre pressé et menthe fraîche	
<b>L'écumeur (10cl, 14%)</b>	.10€
Rhum brun, liqueur d'ananas des Caraïbes, jus de citron vert, sirop de menthe fraîche maison	
<b>La Frangine (10cl, 14%)</b>	.10€
Rosé en glace, grenadine, jus de citron vert, tonic Orange dry.	
<b>Le Daron (10cl, 39%)</b>	.10€
Gin London Dry, Glace, Tonic & citron vert.	
<b>Digestif (4cl)</b>	.9,5€
- 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.	

## 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**.

Vous pouvez nous suivre via notre site internet [franginsparis.fr](http://franginsparis.fr) ou notre instagram : [@Frangins\\_paris](https://www.instagram.com/Frangins_paris).

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

les prix affichés s'entendent taxes et services compris