



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

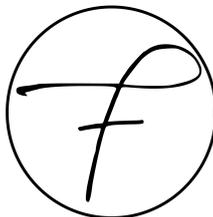
Mais surtout selon les saisons et en direct des producteurs. C'est bon, maison et durable !

RESERVATION : 0662419849

Franginsparis.fr

Instagram : Frangins_paris

Mardi à Samedi : 19h - 00h



AUTOUR D'UN VERRE

Polenta au jambon Serrano, mayonnaise spicy.	11€
Croquettes de Bœuf Bourguignon, sauce vin rouge.	12€
Noix de Pécan en croûte d'épices	5€

ENTRÉES

Œuf parfait, velouté tiède aux morilles.	13€
Poireau rôti, œuf gratté, pickles et billes de xérès.	9€
Tataki de bœuf, réduction de soja et grenade.	13€
Fenouil braisé, fêta, biscuit et réduction à l'orange.	12€
Tartare de thon, soja, citron yuzu, sésame et aneth.	14€

PLATS

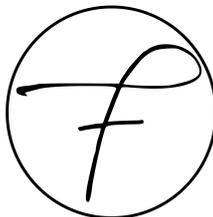
Côte de bœuf Salers, beurre chimichurri. et pommes de terre rissolées - (15min) à partager.	8€/100g
Pluma de porc braisé, crème de poivron tomate et chorizo, oignons caramélisés.	24€
Poulpe de Méditerranée, sauce yaourt au saté pommes de terre confites.	25€
Rougail de lentilles, noix de coco et aubergine.	19€
Epaule d'Agneau confite 24h, réduction de vin rouge, pommes de terre au four, beurre à l'ail (pour 2).	48€

FROMAGE

Duo de fromage affiné au lait cru et leurs condiments.	13€
--	-----

DESSERTS

Mousse au chocolat et caramel de xérès.	12€
Crème de citron de Menton et tuile de meringue.	12€



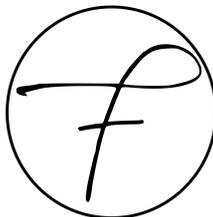
Bienvenue dans la cave des Frangins.

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 À EMPORTER AVEC UNE RÉDUCTION 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>	
Croze-Hermitage Domaine du Pavillon « Pavillon » 2021	.44€
Une fraîcheur vivifiante et des arômes de fleur et de fruit blanc. <i>Roussanne, Marsanne</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 <i>Roussane</i>	



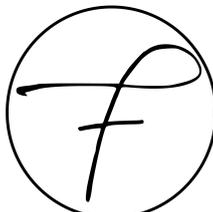
- LOIRE		
Château de Fontenay "Le Secret 2022"	.33€	
Frais et parfumé à la première gorgée. Équilibre parfait. <i>Chenin, Chardonnay</i>		
Domaine des Huards « Romorantin » 2020	.41€	
Minéral, d'agrumes et touche de miel. Puissance et douceur. <i>Romorantin</i>		
Domaine Ménard Gaborit. Muscadet sur 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 <i>Sauvignon Blanc</i>		
Domaine Mosny « Les gravier » 2021	.39€	
Nez fruité et floral, d'intenses saveurs de fruits mûrs. <i>Chenin</i>		
- ROUSILLON		
Clos Des Vins d'Amour "Mar" 2022	.36€	
Une robe très clair. Un nez frais aux arômes de fleurs. Équilibré <i>Grenache Blanc, Macabeu</i>		
- SUD-OUEST		
Domaine La Pointe "Les Pieds dans le sable" 2022 - blanc	.38€	
Agrumes et de fruits exotiques. Une note finale saline et tendue <i>Gros Manseng, Sauvignon, Chenin</i>		
- SAVOIE		
Domaine Berthollier "Chignin vieille vigne" 2022	.38€	
Bouche fraîche et légère qui suit une ligne minérale, des notes de coing <i>Jacquère</i>		

BULLES

- CHAMPAGNE		
Domaine Delot « Tradition » Brut	.79€	
Le nez est fruité, avec des notes briochées typiques, ainsi que de la fleur blanche. <i>Pinot Noir</i>		
- BOURGOGNE		
Domaine Moutard « méthode traditionnelle »	.39€	
<i>Des arômes floraux subtils, accompagnés de notes d'agrumes de cèdre et d'orange, ainsi que des touches de groseille.</i> <i>Chardonnay</i>		

ROSÉ

- COTEAUX d'AIX		
Esperance 2021	.36€	
Une robe très pâle et une bouche minérale aux notes de pêches <i>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot</i>		



ROUGE

75cl

- BEAUJOLAIS

Château d'Emeringes Juliéna "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

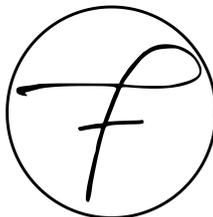
Marsannay C.Audouin "Marie Ragonneau" 2018 .104€
Bouche tonique avec des tanins fins et soyeux et des notes
de cerise juteuse
Pinot Noir

- CORSE

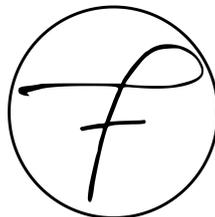
Domaine de Pero Longo « Équilibre » 2021 .42€
Arômes de fruits rouges et de notes abricots tirant sur les fruits secs
Grenache noir, Nielluccio et Sciacarello

- 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€
<i>Arômes de mûre et de cerise noire, avec des notes d'épices. Grenache, Syrah</i>	
Domaine Giuliani " Les notes de Louis 2021 »	.38€
<i>La délicatesse et la puissance sur des arômes de fraises et de framboises Grenache, Syrah</i>	
Domaine des Lauribert " Visan Cuvée les Truffières 2022	.35€
<i>Le vin est droit, franc, rigoureux avec une agréable rondeur. Grenache, Syrah</i>	
Le Clos du Cailloux 2022	.40€
<i>Sur la finesse et l'élégance, fruit rouge jeune et juteux Syrah, Mourvèdre, Grenache noir, Counoise, Cinsault, Carignan</i>	
<i>- LANGUEDOC</i>	
Clos des Centenaires "Luxe calme et volupté 2021"	.42€
<i>A la fois mûre, puissant et rond. Fruits rouge acidulé et des tanins fins Syrah, cabernet-sauvignon, petit verdot, merlot.</i>	
Les Vignerons de Camplong « Cinsault » 2022	.35€
<i>Des notes de garrigues. Une bouche fraîche avec de la framboise et de l'agrumes Cinsault</i>	
Maison Ventenac "Eve" 2022	.31€
<i>Robe violine. Des arômes frais de groseilles, une bouche fraîche et poivrée Syrah</i>	
Château de la Salade Saint-Henri Pic Saint Loup	.38€
<i>Des arômes de griottes. Une cuvée très friande et croquante Syrah, grenache</i>	
<i>- LOIRE</i>	
Chinon Olga Raffault « Les Barnabés » 2021	.42€
<i>Frais, aromatique sur la cerise, gourmand, souple et vif. Une merveille. Cabernet Franc</i>	
<i>- SUD-OUEST</i>	
Vignoble Arbeau "Le temps des fleurs" 2020 Fronton	.33€
<i>Juteux, avec des arômes de fruits noirs mûrs et de fleurs avec la réglisse Gamay, Syrah, Negrette</i>	
Inspiration 7.9 Cahors Malbec 2018	.39€
<i>De la puissance, arômes de fruits rouges belle ampleur sur des tanins fondus. Malbec</i>	



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*

-

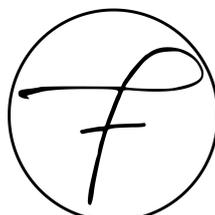
Chinon Olga Raffault « Les Barnabés » 2021- rouge .9€
*Frais, aromatique sur la cerise, gourmand, souple et vif. Une merveille.
Cabernet Franc*

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 » - rouge .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*

Vignoble ANGST « Les reugnis » 2022 - rouge .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%) .10€

Gin français, liqueur de fleur de sureau sauvage,
jus de citron bio, concombre pressé et menthe fraîche

L'écumeur (10cl, 14%) .10€

Rhum brun, liqueur d'ananas des Caraïbes,
jus de citron vert, sirop de menthe fraîche maison

La Frangine (10cl, 14%) .10€

Rosé en glace, grenadine, jus de citron vert, tonic et orange.

Le Daron (10cl, 39%) .10€

Gin London Dry, Glace, Poudre verveine, Tonic & citron vert.

Digestif (4cl) .9,5€

- Rhum de Basse-Terre infusé citron Yuzu & Gingembre
- Calva Familial de Genneville
- Rhum brun "Bombardier" des Saintes
- Genepi De Michellot
- Armagnac Armin 10 ans 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 ou notre instagram : @Frangins_paris.

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

les prix affichés s'entendent taxes et services compris