



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 : 06.62.41.98.49

Franginsparis.fr

Instagram : Frangins_paris

Mardi à Samedi : 19h - 00h

Frangins

AUTOUR D'UN VERRE

Panisses au chorizo basque, fumées au romarin.	11€
Poêlée de champignons cèpes & girolles, beurre à l'ail.	12€
Pickles de légumes et crème de cresson.	9€

ENTRÉES

Boudin aux pommes et figes rôties au beurre.	13€
Salade de poulpe aux agrumes, chiffonnade de fenouil.	13€
Tataki de bœuf, sauce soja-yuzu et grenade fruit.	13€
Tomate cœur de bœuf brûlée et mousse de scarmoza.	12€

PLATS

Côte de veau, pommes de terre grenailles au beurre persillé (Pour 2).	48€
Thon mi-cuit laqué au soja, sésame et cacahuètes, riz noir vénéré et groseilles.	23€
Agneau effiloché aux épices, crème de carotte et courgettes sautées.	24€
Palettes de tomates anciennes, pain à l'ail et ricotta rôtie.	18€

FROMAGE

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

DESSERTS

Duo de figes rôties et crues, biscuit orange sésame.	12€
Panna cotta au citron de Sicile, coulis de framboise.	12€

Frangins

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

Domaine Catin "Riesling Sauvage »" 2022 .38€
Une robe jaune brillante. Nez aux fines notes de fleurs blanches et d'agrumes
Riesling

Domaine Saint Remy Vieilles Vigne 2020 .41€
Fruité, rond et corsé soutenu par une agréable fraîcheur.
Gewürztraminer

- BOURGOGNE

Pierre Desroches Mâcon Solutré Pouilly 2022 .49€
Nez ultra frais aux arômes iodés et de fleurs blanches.
Chardonnay

Domaine Angst - Chablis 2022 .49€
De l'aubépine et de l'acacia. En bouche c'est minérale et tendu
Chardonnay

Maison du Villard "Pouilly Fuissé" 2020 .69€
Un grand vin, équilibré avec une belle maturité et ce fumé propre au pouilly
Chardonnay

- COTE DU RHONE

Domaine Saint-Amant « La bory » 2018 .38€
Une fraîcheur vivifiante et des arômes de fleur et de fruit blanc.
Viognier

- LANGUEDOC

Vignoble David "Fleur Sel Chardonnay" 2022 .39€
Un nez aux arômes beurrés et d'amande fraîche
Chardonnay, Grenache gris

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.
Chenin, Chardonnay

Domaine des Huards « Romorantin » 2020 .41€
Minéral, d'agrumes et touche de miel. Puissance et douceur.
Romorantin

Frangins

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

Frangins

ROUGE

75cl

- BEAUJOLAIS

Château d'Emeringes Juliéнас "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

Frangins

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>	
Vieille Mule 2019" Jeff CARREL	.33€
<i>Réglisses et cerises kirschées. La bouche est voluptueuse et légère à la fois. Grenache</i>	
Les Vignerons de Camplong « Cinsault » 2022	.35€
<i>Des notes de garigues. Une bouche fraîche avec de la framboise et de l'agrumes Cinsault</i>	
Maison Ventenac "Eve" 2022	.31€
<i>Robe violette. 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>	

Frangins

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*
- Château coupe rose - Minervois « Schiste 2021» - blanc** .8€
*Les arômes de coing et de fleurs mellifères, une belle complexité
Roussane*
- Domaine La Pointe "Les Pieds dans le sable" 2022 - blanc** .7€
*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*
- 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*
- Domaine La Pointe "Les Pieds dans le sable" 2022 - blanc** .7€
*Epicé, fruits des bois, poivron rouge mur, toasté
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marselan*

Frangins

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 Orange dry.	
Le Daron (10cl, 39%)	.10€
Gin London Dry, Glace, Tonic & citron vert.	
Digestif (4cl)	.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 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