

# A Table!

## Planches

<b>PLANCHE BOOGIE</b>	<b>22</b>
Assortiment de fromages, légumes et charcuteries	
<b>PLANCHE MUSETTE</b>	<b>21</b>
Assortiment de charcuteries & fromages	
<b>PLANCHE GAVOTTE</b> 🌱	<b>20</b>
Assortiment de fromages & légumes	

## Entrées

<b>PÂTÉ EN CROÛTE</b>	<b>12</b>
Pâté en croûte au canard, gésiers, thym & pommes vertes	
<b>RIZ EN FOLIE</b> 🌱 *	<b>10</b>
Cromesquis de riz aux légumes & herbes fines, champignons caramélisés, Ossau-Iraty, mayonnaise fumée	
<b>LA GRATINÉE (OU PAS)</b> 🌱	<b>10</b>
Soupe à l'oignon gratinée, comté & emmental	
<b>ŒUF COQUET</b> 🌱 *	<b>9</b>
Œuf parfait, tombée de pousses d'épinards, crème de chèvre onctueuse, croûtons	
<b>CAPPUCINO DE POTIMARRON</b> 🌱 *	<b>8</b>
Crème de potimarron, châtaignes de France, chantilly	

## Salades

<b>LE JARDIN D'AMOUR</b>	<b>21</b>
Poulet français pané, salade romaine, oeufs de caille, parmesan, croûtons, sauce César (sans anchois)	
<b>SALADE D'HIVER</b> *	<b>18</b>
Salade de lentilles vertes, truite fumée, vinaigrette moutarde à l'ancienne, xérès, huile de noix, endive blanche et rouge	
🌱 Option végété sur demande	

## Formule dej'

<b>Entrée + Plat ou Plat + Dessert</b>	<b>20€</b>
<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>23€</b>
Formule uniquement le midi en semaine sur les plats avec le symbole *	
Boisson non comprise	

## JAVA DES PLATS

toutes nos viandes et charcuteries sont nées et élevées en France

Accompagnement inclus, à choisir parmi les pêchés mignons !



<b>EFFET BOEUF</b>	<b>26</b>
Bavette à l'échalotte	
<b>OH MY FISH!</b>	<b>24</b>
Dos de cabillaud aux condiments d'hiver, chips de topinambour	
<b>CORDON BLEU (DE TOI)</b>	<b>23</b>
Cordon bleu de poulet français, Comté, jambon blanc	
<b>BUN PULLED PORK</b> *	<b>22</b>
Echine de porc effilochée confite à la bière, salade de chou acidulée, sauce moutarde	
<b>LA BLANQUETTE</b>	<b>22</b>
Sauté de veau, carottes, champignons, oignons, crème fraîche	
<b>KISS &amp; CROQ'</b> 🌱 *	<b>16</b>
Croque-Monsieur au pain, potimarron, champignons, béchamel, Ossau-Iraty, chips de légumes	
<b>FRENCH QUICHE</b> 🌱 *	<b>15</b>
Part de quiche aux poireaux, pommes de terre, chèvre	



## PÊCHÉS GOURMANDS

<b>DOUCEUR DE BRIOCHE</b>	<b>10</b>
Brioche perdue traditionnelle au caramel beurre salé, glace vanille	
<b>CRUMBLE LOVER</b> *	<b>10</b>
Crumble pommes et poires	
<b>OH LA VACH' !</b> *	<b>10</b>
Vacherin au suprême d'oranges, sorbet cassis, crème chantilly, meringue	

<b>LE FRENCH COQ'CAN</b> *	<b>22</b>
Suprême de poulet fermier, jus de volaille aux herbes	
<b>LE FRENCH COQ'CAN XXL</b>	<b>40</b>
Demi-poulet fermier rôti, jus de volaille aux herbes	

## PÊCHÉS MIGNONS

<b>POÊLÉE D'HIVER</b>	<b>5</b>
Légumes de saison	
<b>FRENCH KISS FRIES</b>	<b>5</b>
Frites maison	
<b>RIZ BLANC</b>	<b>5</b>
<b>SALADE</b>	<b>5</b>
Jeunes pousses, vinaigrette	

## French kids

Poulet français crispy **OU** French quiche et French Kiss fries **OU** Salade  
+ Boule de glace **OU** Fruit de saison **OU** Cookie  
+ Sirop à l'eau

**12**

<b>TARTE CHOCO</b>	<b>10</b>
Tarte pralinée au chocolat noir intense	
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	<b>12</b>
Mini crumble, mini tarte chocolat, mini cookie	

🌱 Plats végétariens



LIEU DE VIE à la Française



Restez au courant  
de nos évènements



@frenchkiss.paris



**French Kiss, c'est l'esprit de la guinguette d'antan qui renaît,** un lieu de rencontres où se retrouvent amis, familles, collègues et aventuriers du flirt pour boire un verre, manger et s'amuser. Plongez dans un univers *régressif* et *festif*, où la *joie de vivre à la française* s'exprime autour d'un cocktail ou d'un plat gourmand à partager.



Les recettes *faites maison* French Kiss sont élaborées à partir de *produits de qualité*, *sourcés français* dans une démarche *éthique* en respectant les saisons.

Notre chef travaille chaque recette avec soin pour émerveiller vos papilles, à partir de produits bruts sélectionnés sur le volet.



Chez French Kiss, on vous accueille à *toute heure de la journée* pour une pause sucrée ou salée (consultez notre menu dédié) !

