

A Table!

Planches

PLANCHE BOOGIE 22
Assortiment de fromages, légumes et charcuteries

PLANCHE MUSETTE 21
Assortiment de charcuteries & fromages

PLANCHE GAVOTTE 20
Assortiment de fromages & légumes

Entrées

LOVE ON TOAST 12
Rillettes onctueuses de truite maison au poivre vert, croûtons de pain de campagne toastés

ARTICHOC ! 10
Tartinable artichaut & noisette au citron confit

RIZ EN FOLIE 10
Cromesquis de riz au St-Marcellin, asperge, parmesan, fines herbes, sauce Lauris à la mayonnaise allégée, paprika fumé et vinaigre de Xérès

OH MY COCOTTE 9
Œuf mayonnaise, petits-pois, fève, radis et pickles d'oignon rouge

DOUCEUR PRINTANIÈRE 8
Velouté froid de carottes aux épices douces, Comté

Salades

LE JARDIN D'AMOUR 21
Poulet français pané, salade romaine, oeufs de caille, parmesan, croûtons, sauce aux câpres

SALADE DE PRINTEMPS 18
Trio de quinoa, petits-pois, haricots verts, carottes, oignons rouges, vinaigrette agrumes

Formule dej'

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€

Entrée + Plat + Dessert 23€

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 !



OH MY FISH ! 24
Truite cuite basse température, sauce vierge au fenouil, citron jaune, pomme et aneth

CORDON BLEU (DE TOI) 23
Cordon bleu de poulet français, Comté, jambon blanc

VEAU LA LA ! 23
Veau cuit basse température, jus de veau aux herbes

BUN PULLED PORK * 22
Echine de porc effilochée confite à la bière, salade de chou acidulée, sauce moutarde

LES P'TITS GNOCCHIS 18
Gnocchis de pomme de terre et pleurotes snackées au pistou vert d'amande et basilic

KISS & CROQ' * 17
Tartine de fromage frais aux herbes, truite fumée, carottes, concombres, radis

Option végé sur demande 15

LE FRENCH COQ'CAN * 22
Brochette de poulet mariné à l'ail et aux fines herbes, huile d'olive, Xérès et piment d'Espelette

LOVE ME TENDER 26
Brochette de bœuf mariné à l'ail et aux fines herbes, huile d'olive, Xérès et piment d'Espelette

PÊCHÉS MIGNONS

POÊLÉE DE PRINTEMPS 5
Légumes de saison

FRENCH KISS FRIES 5
Frites maison

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE 5

SALADE 5
Cœur de sucrine

French kids

Poulet français crispy
OU Croque-monsieur jambon comté et French Kiss fries **OU** Salade 12
+ Boule de glace **OU** Crêpe au sucre
+ Sirop à l'eau



PÊCHÉS GOURMANDS

LA SUZETTE * 9
Trio de crêpes façon suzette au beurre, caramel, triple sec, orange, citron

TARTE AU CITRON * 9

CŒUR FONDANT 10
Fondant au chocolat

L'AMOUR FOU 10
Crèmeux à la pistache, sirop kirsch, meringue, fraise

CAFÉ OU THÉ DOUCEUR 11
Un dessert au choix à la carte avec un café ou un thé

Vegetarien

Vegan

FRENCH Kiss

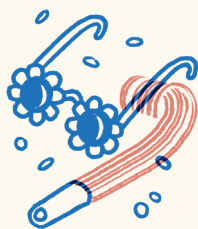
LIEU DE VIE à la Française



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) !

