La ferrandaise
Bistrot gourmand

Maitre Restaurateur

L'avant match

Apéritifs

Champagne DRAPPIER, brut nature, zéro dosage			*75cl*	**88 €**
Coupe de Champagne Drappier			*12cl*	**15 €**
La Coupette de Champagne			*8cl*	**10 €**
Kir Royal			*14cl*	**16 €**
Jurançon, Domaine Reyau, 2015	*75cl*	**35 €**	*14cl*	**12 €**
Cerdon du Bugey, rosé pétillant nature, BIO, 2023	*75cl*	**33 €**	*14cl*	**10 €**
Salers, Aveze, Gentiane			*5cl*	**7 €**
Martini, Porto, Ricard, Pastis 51			*5cl*	**7 €**
Kir, Kir Birlou			*14cl*	**10 €**
Bière blonde à la pression Jupiler	*50cl*	**12 €**	*25cl*	**6 €**

Vin au verre 14cl

Sélection de vins de vignerons indépendants à choisir sur notre carte

Cocktails Maison

Aperol Spritz : Aperol, Touraine Pet Nat, Châteldon	**12 €**
Old Fashioned : Whisky, angostura bitters eau gazeuse, zeste d'orange	**14 €**
Américano : Martini rouge, martini dry, campari, gin	**14 €**
Gin ou Vodka: tonic, citron	**16 €**

Boissons sans alcool

Jus de fruits : Orange, Pomme, Tomate, Fraise	*25cl*	**6 €**
Sodas : Coca, Coca 0	*33cl*	**6 €**
La French Ginger Beer ou le Tonic	*25cl*	**6 €**

Eaux minérales

Thonon	*75cl*	**7 €**
Chateldon, source du Puy-de-Dôme	*75cl*	**9 €**

Eau de Paris

Eau filtrée par nos soins par Osmose procédé non chimique — *La carafe 1 Litre* **Offert**

La Ferrandaise - bistrot gourmand - 8, rue de Vaugirard, 75006 Paris
01 43 26 36 36 – www.laferrandaise.com

Fromages et desserts

Sélection de fromages des fermes du Puy-de-Dôme 15€
Selection of cheeses from Puy-de-Dôme farms 15€
Crème brûlée à la vanille 10€
Vanilla crème brûlée 10€
Sablé aux poires confites, frangipane amandes caramélisées 12 €
Shortbread with poached pears, caramelized almond frangipane 12 €
Baba à la gentiane, poire confite à la cardamome 12 €
Gentian baba, cardamom-infused poached pear 12 €
Mousse au **chocolat, tuile pop-corn 9 €**
Chocolate mousse, popcorn tuile 9 €
Tarte à la rhubarbe, glace yaourt et miel 12 €
Rhubarb tart, yogurt and honey ice cream 12 €

3éme mi-temps

Boissons chaudes

Café: arabica nature du Brésil	**3 €**
Thés bio Vert, Earl Grey	**6 €**
Infusions : Tilleul, Verveine, Camomille, Thym, Menthe	**6 €**

Digestifs **4 cl** *4 cl*

Bas-Armagnac, folle blanche, domaine Boignères, 2001	**18€**
Cognac Grande Champagne, 1er Cru de cognac, Paul Giraud	**14 €**
Calvados du Pays d'Auge, Le Père Jules 10 ans	**14 €**
20 ans	**22 €**
Vieille prune du Bas-Rhin	**12 €**
Eau de vie d'Alsace de chez Binner	**14 €**
Poire Williams, Framboise, Baie de houx	

Whiskies

Cardu, 12 ans, single malt Scotland	**15 €**
Glenfiddich, 15 ans, single malt Scotland	**15 €**
Ardbeg, 10 ans, tourbé, single malt Scotland	**15 €**
Cutty Sark, Scotland Blended	**15 €**
Jack Daniel's, USA	**15 €**

Rhums

Saint-James

Les arrangés : Ananas Victoria	**8 €**
VSOP très vieux rhum agricole	**8 €**
XO	**10 €**
12 ans d'âge	**12 €**
15 ans d'âge	**15 €**
Depaz plantation de la Montagne Pelée	**10 €**
VSOP, réserve spéciale	**12 €**
Père Labat, L'Or	**12 €**