



## La mêlée des saveurs



### L'échauffement

Servi avec l'apéritif ou pas...

La rilette de cochon maison 8 € La terrine maison 10 € La planche de cochonnailles 12 €

### Le coup d'envoi

Œuf mayonnaise, pois chiche, huile d'olive et menthe fraîche	9 €
Asperges vertes, pistou à l'ail des ours et oignons vinaigrés	12 €
Tartare de truite de Banka, amandes torréfiées et pomme granny	14 €
Gnocchis à la Parisienne, gratiné au Saint-Nectaire	12 €
Foie gras mi-cuit, chutney du moment	22 €
Huitres bio de l'île d'Oléron, nées en pleine mer, N°3 fines de claires	
Les six 14 e	Les neuf 20 €
	Les douze 26 €

### L'Essai

Poitrine de cochon en croûte de tomates confites, pommes boulangères	24 €
Suprême de pintade fermière aux morilles, croustillant de cèleri rave	26 €
Joue de bœuf confite, légumes de printemps	23 €
Blanquette de veau, riz pilaf	26 €
Tête de veau et ses légumes, sauce gribiche	24 €
L'Entrecôte de bœuf, 300gr, sauce poivre, pommes grenaille	29 €
Le plat végétarien : selon l'humeur du chef	20 €
Poisson du marché, blette à la crème, jus de salicorne	26 €

### Transformation

Sélection de fromages des fermes du Puy-de-Dôme	15 €
Baba à la gentiane, poire confite à la cardamome	12 €
Mousse au chocolat, tuile pop-corn	9 €
Tarte à la rhubarbe, glace yaourt et miel	12 €
Sablé aux poires confites, frangipane amandes caramélisées	14 €

*Nos légumes sont issus de l'agriculture biologique ou de producteurs d'Ile-de-France*

**Le repas est un plaisir à partager comme un match de rugby**

*La Ferrandaise - bistrot gourmand - 8, rue de Vaugirard, 75006 Paris*

*01 43 26 36 36 - [www.laferrandaise.com](http://www.laferrandaise.com)*



*La ferrandaise*  
Bistrot gourmand



## Le test match 39 €



*Entrée/ plat dessert*

*Entrée/ plat - plat/ dessert 34 €*

### *Entrées*

Velouté d'asperges et œuf mollé

Terrine maison, toast grillé

Salade de truite marinée, légumes acidulés

### *Plats*

Cuisse de poulet fermier, jus corsé au thym, gratin dauphinois

Poitrine de cochon rôtie, sauce au miel citronnée, purée au beurre

Le végétarien

### *Desserts*

Crème brûlée à la vanille

Mousse chocolat traditionnelle

Tarte du moment

## Le match du jour 20€



*Entrée - plat - dessert*

Présenté sur une assiette et servi en même temps

Tous les midis sauf le samedi et jours fériés

*Nos légumes sont issus de l'agriculture biologique ou de producteurs d'Ile-de-France*

Possibilités de privatiser nos salles pour vos événements :

Petit salon jusqu'à 16 personnes et cave voutée jusqu'à 45 personnes.

*La Ferrandaise - bistrot gourmand - 8, rue de Vaugirard, 75006 Paris*

*01 43 26 36 36 - [www.laferrandaise.com](http://www.laferrandaise.com)*



**Maitre Restaurateur**

## *L'Avant Match*

### *Apéritifs*

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

### *Vin au verre 14cl*

**Sélection de vins de vignerons indépendants à choisir sur notre carte**

### *Cocktails Maison*

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

### *Boissons sans alcool*

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

### *Eaux minérales*

<b>Thonon</b>	75cl	<b>7 €</b>
<b>Chateldon</b> , source du Puy-de-Dôme	75cl	<b>9 €</b>

### *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](http://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 €*

## 3ème 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, 1<sup>er</sup> 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 €

*La Ferrandaise - bistrot gourmand - 8, rue de Vaugirard, 75006 Paris*

*01 43 26 36 36 - www.laferrandaise.com*