

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 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
+ 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



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) !



Let's eat!

Boards

BOOGIE BOARD

Assorted charcuterie, cheeses & vegetables

MUSETTE BOARD

Assorted charcuteries & cheeses

GAVOTTE BOARD

Assorted cheeses & vegetables

Starters

LOVE ON TOAST

Creamy homemade trout rillettes with green pepper, croutons

ARTICHOCH!

Artichoke, hazelnut & candied lemon spread

RIZ EN FOLIE *

St-Marcellin rice croquettes, asparagus, parmesan cheese, herbs, Lauris sauce with light mayonnaise, smoked paprika & sherry vinegar

OH MY COCOTTE *

Egg mayonnaise, peas, broad beans, radishes & pickled red onions

SPRING FLING

Creamy carrot soup with mild spices, Comté cheese

Salads

THE LOVE GARDEN

Breaded French chicken, romaine salad, quail eggs, parmesan cheese, croutons, caper sauce

SPRING SALAD *

Quinoa trio, peas, green beans, carrots, red onions, citrus vinaigrette



Lunch time !

**Starter + Main Course
or Main Course + Dessert 20€**

**Starter + Main Course
+ Dessert 23€**

Only on weekdays for lunch for
dishes with this symbol *
Drink not included

JAVA DISHES

all of our meat and charcuterie is born and raised in france

Sides are included, to choose among the «Pêchés mignons»!



OH MY FISH !

Low-temperature cooked trout, fennel sauce vierge, lemon, apple and dill

CORDON BLEU

French chicken cordon bleu with Comté & cooked ham

VEAU LA LA !

Slow-cooked veal, herb-infused veal jus, seasonal vegetables

BUN PULLED PORK *

Beer-braised pulled pork shoulder, tangy coleslaw, mustard sauce

LES P'TITS GNOCCHIS

Potato gnocchis and sautéed oyster mushrooms with green almond & basil pesto

KISS & CROQ' *

Cream cheese & herb tartine, smoked trout, carrots, cucumbers, radishes

 Vegetarian option available on request



PÊCHÉS GOURMANDS

LA SUZETTE *

Trio of crêpes Suzette with butter, caramel, triple sec, orange & lemon

LEMON TART *

MELTING HEART

Chocolate fondant

FRENCH COQ'CAN *

Chicken skewer marinated with garlic and herbs olive oil, Sherry & Espelette pepper

LOVE ME TENDER

Beef skewer marinated with garlic and herbs, olive oil, Sherry & Espelette pepper

PÊCHÉS MIGNONS

SAUTEED VEGETABLES

Seasonal vegetables

FRENCH KISS FRIES

Homemade fries

SMASHED POTATOES

SALAD

Heart of romaine salad

French kids

Crispy french chicken

OR Ham and Comté cheese croque-monsieur
& French Kiss fries **OR** Salad

+ Ice cream **OR** Sugar crepe

+ Water syrup

CRAZY LOVE

Pistachio cream, kirsch syrup, meringue, strawberry

SWEET COFFEE OR TEA

Dessert of your choice from the menu with coffee or tea



Vegetarian



Vegan



LIEU DE VIE à la Française



Stay in touch !


@frenchkiss.paris



French Kiss is the revival of the guinguette spirit of yesteryear, where friends, families, colleagues and flirtatious adventurers for drinks, food and fun.

Immerse yourself in a *regressive and festive universe*, where the *French joie de vivre* expresses itself over a cocktail or a gourmet dish to share.



French Kiss *homemade* recipes are created using *quality products*, ethically *sourced in France* and in keeping with the seasons. Our chef carefully crafts each recipe to delight your taste buds, using carefully selected raw ingredients.



At French Kiss, we welcome you *at any time of day* for sweet or savoury break (see our dedicated menu) !

