

flanelles
: : : : : PARIS : : : : :

MANIFESTO

NOUS VOUS PROPOSONS DE QUITTER L'AGITATION DE LA RUE POUR VIVRE UNE EXPÉRIENCE DE CONVIVIALITÉ & DE PARTAGE, DANS UN CADRE CALME & CONFORTABLE.

NOTRE CARTE EST À L'IMAGE DU MOMENT QUE NOUS SOUHAITONS VOUS FAIRE VIVRE : ELLE REPOSE SUR DES VALEURS DE SIMPLICITÉ, DE FRAÎCHEUR ET DE DÉCOUVERTE.

NOUS VOUS INVITONS À OUBLIER LES CODES HABITUELS DE LA RESTAURATION : INUTILE DE CHERCHER LES ENTRÉES OU LES PLATS. NOS RECETTES PEUVENT ÊTRE DÉGUSTÉES COMME BON VOUS SEMBLE.

IL EST DES APPÉTITS COMME DES PERSONNES : TOUS SONT DIFFÉRENTS. ALORS DEMANDEZ-NOUS CONSEIL, SELON QUE VOUS AYEZ UNE FAIM DE LOUP, OU JUSTE L'ENVIE D'UN ENCAS LÉGER.

UNE INVITATION À LA DÉTENTE DANS UN UNIVERS OÙ TOUT VA DE PLUS EN PLUS VITE.

CARTE SALÉE



12h - 22h

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS Champignon Crème fouettée Poudre de lard fûmé.	11
POIREAU À LA FLAMME ESPRIT CÉSAR Parmesan Sauce César Joli croûton	11
TARTE FINE DE BUTTERNUT 🌿 Pâte feuilletée Butternut Roquette Copeaux de Parmesan	13
CEVICHE DE DORADE Leche de tigre Coriandre Mais chulpe grillé	21
ACCRAS DE TRUITE DE L'ARDÈCHE Pulpe d'avocat Gel soja-citron Herbes fraîches	16
CHURROS DE POMME DE TERRE À L'HEURE IBÉRIQUE 🌿 Pomme dauphine Piment amarillo Pesto d'herbes fraîches	15
CROQUE TRADITIONNEL Servi avec son mesclun. Supplément truffe melanosporum (7g.) +4€	19
FRENCH KATSU-SANDO Joue de cochon confite Cheddar Brioche Harissa	20
SPRING ROLL CROUSTILLANT Cuisse de volaille Menthe Coriandre Sauce kumquat	17
PURÉE DE POMME DE TERRE FLANELLES Purée de pomme de terre Cébette Poudre de lard	8
LÉGUMES DU MOMENT & HOUMOUS 🌿 Légumes rôtis Pois chiches BIO Huile aux épices douces	15
DONUT'S PARMESAN & TRUFFE 🌿 Truffe melanosporum Roquette Parmigiano Reggiano	22
ASSIETTE DE FROMAGES 🌿 Sélection du Chef	11

🌿 végétarien

Taxes & services compris



CARTE SUCRÉE

12h - 22h

CRÉMEUX CHOCOLAT VALRHONA

Grué de cacao | Caramel passion | Spéculos en éclats

12

RIZ AU LAIT

Crème légère | Vanille de Madagascar | Nougatine sucrée-salée

13

CRÉMEUX CITRON & MERINGUE TRADITIONNELLE

Meringue croustillante | Sablé breton | Huile au basilic

12

NOUGAT GLACÉ

Miel | Pistaches caramélisées | Raisins blonds imbibés au rhum

12

 *végétarien*

Taxes & services compris

MENU SAVORY



12 p.m. - 10 p.m.

MUSHROOMS' VELOUTE	11
Mushrooms Whipped Cream Smoked bacon powder.	
FLAMED LEEK LIKE A CEASAR SALAD	11
Parmesan Ceasar dressing Bread crust	
BUTTERNUT TART 	13
Puff pastry Butternut Rocket Parmesan crumbs	
SEA BREAM CEVICHE	21
Leche de tigre Coriander Grilled chulpe corn	
SPICY TROUT CAKE	16
Avocado pilp Soy & lemon jelly Fresh herbs	
IBERIAN POTATO CHURROS 	15
Dauphine potatoes Chili amarillo Fresh herbs pesto	
TRADITIONNAL CROQUE-MONSIEUR	19
Served with a mixed salad. Add-on melanosporum truffle (7g.) +4€	
FRENCH KATSU-SANDO	20
Candied pork cheek Cheddar Brioche Harissa	
CRISPY SPRING ROLL	17
Chicken legs Mint Coriandre Sauce kumquat	
MASHED POTATO FLANELLES' SPECIAL	8
Mashed potato Spring onions Bacon powder	
SEASON VEGETABLES & HUMMUS 	15
Roasted vegetables Organic chickpeas Sweet spices oil	
PARMESAN & TRUFFLE DONUTS 	22
Melanosporum truffle Rocket Parmigiano Reggiano	
CHEESE PLATE 	11
Chef's selection	



 *vegetarian*

Taxes & services compris



MENU SWEETS

12 p.m. - 10 p.m.

CHOCOLATE CRÉMEUX FROM VALRHONA Cacao nibs Passion fruit caramel Speculos crumbs	12
MILK RICE  Light cream Madagascar vanilla Nougatine sweet & savory	13
LEMON CRÉMEUX & TRADITIONNAL MERINGUE Crispy meringue Shortbread biscuit Basili oil	12
ICED NOUGAT  Honey Caramelised pistachios Blond raisins soaked in rum	12

 *vegetarian*

Taxes & services compris

VINS AU VERRE/WINE BY THE GLASS

VINS PÉTILLANTS/SPARKLING WINE	12,5cl
BONNIGAL BODET CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ	9
Loire - fruité / gourmand / rond - Sauvignon blanc, Chardonnay	
LOUIS DE SACY CUVÉE « ORIGINEL »	14
Champagne - minéral / sec / tendu - Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier	
VINS BLANCS/WHITE WINE	12,5cl
BONNIGAL BODET TOURAINE SAUVIGNON BLANC	6
Loire - fruité / gourmand / léger - Sauvignon blanc	
DOMAINE GIROUX MÂCON « VERS CHÂNES »	9
Bourgogne - structuré / riche / minéral - Chardonnay	
VIN ROSÉ/ROSÉ WINE	12,5cl
CH. DE LA TOUR DE L'ÉVÊQUE C.-DE-PROVENCE « PÉTALE DE ROSE »	7
Provence - fin / gourmand / minéral - Cinsault, Grenache, Syrah	
VINS ROUGES/RED WINE	12,5cl
DOMAINE DE FA BEAUJOLAIS « EN BESSET »	7
Beaujolais - brut / vif / rural - Gamay	
DOMAINE EQUIS CROZES-HERMITAGE « EQUINOXE »	8
Vallée du Rhône - fruité / floral / rond - Syrah	
VIN DOUX/SWEET WINE	10cl
CÉCILE BERNHARD REIBEL GEWÜRZ. « CUVÉE FÉLICIE »	8
Alsace - doux / gourmand / satisfaisant - Gewürztraminer	

Taxes & services compris

BIÈRES, CIDRES & KOMBUCHA

BEERS, CIDERS & KOMBUCHA

À LA PRESSION/FROM THE TAP

BRASSERIE DE L'ÊTRE | LA FLÂNEUSE 5,5/10
Paris - Session Sour 3,5° - 25cl/50cl

BRASSERIE DE L'ÊTRE | SALAMANDRA 5,5/10
Paris - Saison 6,5° - 25cl/50cl

À LA BOUTEILLE/BY THE BOTTLE

BRASSERIE DE L'ÊTRE | LA FLÂNEUSE 7
Paris - Session Sour 3,5° - 33cl

BRASSERIE DE L'ÊTRE | COQUATRICE 8
Paris - Berliner Weisse 3,8° - 33cl

BRASSERIE DE L'ÊTRE | OLIPHANT JERAKINE 8
Paris - IPA 6,5° - 33cl

BRASSERIE DE L'ÊTRE | CERBERUS 8
Paris - Triple Parisienne 7,5° - 33cl

BRASSERIE DE L'ÊTRE | MYOP 8
Paris - Hazy Pale Ale 6,0° - 33cl

BRASSERIE LA PARISIENNE | CIDRE « LE SAUVAGEON » 8
Paris - Brut 4,5° - 33cl

ARCHIPEL | KOMBUCHA BRUT 7,5
Paris - 0,0° - 33cl

ARCHIPEL | KOMBUCHA FEUILLES DE FIGUIER 7,5
Paris - 0,0° - 33cl

LES BOISSONS CHAUDES /HOT BEVERAGES

CAFÉS/COFFEE

Issus de l'agriculture biodynamique et torréfié par L'Arbre à Café ici à Paris, FHLOR - café du Honduras - va vous plonger dans un terroir de légende, celui du Marcala. Un café pur et chocolaté aux notes florales, plein et fin à la fois.

From biodynamic agriculture and roasted by L'Arbre à Café here in Paris, FHLOR - from Honduras - will take you in a legendary terroir, from Marcala. Pure and chocolaty with floral notes, full-bodied and fine at the same time.

ESPRESSO	3
DOUBLE ESPRESSO	5
CAFÉ ALLONGÉ	3,5
CAPPUCCINO	4,5
FLAT WHITE	6,5
ESPRESSO MACCHIATO	3,5
DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO	5,5

THÉS & INFUSIONS/TEAS & INFUSIONS

Sélection de la Maison NUNSHEN Bio/Organic NUNSHEN House selection

THÉ VERT - GENMAICHA	5
THÉ VERT - SENCHA FUKUJYU	5
THÉ VERT - TOUAREG	5
THÉ NOIR - EARL GREY	5
THÉ NOIR - YUNNAN IMPERIAL	5
THÉ OOLONG - MACHU PICCHU	5
THÉ BLANC - SAKHEJUNG	5
INFUSION - ROOIBOS CAPETOWN	5
INFUSION - ROOIBOS PÊCHE	5
INFUSION - VERVEINE	5
INFUSION - CAMMOMILLE	4

SPÉCIALITÉS/SPECIALTIES

CHOCOLAT CHAUD VALRHONA	7
-------------------------	---

LAIT VÉGÉTAL SUR DEMANDE POUR TOUTES NOS BOISSONS.

VEGETAL MILK AVAILABLE FOR ALL OUR DRINKS

Taxes & services compris

POUR SE RAFRAÎCHIR/TO FRESHEN UP

LES EAUX MICROFILTRÉES/MICROFILTERED WATER

PLATE/ <i>STILL</i> - 75cl	3
GAZEUSE/ <i>SPARKLING</i> - 75cl	3,5

LES CLASSIQUES/CLASSICS

COCA-COLA - 33cl	6
COCA-COLA 0 - 33cl	6
ORANGINA - 25cl	6
PERRIER - 33cl	3,5
SIROPS MONIN - 33cl	3,5
Menthe : Fraise ; Pêche ; Orgeat ; Citron	

LES ARTISANAUX/CRAFTS

UMA

LIMONADE BIO - 33cl	7
Citron & agrumes	

ARCHIBALD

TONIC DE DISTILLERIE - 20cl	7
Sans quinine, frais et peu amer	
TONIC DE DISTILLERIE ED. SPÉCIALE N°2 - 25cl	9
Aux extraits de gingembre	

LES JUS MENEAU/JUICES

JUS & NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX BIO - 25cl	7
Pomme ; Ananas ; Tomate ; Orange ; Pêche ; Abricot	

FAITS MAISON/HOMEMADE

THÉ GLACÉ - 25cl	6
Au gré des saisons	
CAFÉ GLACÉ - 20cl	7
Lait végétal et double shot d'espresso	
SMOOTHIE - 25cl	9
Banane, ananas, graines de pavot, curcuma	

CRÉATIONS

LES COCKTAILS/COCKTAILS

BACCAE SPRITZ N°2	12
BACCAE Bitter Amer, Prosecco, Supasawa, Orange	
UGO SPRITZ	14
Liqueur de Sureau, Crémant rosé, Orange	
LEMON SORBET	13
Gin BACCAE, Supasawa, miel de fleur	
CLARIFIED SOUR DE CHARENTES	15
Cognac 2050, Sucre betterave, Supasawa, Aquafaba	
MEZCAL MARGARITA	15
Mezcal LOKITA, Triple sec, Supasawa, Sirop d'agave	
BACCAE LOW NEGRONI	14
BACCAE Bitter Amer, Dolin vermouth rouge, Nalow Dist. Botanic	
DIRTY BLOODY MARY	16
Mezcal LOKITA, Jus de tomate, Épices, Supasawa, Céleri	
FAIR MARTINI	13
FAIR vodka quinoa, FAIR liqueur de café, FHLOR espresso	

LES MOCKTAILS/MOCKTAILS

NOLOW SOUR	12
NOLOW DISTILLED BOTANICS 00,0%, Supasawa, Aquafaba, Thym	
BTTR GINGER	9
BTTR N°10 0.00%, Supasawa, Cordial ginger, eau microfiltrée	
SWEET FLOWER	10
Cordial sureau, Thé glacé Maison, Supasawa	

POUR TOUTES DEMANDES DE COCKTAILS CLASSIQUES OU SUR MESURE, N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER CONSEIL AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.

FOR ANY OTHER COCKTAIL REQUESTS, FEEL FREE TO ASK OUR STAFF FOR ADVICE.

Taxes & services compris

LIQUEURS & VERMOUTHS

LES VERMOUTHS

DOLIN | VERMOUTH 7
France - Blanc : Rouge | 6cl | 16°

DOLIN | VERMOUTH 7
France - Dry | 6cl | 17,5°

LES ANISÉS/ANISE BASED LIQUEUR

DISTILLERIE DU VIADUC | PASTIS BIO 4
Paris - Anisé | 2cl | 45°

RICARD 3
France - Anisé | 2cl | 45°

LES LIQUEURS

BACCAE | AMER N°2 7
Paris - Bitter Amer | 4cl | 16°

GIFFARD | FLEUR DE SUREAU 7
France - Liqueur de plante | 4cl | 20°

FAIR | LIQUEUR DE CAFÉ 10
France - Liqueur de café | 4cl | 22°

PÈRES CHARTREUX | GÉNÉPI 10
France - Liqueur de plantes | 4cl | 40°

GIFFARD | CRÈME DE CASSIS 3
France - Premium | 2cl | 20°

GIFFARD | MENTHE PASTILLE 8
France - Liqueur de menthe | 6cl | 24°

LOUIS DE SACY | RATAFIA « LE LOUVETEAU » 12
France - Mistelle | 6cl | 18°

MONASTÈRE DE LA GRANDE CHARTREUSE | CHARTREUSE 12
France - Verte : Jaune | 4cl | 45°

SUPPLÉMENT SOFT/EXTRA SOFT 4

LES SPIRITUEUX/SPIRITS

GIN

BACCAE GIN N°1 Paris - 4cl 40°	9
LES BIENHEUREUX GIN L'ACROBATE France - 4cl 44°	12
GIN MARE MARE GIN Espagne - 4cl 42,7°	16

VODKA

PYLA VODKA PYLA France - 4cl 40°	8
FAIR VODKA QUINOA France - 4cl 40°	10
GREY GOOSE VODKA ORIGINAL France - 4cl 40°	15

TEQUILA & MEZCAL

CALLE 23 TEQUILA BLANCO Mexique - 4cl 40°	11
PATRON TEQUILA PATRON SILVER XO Mexique - 4cl 40°	21
LOKITA MEZCAL 8 AÑOS ESPADIN Mexique - 4cl 45°	12

RHUM

MOUNT GAY SILVER Barbade - 4cl 40°	10
FAIR BELIZE XO Belize - 4cl 40°	14
ZACAPA RON 23 AÑOS Guatemala - 4cl 40°	22
COPALLI RHUM CACAO Bélize - 4cl 37,5°	14

SUPPLÉMENT SOFT/EXTRA SOFT	4
----------------------------	---

LES SPIRITUEUX/SPIRITS

WHISKY

ROZELIEURES ORIGINE France - 4cl 40°	12
TOKI BLENDED WHISKY Japon -4cl 43°	16
MACALLAN SINGLE MALT 12 YEARS DOUBLE CASK Ecosse -4cl 40°	21
HAUTES GLACES RYE WHISKY France -4cl 44,8°	25

ARMAGNAC

ARMIN BAS-ARMAGNAC 6ANS France - 4cl 40°	12
---	----

COGNAC

A DE FUSSIGNY COGNAC 2050 France - 4cl 40°	12
DISTILLERIE DE TESSENDIER COGNAC PARK FIN BOIS France - 4cl 40°	15

CALVADOS

C. DROUIN CALVADOS "CHRISTIAN DROUIN" France - 4cl 40°	10
---	----

HORS CATÉGORIE

GIFFARD TRIPLE SEC France - 4cl 25°	6
ROZELIEURES EDV MIRABELLE VIEILLE RÉSERVE France - 4cl 45°	14
SUPPLÉMENT SOFT/EXTRA SOFT	4

LA CARTE DES VINS

Taxes & services compris

LES VINS EFFERVESCENTS

VALLÉE DE LA LOIRE	75cl
BONNIGAL BODET AOC CRÉMANT DE LOIRE MILLÉSIMÉ 2016 - Chenin blanc, Chardonnay	41
BONNIGAL BODET AOC CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ N.M. - Cabernet franc, Pineau d'Aunis	35
A.O.C. CHAMPAGNE	75cl
LOUIS DE SACY CUVÉE « ORIGINEL » N.M. - Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier	70
LOUIS DE SACY ROSÉ DE SAIGNÉE N.M. - Pinot noir	108
LOUIS DE SACY BLANC DE BLANCS CUVÉE « INÉDITE » N.M. - Chardonnay	98

LES VINS ROSÉS

PROVENCE	75cl
CH. DE LA TOUR DE L'ÉVÊQUE AOC C.-DE-PROVENCE « PÉTALE DE ROSE » 2022 - Cinsault, Grenache, Syrah, Ugni blanc, Mourvèdre	37
DOMAINE DE L'ILE AOC C.-DE-PROVENCE ROSÉ 2022 - Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren	45
VALLÉE DE LA LOIRE	75cl
BONNIGAL BODET VDF « GENESIS » 2022 - Côt (Malbec)	32

LE VIN ORANGE

LANGUEDOC	75cl
FLO BUSCH VDF « PIERRE QUI ROLLE » 2022 - Rolle (Vermentino)	53

LES VINS BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE 75cl

DOMAINE DES CÉLESTES | IGP GARD « SIRIUS A » 32
2022 - Clairette, Viognier, Marsanne

DOMAINE DES LISES | AOC CROZES-HERMITAGE 78
2020 - Marsanne, Roussanne

BOURGOGNE 75cl

DOMAINE GIROUX | AOC MACON-FUISSÉ « VERS CHÂNES » 39
2021 - Chardonnay

DOMAINE GIROUX | AOC POUILLY-FUISSÉ 48
2019 - Chardonnay

CHANTAL LESCURE | AOC CÔTE-DE-BEAUNE « LA GRANDE CHATELAINE » 79
2021 - Chardonnay

VALLÉE DE LA LOIRE 75cl

BONNIGAL BODET | AOC TOURAINE « SAUVIGNON BLANC » 28
2022 - Sauvignon blanc

BONNIGAL BODET | AOC AMBOISE « CLOS DE BEAUCE » 41
2021 - Chenin blanc

ALSACE 75cl

CÉCILE BERNHARD REIBEL | AOC ALSACE RIESLING « WEINGARTEN » 43
2017 - Riesling

LES VINS DOUX

ALSACE 75cl

CÉCILE BERNHARD REIBEL | AOC ALSACE GEWÜRZ. « CUVÉE FÉLICIE » 44
2018 - Gewürztraminer

LOIRE 75cl

FRANCOIS CHIDAINE | AOC MONTLOUIS « LES TUFFEAUX » 53
2019 - Chenin blanc

LES VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE	75cl
DOMAINE EQUIS AOC CROZES-HERMITAGE « ÉQUINOXE » 2021 - Syrah	35
DOMAINE EQUIS AOC SAINT-JOSEPH 2020 - Syrah	64
DOMAINE MAYARD AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2021 - Grenache, Cinsault, Mourvèdre	86
BOURGOGNE	75cl
CHANTAL LESCURE AOC BOURGOGNE « LES TAUPES MAISON DIEU » 2021 - Pinot noir	68
CHANTAL LESCURE AOC POMMARD « LES VIGNOTS » 2020 - Pinot noir	125
VALLÉE DE LA LOIRE	75cl
BONNIGAL BODET AOC AMBOISE « MONT LUMA » 2017 - Côt (Malbec)	41
DOMAINE DES CLOSIERS AOC SAUMUR CHAMPIGNY « LES CLOSIERS » 2021 - Cabernet franc	52
BEAUJOLAIS	75cl
DOMAINE DE FA AOC BEAUJOLAIS « EN BESSET » 2020 - Gamay	33
PROVENCE	75cl
CH. DE LA TOUR DE L'ÉVÊQUE AOC C.-DE-PROVENCE ROUGE 2016 - Syrah, Cabernet sauvignon	35
LANGUEDOC	75cl
DOMAINE FLO BUSCH IGP PAYS D'HÉRAULT « POINTE DU JOUR » 2020 - Syrah, Carignan, Grenache	53
BORDEAUX	75cl
CHÂTEAU HAUT-BERGEY AOC PESSAC-LEOGNAN 2018 - Cabernet sauvignon	62

Taxes & services compris

ORIGINE DES PRODUITS

.VIANDES :

.POISSONS :

.OEUFS :

.FROMAGE :

.LÉGUMES :

.FRUITS :

NOS PRODUCTEURS