

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

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

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

 *vegetarian*

*Taxes & services compris*



## MENU SWEETS

12 p.m. - 10 p.m.

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

 *vegetarian*

*Taxes & services compris*

# VINS AU VERRE/WINE BY THE GLASS

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

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

## LES MOCKTAILS/MOCKTAILS

<b>NOLOW SOUR</b>	12
NOLOW DISTILLED BOTANICS 00,0%, Supasawa, Aquafaba, Thym	
<b>BTTR GINGER</b>	9
BTTR N°10 0.00%, Supasawa, Cordial ginger, eau microfiltrée	
<b>SWEET FLOWER</b>	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

<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>	<b>75cl</b>
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
<b>A.O.C. CHAMPAGNE</b>	<b>75cl</b>
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

<b>PROVENCE</b>	<b>75cl</b>
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
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>	<b>75cl</b>
BONNIGAL BODET   VDF « GENESIS » 2022 - Côt (Malbec)	32

# LE VIN ORANGE

<b>LANGUEDOC</b>	<b>75cl</b>
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

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

*Taxes & services compris*

**ORIGINE DES PRODUITS**

**.VIANDES :**

**.POISSONS :**

**.OEUFS :**

**.FROMAGE :**

**.LÉGUMES :**

**.FRUITS :**

**NOS PRODUCTEURS**