



SANDWICHERIE ARTISANALE/CANTINE/EPICERIE

Tous nos sandwichs sont préparés à la commande avec des produits artisanaux.

SANDWICHS ZINCS / FORMULE : SANDWICH + BOISSON + SOUPE ou SALADE ou DESSERT 9€50

PICAILLON : baguette tradition, rillettes 100% canard & chutney maison **5€**

PARISIEN : baguette tradition, jambon blanc "Prince de Paris" & beurre ½ sel « Pamplie » **5.5€**

MARCOUX / toasté : baguette tradition, emmental au lait cru, légumes rôtis au curry indien & noisettes toastées **5.5€**

CINTRAT : baguette tradition, saucisson de porc fermier sans conservateurs, beurre ½ sel & cornichons M.I.F. **6€**

MIXTE : baguette tradition, jambon blanc "Prince de Paris", beurre ½ sel & fromage du moment **6.4€**

BELLOTA : baguette tradition, chorizo de cochon Bellota & crème de piquillos (petits poivrons grillés au feu et marinés) à l'huile d'olive extra vierge **6.4€**

SEGOVIE : baguette tradition, jambon serrano 20 mois, fromage manchego (brebis), pâte de coing & huile d'olive extra vierge **6.70€ (+ 0.5 € en formule)**

SANDWICHS GOURMETS / FORMULE : SANDWICH + BOISSON + SOUPE ou SALADE ou DESSERT 12€

VEGGIE : baguette tradition, houmous maison, roquette, légumes rôtis, parmesan & graines de courge **7.5€**

CHALLANS : baguette tradition, poulet fermier, faisselle aux herbes, cornichon malossol, salade sucrine & piquillos **7.5€**

MARIE-JO : baguette tradition, chèvre frais, crème d'olive Kalamata, légume rôti, roquette & noix **7.5€**
+ Coppa bio de porc noir de Calabre sans conservateurs **8.5€ (+1€ formule)**

EFFET BŒUF : baguette tradition, jambon de bœuf séché et fumé (Cecina), burrata au lait cru, roquette & noisettes torréfiées **7.5€**

IBERICO : baguette tradition, jambon serrano **ou** chorizo bellota, salade sucrine, fromage manchego & crème de piquillos **7.5€**

LITTLE ITALY / toasté : baguette tradition, mozzarella di bufala, speck grande réserve, roquette & confit de tomates séchées **7.5€**

PANINO / toasté : baguette tradition, poulet fermier, mozzarella di buffala, artichaut mariné & pesto maison **8.5€ (+1€ en formule)**

DELI : baguette tradition, pastrami de bœuf, houmous, roquette, pickles maison & sarrasin toasté **9.5€ (+2€ en formule)**

SALADES d'accompagnement 3€

Carotte bio, persil, estragon, coriandre, zeste de citron & sarrasin toasté
Concombre bio, feta artisanale, olives kalamata & origan

DESSERTS « maison » 3€

Tiramisu classique
Compote bio du moment
Riz au lait & pralin de noisettes
Fromage blanc & coulis de fruits rouges
Fromage blanc & crème de châtaignes artisanale
Panna cotta infusé au citron vert & coulis de mangue

SALADE OU PATES / FORMULE : SALADE OU PATES + BOISSON + SOUPE OU DESSERT 14€50

PASTRAMI de boeuf, roquette, burrata au lait cru, piquillos, légume rôti, noix, croûtons
& sarrasin toasté **10€**

SALADE THON blanc germon, artichaut, olives kalamata, concombre bio, confit de tomate séchée, salade sucrine
& graines de courge **10€**

POULET FERMIER, salade sucrine, tomates cerise, parmesan 12 mois, houmous de haricots blancs, croûtons
& gomasio **10€**

PATES ARTISANALES de la semaine 10€

(rendez vous sur notre facebook fricotparis pour les suggestions de la semaine)

Boissons en formule

Eau plate, eau gazeuse, coca, coca 0, bos lime & ginger, bos pêche (thé glacé au rooibos sans théine)

Boissons hors formule

Meneau : jus bio raisin blanc **+1€**

Meneau : nectar bio fraise framboise **+1€**

On lemon : limonade citron vert **+1€**

Panamako : jus de pomme bio infusé à l'hibiscus & menthe **+1€**

Pomacéo : boisson pétillante au jus de pomme, thé blanc et argouses **+1.2€**

Gingeur : ginger beer bio (sans alcool), boisson pétillante au gingembre frais **+1.2€**

Bières artisanales : **+3€**

TARIFS A EMPORTER

Supplément d'1 euro appliqué pour une consommation sur place

Prix nets en euros TTC, service compris