

O'FRIENDLY

## Apéritifs

Kir vin blanc (12 cl)	5 €
Cidre breton bio (33 cl)	4 €
Ricard (2 cl)	4 €
Martini, Campari, Porto (6 cl)	6 €
Porto Ruby ou white Offley (6 cl)	6 €

### Bières pression

Blonde (25 cl ou 50 cl)	4 / 6 €
-------------------------	---------

### Bières bouteilles

Corona, Desperados, Heineken, Hoegaarden (33 cl)	6.50 €
--	--------

### Long Drinks

Whisky, Vodka, Gin, Rhum (4 cl)	10 €
---------------------------------	------

### Coupe de champagne

Brut (12 cl)	10 €
Kir royal (12 cl)	
(Cassis, pêche, mûre, framboise)	10 €

### Cocktails

Mojito, Margarita, Caïpirinha, Pina Colada, Cosmopolitan,	10 €
---	------

## Digestifs

Les eaux de vie (4 cl) (Poire Williams, Vieille prune)	8 €
---	-----

Les liqueurs (4 cl) (Manzana Verde, Limancello, Amaretto)	8 €
--	-----

Get 27, Get 31 (6 cl)	8 €
-----------------------	-----

Bailey's (6 cl)	8 €
-----------------	-----

Calvados, Armagnac (4 cl)	10 €
---------------------------	------

Cognac Hennessy (4 cl)	10 €
------------------------	------

## Sans alcool

Coca, Coca zéro, Coca light (33 cl)	4 €
-------------------------------------	-----

Schweppes Tonic (25 cl)	4 €
-------------------------	-----

Orangina (25 cl)	4 €
------------------	-----

Jus de fruits (20 cl) (orange, pomme, ananas, framboise, fraise, tomate)	4 €
---	-----

Perrier (33 cl)	4 €
-----------------	-----

Jce tea (25 cl)	4 €
-----------------	-----

## Eaux Minérales

Evian, Badoit	(50 cl)	5 €
	(75 cl)	7 €

Chateldon (75 cl)	8 €
-------------------	-----



Café	2.50 €
------	--------

Café Crème	3 €
------------	-----

Thés	3.50 €
------	--------

Chocolat chaud	3.50 €
----------------	--------

Capuccino	4 €
-----------	-----

Irish Coffee (4 cl)	9 €
---------------------	-----

## Les entrées

Oeufs durs bio mayonnaise Maison	6 €
Escargots de Bourgogne, 6 ou 12 pièces	9 € ou 14 €
Ravioles de Dauphiné, crème blanche, ciboulette	9 €
Foie gras de canard, chutney de figues	13 €
Cuisses de grenouilles en persillade	8 €
Camembert pané, confiture de cerise noire	8.50 €
Tomates mozzarella di Buffala	7.50 €
Céleri rémoulade	7 €

## Les plats

Tagliatelles aux Cèpes, crème persillée	18 €
Entrecôte de bœuf et frites maison	22 €
Pavé de saumon, riz blanc, sauce à l'oseille	19 €
Filet de bar meunière, poêlée de légumes de saison	24 €
Croustillant de volaille, coulis de poivron rouge, riz	21 €
Tartare de bœuf préparé, frites maison	17 €
Friendly Burger façon Rossini, frites maison	26 €
Souris d'agneau, purée maison	22 €
Confit de canard, pommes rissolées	22 €

## Les desserts

Mi-cuit chocolat maison, glace vanille	9 €
Tarte Tatin et sa crème fraîche	8,50 €
Brioche façon pain perdu (caramel au beurre salé)	9 €
Panacotta, coulis de fruits	8 €
Carpaccio d'Ananas caramélisé	8,50 €
Profiteroles Maison	9 €
Tarte au citron	8,50 €
Café gourmand	8,50 €
Assortiment de fromages artisanaux	9 €

## Les assiettes à partager

(2 ou 3 pers.)

Charcuteries hispanique Tortilla Assortiment de fritures	15 €
Mixte charcuteries / Fromages	18 €

## Les salades

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, pommes rissolées	18 €
La Catalane Jambon, mozzarella, tomates cerise asperges, mesclun	18 €
Salade de pâtes du jour	16,50 €

## Les glaces

Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	7,50 €
Coupe glacée aux fruits rouges (glace vanille et fraises, fruits rouges, coulis, chantilly)	8 €
Glace Chocolat, citron, vanille, fraise	
2 boules	5 €
3 boules	6,50 €
Supplément chantilly	1 €

## Sélection de vins de nos régions

	Verre 12,5 cl	Demie 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>Le Champagne</b>			
Huiban brut	10 €	10 €	70 €
Huiban rosé	12 €	12 €	80 €
Mumm brut			90 €
Mumm brut Magnum (150 cl)			200 €

### Les Rosés

Var JGP, Palm L'Escarelle	5 €		25 €
Var JGP, Palm L'Escarelle Magnum (150 cl)	12 €		52 €
Côtes de Provence AOC, M de Minuty			29 €

### Les Blancs

Sauvignon, Maison Feynard	5 €		22 €
Côtes du Rhône AOC, Chevalier d'Anthelme	5 €		24 €
Côtes de Blaye, Bordeaux, Château Dubraud	6 €		27 €
Monbazillac AOC, Sud-Ouest, Roc de Miremont	6 €		29 €
Sancerre AOC, Loire, Florian Mollet	7 €	19 €	31 €
Chablis AOC, Bourgogne, J. Moreaux & Fils		24 €	35 €
Crozes Hermitage AOC, Le Rhône, «Les Jalets» Paul Jaboulet Aîné			43 €
Meursault AOC, Bourgogne, Louis Jadot			65 €
Condrieu AOC, Le Rhône, «Les Cassines» Paul Jaboulet Aîné			69 €

### Les Rouges

Merlot, Maison Feynard	5 €		22 €
Chinon AOC, Loire, Les Carouges	5 €		24 €
1ères Côtes de Blaye AOC, Bordeaux, Château Dubraud	6 €		28 €
Parallèle 45, Le Rhône, Paul Jaboulet Aîné	6 €	15 €	29 €
Saint Nicolas de Bourgueuil AOC, Loire, Domaine de la Cotelleraie			31 €
Lussac St Emilion AOC, Bordeaux, Les Echevins	7 €		32 €
Hautes Côtes de Nuits AOC, Bourgogne, Coron Père & Fils			33 €
Brouilly AOC, Beaujolais, Château la Terrière	7 €	19 €	34 €
Graves AOC, Bordeaux, Château Les Gravières			35 €
Bordeaux Supérieur, Château Lafite Monteil			36 €
Crozes Hermitage AOC, Le Rhône, «Les Jalets» Paul Jaboulet Aîné			42 €
Châteauneuf-du-Pape AOC, Château Mont-Redon			56 €
Pommard AOP, Bourgogne, Prosper Maufoux			58 €
Moulis AOC, Bordeaux, Château Maucaillou			65 €
Côte Rôtie AOC, Le Rhône, «Les Jumelles», Paul Jaboulet Aîné			85 €
Margaux AOC, Château Giscours			90 €

## Formules déjeuner

Plat du jour  
12 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
15,80 €

Entrée + Plat + Dessert  
20.80 €

---

## Les entrées

Oufs bénédicte au saumon

\*

Pâté basque au piment d'Espelette

\*

Tomates Mozzarella di Bufala

\*

Entrée du jour

## Les plats

Emincé de poulet aux champignons, riz

\*

Pavé de saumon, tagliatelles à la crème

\*

Bavette, pommes rissolées, sauce poivre

\*

Plat du Jour

## Les desserts

Mousse au chocolat

\*

Pain perdu

\*

Pannacotta aux fruits rouges

\*

Tarte au citron

En accompagnement : verre de vin du jour, demi pression  
ou soft (eau pétillante, soda, jus d'orange ou pomme) 3 €

## O'FRIENDLY

Déjeuner : du lundi au vendredi

Dîner : du lundi au samedi

Club : du jeudi au samedi

---

Réservation de groupe  
( > 20 pers.)

Emmanuel : 06 19 57 45 40  
reservation@ofriendly.fr

---

Privatisation partielle ou totale  
du lundi au jeudi soir

Afterwork

Pot de départ

Réunion de travail avec vidéo projection

Cocktail dînatoire

(liste des pièces sur demande)

Soirée

(fermeture possible jusqu'à 5h du matin)

---

4, rue Rougemont, 75009 Paris  
Tél. : 01 48 24 79 60

---

www.ofriendly.fr  
reservation@ofriendly.fr  
facebook.ofriendly

## Starters

Organic hard boiled-egg with homemade mayonnaise	6 €
Bourgogne snails, 6 or 12 pieces	9 € ou 14 €
Ravioles from Dauphiné with chives cream	9 €
Foie gras toasts with fig jam	13 €
Frog legs with parsley	8 €
Breaded camembert with chili jelly from Espelette	8.50 €
Tomatoes and mozzarella di Buffala	7.50 €
Celery remoulade	7 €

## Main dishes

Tagliatelle with ceps, parsley cream	18 €
Beef rib steack, homemade French fries	22 €
Salmon filet with pesto and rice	19 €
Milling sea bass filet, pan-fried seasonal vegetables	24 €
Crispy poultry, red pepper coulis, rice	21 €
Beef tartare, homemade French fries	17 €
Friendly Burger Rossini style, homemade French fries	26 €
Lamb shank, homemade mashed potatoes	22 €
Duck confit, fried potatoes	22 €

## Desserts

Homemade half-cooked chocolate, vanilla ice cream	9 €
Tarte Tatin with crème fraîche	8,50 €
Brioche fried bread crumbs style (salted butter caramel)	9 €
Panacotta, fruits coulis	8 €
Caramelised pineapple carpaccio	8,50 €
Homemade profiterolles	9 €
Lemon pie	8,50 €
Gourmet coffee	8,50 €
Mix of local farm cheeses	9 €

## Dishes to share

(2 or 3 pers.)

Hispanic delicatessen
Tortilla
Assorted fried
15 €
Deli mix / Cheeses
18 €

## Salads

Beef carpaccio, Parmesan shavings, fried potatoes	18 €
La Catalane	
Ham, mozzarella, cherry tomatoes asparaguses, mesclun	18 €
Pasta salad of the day	16,50 €

## Jce creams

White lady (vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream)	7,50 €
Red berries sundae (vanilla and strawberry ice cream, red berries, coulis, whipped cream)	8 €
Jce cream	
Chocolate, lemon, vanilla, strawberry	
2 flavors	5 €
3 flavors	6,50 €
Whipped cream extra	1 €