

# FRENCHIE TO GO

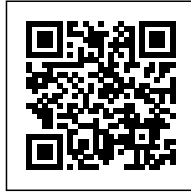
Posted on mai 19, 2019 by Florence Breuil



Une sélection des classiques de la street-food anglo-saxonne à la mode "frenchie"

**Categories:** [Coffee Shops](#), [Street Food](#)

**Tags:** [frenchie to go](#), [FTG](#), [Gregory Marchand](#)



Après un restaurant et un bar à vins, c'est au n°9 que le "frenchie" Grégory Marchand a ouvert sa troisième adresse rue du Nil pour y proposer une sélection de classiques de la street-food anglo-saxonne. Ouvert 7 jours sur 7 de 8h30 (pour le breakfast servi jusqu'à 11h30) à 17h.







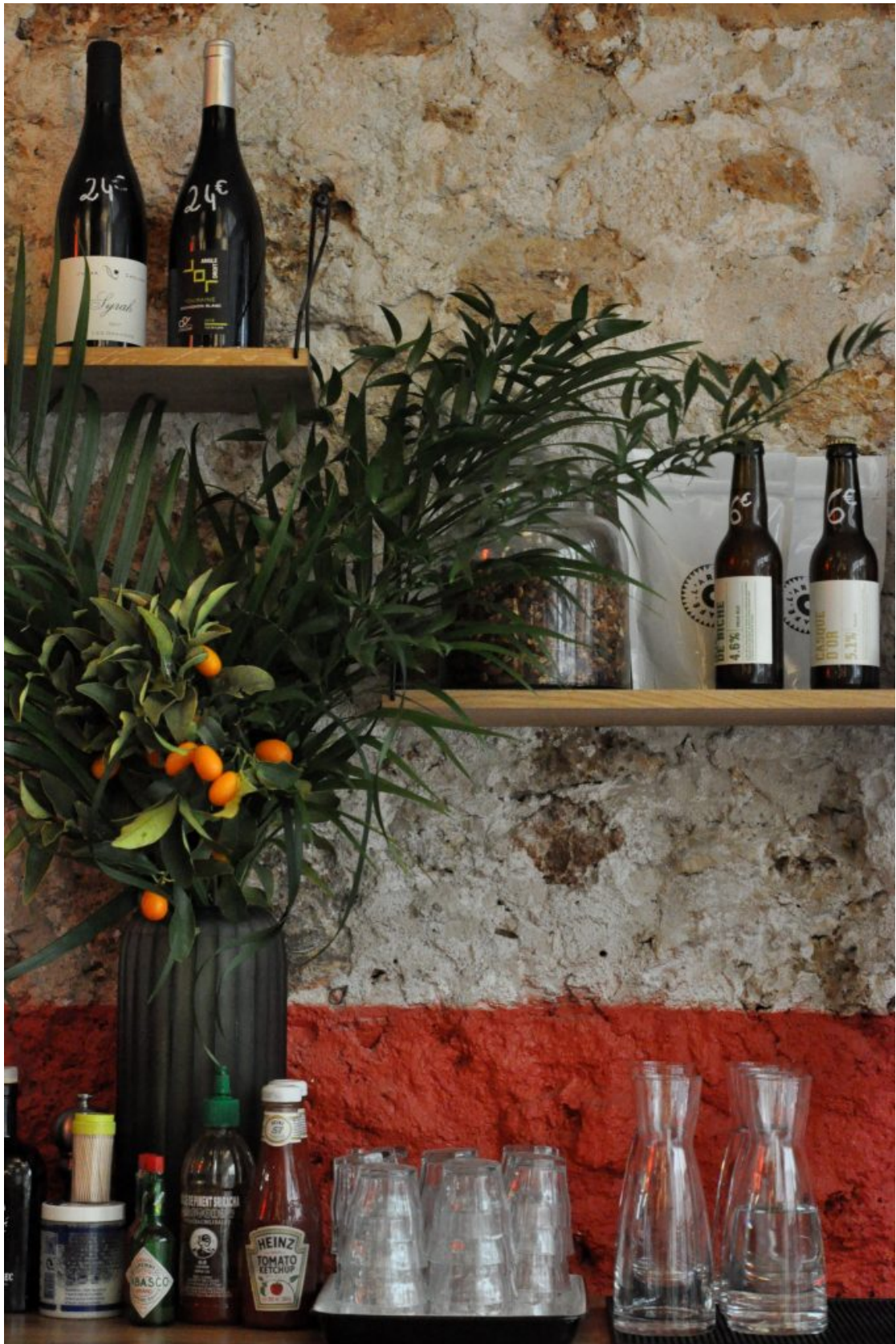












Rebaptisée "**FTG**", la carte reste inchangée. Que les foodistas se rassurent... On y (re)trouve le mythique reuben's sandwich (but what the fuck is ?...) au pastrami home-made, Keen's cheedar et coleslaw de chou-rouge et betterave. Le non moins célèbre pulled pork sandwich à l'effiloché de cochon fumé et confit relevé de sauce BBQ maison et du fameux coleslaw... Le succulent lobster roll et en accompagnement, des "french fries" comme elles devraient toujours être : fondantes et très croustillantes ! Bref, parfaites. Pour faire passer le tout, testez donc le jus de gingembre, il est à pleurer !



























