

MENU PARLEMENTAIRE

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 33 €

(boissons non comprises)

ENTRÉES

Terrine de canard de Barbarie au cédrat confit,
liqueur de myrte

Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède [A]
crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs

Tartare de thon rouge des Maldives, sauce tonato, [A]
piment d'Espelette

Entrée du jour

PLATS

Gratin d'aubergines et tomates [A]
à la parmesane

Dos de dorade royale, tajine de légumes à la coriandre
(poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)

Poisson du jour

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) [A]
fondue de tomates, mousseline de patates douces

Viande du jour

DESSERTS

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, [A]
coulis de fruits rouges

Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, [A]
pralines de noisettes et amandes caramélisées

Tarte aux fruits de saison [A]

Dessert du jour

MENU BONNE CONSCIENCE

1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert 28 €

(boissons non comprises), léger en calories et fort en goût

ENTRÉES

Figues de Provence, burrata des Pouilles,
huile d'olive Kalios, basilic
avec jambon San Danièle 12 mois d'affinage + 6.50 €

Velouté de cresson * servi froid, [A]
focaccia à la ricotta

Entrée du jour

PLATS

Dos de dorade royale, tajine de légumes à la coriandre
(poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)

Poisson du jour

Magret de canard de la ferme Lacère (dans les Landes) [A]
rôti aux prunes, épinards frais *, jus au cassis de Dijon

Viande du jour

Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic [A]
(carottes, courgettes, tomates grappes)

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison [A]

Figues de Provence rôties, crumble aux noix, [A]
glace vanille

Dessert du jour



menuonline.fr / Droits Réservés



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



NOM DU RÉSEAU :
Francoise-client
MOT DE PASSE :
Francoise1949



Scan me and get
allergen information
in your language

Scan me and get
our menus
in your language



chez
FRANÇOISE

MAISON FONDÉE EN 1949

Aérogare des Invalides / 75007 Paris

Tél. : 01 47 05 49 03

Fax : 01 45 51 96 20

info@chezfrancoise.com / www.chezfrancoise.com

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h

POUR L'APÉRITIF

Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes) figues de Provence, burrata des Pouilles, velouté de cresson, tartare de thon rouge	14
Sardines " Luis Escuris Batalla " à l'huile d'olive pain de campagne grillé	12

ENTRÉES

[A] Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs	9
[A] Velouté de cresson * servi froid, focaccia à la ricotta	9
[A] Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute Terrine de canard de Barbarie au cédrat confit, liqueur de myrte	10 10
Figues de Provence, burrata des Pouilles, huile d'olive Kalios, basilic avec jambon San Danièle 12 mois d'affinage + 6.50 €	12
[A] Tartare de thon rouge des Maldives, sauce tonato, piment d'Espelette	14
[A] Friture d'encornets "petit bateau", sauce tartare (selon arrivage)	16
[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de tomates de Provence	16
[A] Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron	16.8
[A] Demi homard en cressonnière de la maison Beausse tomates ananas de Provence	19
Et tous les jours, deux suggestions du marché	



POISSONS

[A] Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou, tomate de Provence rôtie	25
Dos de dorade royale, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)	25
[A] Calamars " petit bateau " sautés à la biscayenne (poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette) (selon arrivage)	29
[A] Homard entier (environ 500g) tagliatelles " Marilungo ", piment d'Espelette, basilic, huile d'olive Kalios	39
[A] Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 450g) purée de pommes de terre	49
Et tous les jours, deux suggestions du marché	



VIANDES

[A] Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) fondue de tomates, mousseline de patates douces	20
[A] Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)	25
[A] Magret de canard de la ferme Lacère (dans les Landes) rôti aux prunes, épinards frais * , jus au cassis de Dijon	28
[A] Tataki de filet de bœuf au miel et soja, salade de fenouil et roquette *	32
[A] Emincé de filet de bœuf, pommes de terre Charlotte à l'infusion de poivre, parmesan Reggiano roquette sauvage *	32
[A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards *	32
Et tous les jours, une suggestion du marché	

PLAT VÉGÉTARIEN

[A] Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane	18
[A] Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)	18

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Rocamadour du Lot et Coulommier, chutney de tomates de Provence	10
---	----

DESSERTS

[A] Café / Thé Gourmand financier, mousse au chocolat, pannacotta aux fruits rouges	9
[A] Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier verveine-citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont vanille de Madagascar, chocolat noir	9
[A] Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges	9
[A] Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées	9
[A] Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)	10
[A] Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar	12
[A] Figues de Provence rôties, crumble aux noix, glace vanille	11
[A] Tarte aux fruits de saison	9
[A] Panier craquant aux fruits rouges et noirs, onctueuse glace vanille	15
[A] Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn	15
Et tous les jours, un dessert du marché	



LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

[A] Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

* Maraîchers d'île de France

Notre pain est fourni par la boulangerie Saibron élu Boulanger de l'année 2011
Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne