

# MENU PARLEMENTAIRE

**1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 33 €**

(boissons non comprises)

## ENTRÉES

**Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède [A]**

crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs

**Velouté d'asperges vertes, fèves, roquette, œuf poché bio [A]**

Melon charentais, burrata des Pouilles [A]

huile d'olive Kalios, basilic

Entrée du jour

## PLATS

**Gratin d'aubergines et tomates [A]**

à la parmesane

**Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou, [A]**

tomate de Provence rôtie

Poisson du jour

**Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) [A]**

jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissoles

Viande du jour

## DESSERTS

**Cheese cake au chocolat blanc, fraises, [A]**

coulis de fruits rouges

**Tarte aux fruits de saison [A]**

**Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, [A]**

pralines de noisettes et amandes caramélisées

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

**Céviche de coeur de thon rouge des Maldives [A]**

(oignons rouges, citron vert, maïs grillés, patates douces, coriandre)

**Carpaccio de tomates de Provence [A]**

(noire de Crimée, ananas, coeur de bœuf)

olives taggiasches, pignons de pin, vinaigre de framboises

Entrée du jour

## PLATS

**Dos de dorade royale, tajine de légumes à la coriandre**

(poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)

Poisson du jour

**Noisettes de lapin français farcies ricotta et basilic, [A]**

coulis de carottes bio, pois gourmands

Viande du jour

**Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic [A]**

(carottes, courgettes, tomates grappes)

## DESSERTS

**Framboises tout simplement [A]**

Soupe de mangues, basilic et citron vert

Dessert du jour



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



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



## POUR L'APÉRITIF

**Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes)** 14  
melon, burrata, velouté d'asperges vertes, asperges blanches

## ENTRÉES

- [A] **Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède** 9  
crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs
- [A] **Carpaccio de tomates de Provence** 9  
(noire de Crimée, ananas, cœur de bœuf)  
olives taggiasches, pignons de pin, vinaigre de framboises
- [A] **Velouté d'asperges vertes, fèves, roquette, œuf poché bio** 10
- [A] **Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute** 10
- [A] **Melon charentais, burrata des Pouilles** 12  
huile d'olive Kalios, basilic
- [A] **Céviche de coeur de thon rouge des Maldives** 14  
(oignons rouges, citron vert, maïs grillés, patates douces, coriandre)
- [A] **Friture d'encornets "petit bateau", sauce tartare** 14  
(selon arrivage)
- [A] **Duo d'asperges vertes et blanches à l'oeuf mimosa** 15
- [A] **Foie gras de canard français mi cuit " maison "** 16  
brioche toastée, chutney de tomates de Provence
- [A] **Gambas " black tiger " rôties et asperges blanches** 22  
vinaigrette de crustacés, " comme un plat "
- Et tous les jours, deux suggestions du marché**

## HUÎTRES MARENNES OLÉRON

- |   | LA PIÈCE | PAR SIX |
|---|----------|---------|
| [A] <b>Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron</b>                            | 2.8      | 16.8    |
| [A] <b>Six huîtres spéciales n°5 " Gillardeau " (dîtes papillon)</b>                  | 3.15     | 18.9    |
| [A] <b>Six huîtres spéciales n°2 " Gillardeau "</b>                                   | 4        | 24      |
| [A] <b>Assiette de l'écailler (10 pièces d'huîtres)</b>                               |          | 29      |
| 4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Gillardeau ", 4 spéciales n°5 " Gillardeau " |          |         |

## POISSONS

- [A] **Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou,** 25  
tomate de Provence rôtie
- Dos de dorade royale, tajine de légumes à la coriandre** 24  
(poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)
- [A] **Tagliatelles " Marilungo " aux gambas " black tiger "** 28  
piment d'Espelette, basilic, huile d'olive kalios
- [A] **Calamars " petit bateau " sautés à la biscayenne** 29  
(poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)  
(selon arrivage)
- [A] **Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g)** 49  
purée de pommes de terre Agria
- Et tous les jours, deux suggestions du marché**

## VIANDES

- [A] **Noisettes de lapin français farcies ricotta et basilic,** 20  
coulis de carottes bio, pois gourmands
- [A] **Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g)** 21  
jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées
- [A] **Tartare de bœuf " Angus " traditionnel,** 25  
pommes Pont Neuf (préparé à la table)
- [A] **Tataki de filet de bœuf au miel et soja,** 29  
salade de fenouil et roquette
- [A] **Emincé de filet de bœuf,** 32  
pommes de terre Charlotte à l'infusion de poivre, parmesan Reggiano  
roquette sauvage
- [A] **Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert,** 32  
tombée d'épinards
- [A] **Châteaubriand rôti pour 2 personnes, coulis de cresson** 34/pers  
purée de pommes de terre (coupe épaisse environ 500g de filet de boeuf)
- Et tous les jours, une suggestion du marché**

## PLAT VÉGÉTARIEN

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

## SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

- Chèvre cendré de Touraine, tomme de Rodez** 10  
chutney de tomates de Provence

## DESSERTS

- [A] **Café / Thé Gourmand** 9  
financier, soupe de mangues au basilic, pannacotta aux fruits rouges
- [A] **Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier** 9  
citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont  
vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar
- [A] **Cheese cake au chocolat blanc, fraises,** 9  
coulis de fruits rouges
- [A] **Tarte aux fruits de saison** 9
- [A] **Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes "** 10  
onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)
- [A] **Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac,** 9  
pralines de noisettes et amandes caramélisées
- Soupe de mangues, basilic et citron vert** 10
- [A] **Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi,** 11  
onctueuse glace vanille de Madagascar
- [A] **Framboises tout simplement** 14
- [A] **Panier craquant aux fruits rouges et noirs,** 14  
onctueuse glace vanille
- [A] **Crêpes Suzette façon Monsieur Ali,** 15  
prêtes en 15mn
- Et tous les jours, un dessert du marché**

\* 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

 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.