

## Fromages

Fromage de chèvre de Monsieur Fabre, producteur et affineur en Touraine, confiture de tomates vertes 10

## Desserts

- [A] Café / Thé Gourmand financier, mousse au chocolat, pannacotta fraises 9
  - [A] Soupe de pêches blanches à la verveine, sablé au thym, sorbet verveine-citron 12
  - [A] Cheese cake au chocolat blanc et fraises coulis de fraises 9
  - Fraîcheur de cerises burlat, sirop au vin rouge et menthe 12
  - [A] Pruneaux à l'Armagnac de chez Armadis à Villeneuve de Marsan, servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar 11
  - [A] Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn 15
  - [A] Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier (vanille de Madagascar, pistache de Sicile, chocolat, poire Williams citron, framboise) 9
  - [A] Mousse au chocolat guanaja, tuile aux noisettes 8
  - [A] Framboises du Limousin onctueuse glace à la vanille de Madagascar 14
  - [A] Parfait glacé au café, liqueur de Kahlúa, pralines de noisettes et amandes caramélisées 9
  - [A] Tarte aux fruits de saison 9
- Et tous les jours, un dessert du marché

Tous les desserts sont accompagnés d'un quatre-quart maison.

### Notre Sélection de Vins en Bouteilles aoc

<b>Vallée de la Loire</b>	150cl	37,5cl	75cl
■ Bastingage, Clos de l'Élu 2014, Bio Anjou			39
<b>Bordelais</b>	150cl	37,5cl	75cl
<b>Haut-Médoc</b>			
■ Château La Lagune 2012 Grand Cru Classé			95
<b>Bourgogne</b>	150cl	37,5cl	75cl
■ Irancy 2014, Côte du Moutier, Domaine Colinot		17	32
<b>Champagne</b>			
■ Henri Abelé Brut	106	27.50	53
	150cl	37,5cl	75cl



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



## Entrées

[A] Poulpe et pomme de terre rattes du Touquet tièdes, cive, piment d'Espelette, huile d'olive Kalios	17
Foie gras de canard mi cuit de la maison Festins de Bourgogne, chutney de tomates et basilic	15
[A] Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs	12
Gaspacho de tomates "Cœur de Bœuf", râpé d'oignons fanes et concombre	10
[A] Duo d'asperges vertes et blanches à l'oeuf mimosa	14
[A] Hure de lapin français en gelée d'estragon, jeunes pousses de salade	9
[A] Tartare de saumon bio d'Irlande au coulis d'avocat	14
[A] Salade d'asperges blanches des Landes, tomate confite, pignons de pin, olives rivièra	10
[A] Melon charentais, burrata et huile d'olive des Pouilles, roquette sauvage	12
[A] Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron	15.9
Et tous les jours, deux suggestions du marché	



## Plats

Encornets sautés à la biscayenne (poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)	35
[A] Dos de saumon bio d'Irlande saisi sur plancha, coulis de cresson, caviar de courgettes	27
[A] Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria	49
[A] Filet de lieu jaune rôti aux graines de sésame, beurre blanc, chou chinois croquant au gingembre	26
[A] Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane	18
[A] Dodeline de poulet jaune fermier du Maine et Loire, cuite vapeur, tomates séchées, petit pois à la française, carotte fondante	25
[A] Tataki de filet de boeuf à la citronnelle, huile de sésame salade de fenouil, roquette et cive	32
[A] Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) jus à la tomate confite, pommes charlotte rissolées	21
[A] Filet de bœuf cuit sur la plancha, sauce Béarnaise, pommes frites maison	32
[A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards	28

## MENU PARLEMENTAIRE

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

(boissons non comprises)

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

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



### Entrées

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

Hure de lapin français en gelée d'estragon, [A]  
jeunes pousses de salade

Gaspacho de tomates "Cœur de Bœuf",  
râpé d'oignons fanes et concombre

Melon charentais, burrata et huile d'olive des Pouilles, [A]  
roquette sauvage

Entrée du jour

### Plats

Dos de saumon bio d'Irlande saisi sur plancha, [A]  
coulis de cresson, caviar de courgettes

Filet de lieu jaune rôti aux graines de sésame, [A]  
beurre blanc, chou chinois croquant au gingembre

Poisson du jour

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

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) [A]  
jus à la tomate confite, pommes charlotte rissolées

Dodeline de poulet jaune fermier du Maine et Loire, [A]  
cuite vapeur, tomates séchées, petit pois à la française, carotte fondante

Viande du jour

### Desserts

Fromage de chèvre de Monsieur Fabre,  
producteur et affineur en Touraine, confiture de tomates vertes

Cheese cake au chocolat blanc et fraises [A]  
coulis de fraises

Mousse au chocolat guanaja, [A]  
tuile aux noisettes

Parfait glacé au café, liqueur de Kalhùà, [A]  
pralines de noisettes et amandes caramélisées

Soupe de pêches blanches à la verveine, [A]  
sablé au thym, sorbet verveine-citron

Dessert du jour



Notre pain est fourni par la boulangerie Saibron élu Boulanger de l'année 2011  
LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.  
Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne  
[A] Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.