

Fromages

- [A] Saint Marcellin de la mère Richard, miel de Julien Perrin (en vallée de Chevreuse) 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

	150cl	37,5cl	75cl
Vallée de la Loire			
■ Bastingage, Clos de l'Élu 2014, Bio Anjou			39
Bordelais	150cl	37,5cl	75cl
Haut-Médoc			
■ Château La Lagune 2012 Grand Cru Classé			95
Bourgogne	150cl	37,5cl	75cl
■ Irancy 2014, Côte du Moutier, Domaine Colinot		17	32
Champagne			
■ 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] Demi homard européen, lentilles béluga de la Brie, vinaigrette de Xerès	21
[A] Poulpe et pomme de terre rattes du Touquet tièdes, cive, piment d'Espelette, huile d'olive Kalios	15
[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de figues	15
[A] Tomates vertes de Provence, chair de crabe, pistou de riquette d'Ile de France *	15
[A] Truite de Méreville façon gravlax, coulis de cresson *	14
[A] Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs	12
Gaspacho de tomates " Cœur de Bœuf " pleine terre de la ferme de Ricaud en Provence, râpé d'oignons fanes et concombre	10
[A] Hure de lapin français en gelée d'estragon, jeunes pousses de salade *, vinaigrette à la moutarde de " Pommery "	9
[A] Melon charentais, burrata et huile d'olive des Pouilles, roquette sauvage	12
[A] Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron Et tous les jours, deux suggestions du marché	15.9



Plats

[A] Encornets sautés à la biscayenne (poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)	32
[A] Taglioni de homard entier européen (environ 500g) sauce tartufatta	39
[A] Filet de dorade rôti, concassée de tomates, courgette ronde de Provence farcie au fenouil et ricotta	26
[A] Dos de saumon bio d'Irlande saisi sur plancha, bouquetière de légumes, vierge de grenade	27
[A] Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria	49
[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

Truite de Méreville façon gravlax, [A]
coulis de cresson *

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 *, vinaigrette à la moutarde de " Pommery "

Gaspacho de tomates " Cœur de Bœuf "
pleine terre de la ferme de Ricaud en Provence, 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]
bouquetière de légumes, vierge de grenade

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

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

* Maraîchers d'île de France



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.