

Fromages

Chèvre cendré de Touraine et Cantal entre 2,
chutney de figues 10

Desserts

- [A] Café / Thé Gourmand 9
financier, mousse au chocolat, pannacotta fraises
- [A] Cheese cake au chocolat blanc et fraises 9
coulis de fraises
- [A] Pruneaux à l'Armagnac de chez Armadis 11
à Villeneuve de Marsan, servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar
- [A] Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier 9
citron, cassis, framboise, verveine -citron, noisette du Piemont vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar
- [A] Mousse au chocolat guanaja, 8
tuile aux noisettes
- [A] Framboises du Limousin 14
onctueuse glace à la vanille de Madagascar
- [A] Tarte aux fruits de saison 9
- [A] Figues de Provence rôties à la vanille, 12
sablé au thym
- [A] Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, 15
prêtes en 15mn
- [A] Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, 9
pralines de noisettes et amandes caramélisées
- 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
Savoie			
■ Chignin Bergeron 2016, Domaine Jean Perrier & Fils, vin blanc	75		39
Bordelais	150cl	37,5cl	75cl
Haut-Médoc			
■ Château La Lagune 2012 Grand Cru Classé			95
Vins du Sud	150cl	37,5cl	75cl
Sud-Ouest			
■ Cuvée du Petit Rouquin 2014, Domaine Brunet, Côtes de Catalanes IGP			37
Champagne			
■ Henri Abelé Brut	106	27.50	55



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] Figues de Provence, burrata des Pouilles, huile d'olive Kalios	14
[A] Demi homard et salade de lentilles béluga de la Brie, vinaigrette de Xerès	21
[A] Jeunes poireaux tièdes, truite de Méreville façon gravlax œuf bio poché	14
[A] Tomates vertes de Provence, chair de crabe, pistou de riquette d'Ile de France *	15
[A] Velouté de cresson servi froid, focaccia à la ricotta	10
[A] Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs	12
[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de figues	15
[A] Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron	16.8
Terrine de canard de Barbarie au cédrat confit et à la liqueur de myrte	9
[A] Poulpe et pommes de terre rattes tièdes, cive, piment d'Espelette, huile d'olive Kalios	15
Et tous les jours, deux suggestions du marché	

Plats

[A] Taglioni de homard entier (environ 500g) sauce tartufatta	39
[A] Encornets sautés à la biscayenne (poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)	32
[A] Dos de saumon bio d'Irlande saisi sur plancha, coulis de cresson de fontaine, salsifis rissolés	27
[A] Pavé de cabillaud rôti, chips de chorizo, cocos de Paimpol mijotés	26
[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] 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 de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées	21
[A] Filet de bœuf cuit sur la plancha, tomate " cœur de bœuf " de Provence, riquette d'Ile de France, parmesan Reggiano	32
[A] Jarret de veau cuit à basse température, navets " boule d'or " glacés au miel de Julien Perrin, olives rivièra	25
[A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards	28
Et tous les jours, deux suggestions du marché	

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

Figues de Provence, burrata des Pouilles, [A]
huile d'olive Kalios

Terrine de canard de Barbarie au cédrat confit et à la
liqueur de myrte

Jeunes poireaux tièdes, truite de Méreville façon gravlax [A]
œuf bio poché

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

Entrée du jour

Plats

Pavé de cabillaud rôti, chips de chorizo, [A]
cocos de Paimpol mijotés

Poisson du jour

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

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) [A]
jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées

Jarret de veau cuit à basse température, [A]
navets " boule d'or " glacés au miel de Julien Perrin, olives rivièra

Viande du jour

Desserts

Mousse au chocolat guanaja, [A]
tuile aux noisettes

Tarte aux fruits de saison [A]

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

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

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.