

Fromages

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

Desserts

- [A] Café / Thé Gourmand 9
financier, soupe de mangues, pannacotta myrtilles
- [A] Sphère croquante au chocolat Gianduja Valrhona 14
- [A] Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles 9
coulis de myrtilles
- [A] Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, 11
onctueuse glace vanille de Madagascar
- [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
- Neige à la crème de marrons 9
- [A] Soupe de mangues au basilic, citron vert 10
sorbet, sacristain
- [A] Tarte aux fruits de saison 9
- [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.



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

Notre Sélection de Vins en Bouteilles aoc

Bordelais

Haut-Médoc

- Château La Lagune 2012, 95
grand cru classé

Saint-Julien

- Château Du Glana 2011 46

Languedoc-Roussillon

- Domaine de l'Aigle 2015, Pinot noir 29
G. Bertrand, Haute vallée de l'Aude, IGP

Champagne

- Henri Abelé 106 27.50 55
Brut



Pour l'apéritif

[A] Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes) Saumon bio façon gravlax, terrine de sanglier aux châtaignes, poireaux sauce gribiche, velouté choux fleurs	14
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Entrées

[A] Tarte fine à la poire et fourme d'Ambert salade de mâche, (prête en 15 mn)	10
[A] Gravlax de saumon bio d'Irlande à la betterave, pommes de terre Charlotte tièdes au vinaigre de Xérès	14
[A] Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche	8
[A] Cassolette de noix de Saint Jacques des côtes françaises cocos de Paimpol en marinère	17
[A] Demi homard et salade de lentilles béluga de la Brie, vinaigrette de Xérès	21
[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 "	16
[A] Velouté de choux fleurs, copeaux de Comté, croustillant de jambon de Serrano	12
[A] Terrine de sanglier aux châtaignes, pickles de légumes Et tous les jours, deux suggestions du marché	9

Huîtres de Marennes Oléron

	la pièce	par six
[A] Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron	2.8	16.8
[A] Six huîtres spéciales n°5 " Gillardeau " dîtes papillon	3.15	18.9
[A] Six huîtres spéciales n°2 " Gillardeau "	4	24
[A] Assiette de l'écailler (10 pièces d'huîtres) 4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Gillardeau ", 4 spéciales n°5 " Gillardeau "		29

Plats

[A] Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon bio, haddock artisanal, moules)	26
[A] Dos de saumon bio d'Irlande saisi sur plancha, coulis de cresson de fontaine, salsifis rissolés	27
[A] Risotto de homard entier du Maine, jus de carapaces	39
[A] Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria	49
[A] Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri	32
[A] Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane	18
[A] Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées	21
[A] Carré d'agneau rôti aux pleurotes, jus gourmand, pommes " Macaire "	27
[A] Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)	25
[A] Poulet fermier de Challans cuit au pot (bouillon, légumes d'hiver, farce fine)	26
[A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards	32

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

Tarte fine à la poire et fourme d'Ambert [A]
salade de mâche, (prête en 15 mn)

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

Gravlax de saumon bio d'Irlande à la betterave, [A]
pommes de terre Charlotte tièdes au vinaigre de Xérès

Velouté de choux fleurs, copeaux de Comté, [A]
croustillant de jambon de Serrano

Entrée du jour

Plats

Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, [A]
(lieu, saumon bio, haddock artisanal, moules)

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

Poulet fermier de Challans cuit au pot
(bouillon, légumes d'hiver, farce fine)

Viande du jour

Desserts

Tarte aux fruits de saison [A]

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

Neige à la crème de marrons

Soupe de mangues au basilic, citron vert [A]
sorbet, sacristain

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.