

FROMAGES

Chèvre cendré de Touraine, tomme de Rodez
chutney de tomates de Provence

10

DESSERTS

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



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

| | | | |
|--|-------|--------|------|
| Languedoc-Roussillon | | | |
| ■ Malepère, Domaine de la Sapinière 2017 | | | 21 |
| Chablisien | | | |
| ■ Chablis les Vieilles Vignes de Ste-Claire 2016, AB | 150CL | 37,5CL | 75CL |
| JM. Brocard, magnum 2013 | 88 | 22 | 44 |
| Côte de Nuits | | | |
| ■ Marsannay 2014, | | | 41 |
| Domaine Chanson, Bastion de l'Oratoire | | | |
| Bordelais | | | |
| Saint-Estèphe | | | |
| ■ Les Pelerins de Lafon Rochet 2009 | | | 58 |
| Champagne | | | |
| ■ Henri Abelé | 106 | 27.50 | 55 |
| Brut | | | |

 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] **Gambas " black tiger " rôties et asperges blanches** 22
vinaigrette de crustacés, " comme un plat "
- [A] **Foie gras de canard français mi cuit " maison "** 16
brioche toastée, chutney de tomates de Provence
- [A] **Duo d'asperges vertes et blanches à l'oeuf mimosa** 15
- [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] **Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute** 10
- [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] **Melon charentais, burrata des Pouilles** 12
huile d'olive Kalios, basilic
- [A] **Velouté d'asperges vertes, fèves, roquette, œuf poché bio** 10
Et tous les jours, deux suggestions du marché

HUÎTRES 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) | | 29 |
| 4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Gillardeau ", 4 spéciales n°5 " Gillardeau " | | |

PLATS

- [A] **Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou,** 25
tomate de Provence rôtie
- [A] **Tagliatelles " Marilungo " aux gambas " black tiger "** 28
piment d'Espelette, basilic, huile d'olive kalios
- [A] **Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g)** 49
purée de pommes de terre Agrida
- [A] **Calamars " petit bateau " sautés à la biscayenne** 29
(poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)
(selon arrivage)
- Dos de dorade royale, tajine de légumes à la coriandre** 24
(poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)
- [A] **Gratin d'aubergines et tomates** 18
à la parmesane
- [A] **Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic** 18
(carottes, courgettes, tomates grappes)
- [A] **Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g)** 21
jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées
- [A] **Noisettes de lapin français farcies ricotta et basilic,** 20
coulis de carottes bio, pois gourmands
- [A] **Tartare de bœuf " Angus " traditionnel,** 25
pommes Pont Neuf (préparé à la table)
- [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)
- [A] **Emincé de filet de bœuf,** 32
pommes de terre Charlotte à l'infusion de poivre, parmesan Reggiano
roquette sauvage
- [A] **Tataki de filet de boeuf au miel et soja,** 29
salade de fenouil et roquette

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

Céviche de coeur de thon rouge des Maldives [A]

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

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

Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic [A]

(carottes, courgettes, tomates grappes)

Dos de dorade royale, tajine de légumes à la coriandre

(poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)

Poisson du jour

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

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

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

coulis de carottes bio, pois gourmands

Viande du jour

DESSERTS

Chèvre cendré de Touraine, tomme de Rodez,

chutney de poires

Tarte aux fruits de saison [A]

Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " [A]

onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, [A]

coulis de fruits rouges

Soupe de mangues, basilic et citron vert

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.