

## Fromages

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

## Desserts

- [A] Café / Thé Gourmand 9  
financier, mousse au chocolat, pannacotta myrtilles
- [A] Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles 9  
coulis de myrtilles
- [A] Vacherin glacé aux poires Williams, 12  
caramel au beurre salé
- [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
- [A] Mousse au chocolat guanaja, 8  
tuile aux noisettes
- [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

<b>Savoie</b>	150cl	37.5cl	75cl
<b>Bordelais</b>			
<b>Haut-Médoc</b>			
■ Château La Lagune 2012			95
grand cru classé			
<b>Languedoc-Roussillon</b>			
■ Domaine de l'Aigle 2015			29
Gérard Bertrand , Haute vallée de l'Aude, IGP			
<b>Champagne</b>			
■ Henri Abelé	106	27.50	55
Brut			



## Pour l'apéritif

[A] Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes) truite de Méreville façon gravlax, terrine de canard, artichauts, velouté de potiron, pommes rattes et olives	14
---	----

## Entrées

[A] Demi homard et salade de lentilles béluga de la Brie, vinaigrette de Xerès	21
[A] Carpaccio de noix de coquilles Saint Jacques des côtes françaises, citron vert, avruğa, oeufs de saumon	17
[A] Jeunes poireaux tièdes, truite de Méreville façon gravlax œuf bio poché	14
[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	16
[A] Artichaut et girolles, salade de mâche à l'huile de noix, cromesquis de pied de veau	14
[A] Velouté de potimarron et moules de bouchot, pain de campagne grillé en persillade	10
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 Et tous les jours, deux suggestions du marché	15

## 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] 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
[A] Six huîtres spéciales n°2 " Gillardeau "	4	24

## 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] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards	28
Carré d'agneau rôti aux champignons des bois, jus gourmand, pommes " Macaire "	27
[A] Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, embeurrée de choux verts Et tous les jours, deux suggestions du marché	25

## 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

Artichaut et girolles, salade de mâche à l'huile de noix, [A]  
cromesquis de pied de veau

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

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

Velouté de potimarron et moules de bouchot, [A]  
pain de campagne grillé en persillade

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

Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, [A]  
embeurrée de choux verts

Viande du jour

### Desserts

Mousse au chocolat guanaja, [A]  
tuile aux noisettes

Tarte aux fruits de saison [A]

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

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.