

Fromages

Chèvre cendré de Touraine, tomme de Rodez
chutney de poires 10

Desserts

- [A] Café / Thé Gourmand 9
financier, soupe de mangues, pannacotta myrtilles
- [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 10
- [A] Soupe de mangues au basilic, citron vert 10
sorbet, sacristain
- [A] Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " 10
onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)
- [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



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

	150cl	37.5cl	75cl
Chablisien			
■ Chablis les Vieilles Vignes de Ste-Claire 2016, AB JM. Brocard, magnum 2013	88	22	44
Côte de Nuits			
■ Marsannay 2014, Domaine Chanson, Bastion de l'Oratoire			41
Bordelais			
Saint-Estèphe			
■ Les Pelerins de Lafon Rochet 2009			58
Champagne			
■ Henri Abelé Brut	106	27.50	55



Pour l'apéritif

Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes) 14
saumon bio façon gravlax, terrine de veau, crème de lentilles,
jeunes poireaux sauce gribiche)

Entrées

[A] Asperges blanches des Landes, sauce mousseline	24
[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] Crème de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras, croustillant de jambon Serrano	12
[A] Cassolette de noix de Saint Jacques des côtes françaises cocos de Paimpol en marinère	17
[A] Tarte fine à la fourme d'Ambert et poires	12
salade de mâche, figues séchées, noisettes torréfiées (prête en 15 mn)	
[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison "	16
brioche toastée, chutney de poires	
[A] Terrine de veau au cédrat, pickles de légumes	9
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 "	3.15	18.9
[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 "		
[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 cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)	27
[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] Dos de bar issu de l'aquaculture saisi, coulis de crustacés, risotto à l'encre de seiche	30
[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] 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
[A] Pavé de veau français, sauce aux brisures de morilles, gratin de macaroni	32
[A] Châteaubriand rôti pour 2 personnes, coulis de cresson purée de pommes de terre (coupe épaisse environ 500g de filet de boeuf)	34/pers

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 fourme d'Ambert et poires [A]
salade de mâche, figues séchées, noisettes torréfiées (prête en 15 mn)

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

Crème de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras, [A]
croustillant de jambon Serrano

Terrine de veau au cédrat, pickles de légumes [A]

Entrée du jour

Plats

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

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

Poisson du jour

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

Poulet fermier de Challans cuit au pot [A]
(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

Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " [A]
onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)

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.