

Menu Parlementaire

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 33 €
(boissons non comprises)

Entrées

Hure de lapin français en gelée d'estragon, [A]
jeunes pousses de salade *, vinaigrette à la moutarde de " Pommery "

Truite de Méreville façon gravlax, [A]
coulis de cresson *

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

Entrée du jour

Plats

Filet de dorade rôti, concassée de tomates, [A]
courgette ronde de Provence farcie au fenouil et ricotta

Poisson du jour

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

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) [A]
jus à la tomate confite, pommes charlotte rissolées

Viande du jour

Desserts

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

Mousse au chocolat guanaja, [A]
tuile aux noisettes

Tarte aux fruits de saison [A]

Dessert du jour

Menu Bonne Conscience

1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert 28€
(boissons non comprises), léger en calories et fort en goût

Entrées

Gaspacho de tomates " Cœur de Bœuf "
pleine terre de la ferme de Ricaud en Provence, râpé d'oignons fanes et concombre

Melon charentais, burrata et huile d'olive Kalios, [A]
roquette sauvage

Entrée du jour

Plats

Dos de saumon bio d'Irlande saisi sur plancha, [A]
bouquetière de légumes, vierge de grenade

Poisson du jour

Dodeline de poulet jaune fermier du Maine et Loire, [A]
cuite vapeur, tomates séchées, petit pois à la française, carotte fondante

Viande du jour

Desserts

Soupe de pêches blanches à la verveine, [A]
sablé au thym, sorbet verveine-citron

Parfait glacé au café, liqueur de Kahlúa, [A]
pralines de noisettes et amandes caramélisées

Tarte aux fruits de saison [A]

Dessert du jour



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] Hure de lapin français en gelée d'estragon, jeunes pousses de salade *, vinaigrette à la moutarde de " Pommery " 9
- Gaspacho de tomates " Cœur de Bœuf " 10
pleine terre de la ferme de Ricaud en Provence, râpé d'oignons fanes et concombre
- [A] Melon charentais, burrata et huile d'olive Kalios, roquette sauvage 12
- [A] Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède 12
crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs
- [A] Truite de Méreville façon gravlax, coulis de cresson * 14
- [A] Tomates vertes de Provence, chair de crabe, pistou de riquette d'Ile de France * 15
- [A] Demi homard européen, lentilles béluga de la Brie, vinaigrette de Xerès 21
Et tous les jours, deux suggestions du marché

Plat Végétarien

- [A] Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane 18

Poissons

- [A] Filet de dorade rôti, concassée de tomates, courgette ronde de Provence farcie au fenouil et ricotta 26
- [A] Dos de saumon bio d'Irlande saisi sur plancha, bouquetière de légumes, vierge de grenade 27
- [A] Encornets sautés à la biscayenne 32
(poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)
Et tous les jours, deux suggestions du marché

Viandes

- [A] Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) jus à la tomate confite, pommes charlotte rissolées 21
- [A] Dodeline de poulet jaune fermier du Maine et Loire, cuite vapeur, tomates séchées, petit pois à la française, carotte fondante 25
- [A] Filet de bœuf cuit sur la plancha, sauce Béarnaise, pommes gaufrettes 32
- [A] Tataki de filet de boeuf à la citronnelle, huile de sésame salade de fenouil, roquette * et cive 32
Et tous les jours, deux suggestions du marché
- [A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards 28

Sélection de fromages affinés

- [A] Saint Marcellin de la mère Richard, miel de Julien Perrin (en vallée de Chevreuse) 10

Desserts

- [A] Café / Thé Gourmand financier, mousse au chocolat, pannacotta fraises 9
- [A] Mousse au chocolat guanaja, tuile aux noisettes 8
- [A] Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier (vanille de Madagascar, pistache de Sicile, chocolat, poire Williams citron, framboise) 9
- [A] Cheese cake au chocolat blanc et fraises coulis de fraises 9
- [A] Parfait glacé au café, liqueur de Kalhùà, pralines de noisettes et amandes caramélisées 9
- [A] Tarte aux fruits de saison 9
- [A] Pruneaux à l'Armagnac de chez Armadis à Villeneuve de Marsan, servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar 11
- [A] Soupe de pêches blanches à la verveine, sablé au thym, sorbet verveine-citron 12
- [A] Framboises du Limousin onctueuse glace à la vanille de Madagascar 14
Et tous les jours, un dessert du marché

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.



Infos Allergènes