

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 *

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

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

Fraîcheur de cerises burlat,
sirop au vin rouge et menthe

Soupe de pêches blanches à la verveine, [A]
sablé au thym, sorbet verveine-citron
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 des Pouilles, 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] Foie gras de canard français mi cuit " maison " 15
brioche toastée, chutney de figues
- [A] Tomates vertes de Provence, chair de crabe, pistou de riquette d'Ile de France * 15
- [A] Poulpe et pomme de terre rattes du Touquet tièdes, cive, piment d'Espelette, huile d'olive Kalios 15
- [A] Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron 15.9
- [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)
- [A] Taglioni de homard entier européen (environ 500g) sauce tartufatta 39
- [A] Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria 49

Et tous les jours, deux suggestions 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.

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 frites maison 32
- [A] Tataki de filet de boeuf à la citronnelle, huile de sésame salade de fenouil, roquette * et cive 32
- [A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards 28

Et tous les jours, deux suggestions du marché

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
- Fraîcheur de cerises burlat, sirop au vin rouge et menthe 12
- [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
- [A] Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn 15

Et tous les jours, un dessert du marché



Infos Allergènes