

## Menu Parlementaire

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

### Entrées

Terrine de sanglier aux châtaignes, [A]  
pickles de légumes

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

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

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

Viande du jour

### Desserts

Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles [A]  
coulis de myrtilles

Tarte aux fruits de saison [A]

Neige à la crème de marrons

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

Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche [A]

Velouté de choux fleurs, copeaux de Comté, [A]  
croustillant de jambon de Serrano

Entrée du jour

### Plats

Dos de saumon bio d'Irlande saisi sur plancha, [A]  
coulis de cresson de fontaine, salsifis rissolés

Poisson du jour

Gratin d'aubergines et tomates  
à la parmesane

Poulet fermier de Challans cuit au pot  
(bouillon, légumes d'hiver, farce fine)

Viande du jour

### Desserts

Tarte aux fruits de saison [A]

Soupe de mangues au basilic, citron vert [A]  
sorbet, sacristain

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



## Pour l'apéritif

[A] Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes)	14
Saumon bio façon gravlax, terrine de sanglier aux châtaignes, poireaux sauce gribiche, velouté choux fleurs	

## Entrées

[A] Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche	8
[A] Terrine de sanglier aux châtaignes, pickles de légumes	9
[A] Tarte fine à la poire et fourme d'Ambert salade de mâche, (prête en 15 mn)	10
[A] Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs	12
[A] Velouté de choux fleurs, copeaux de Comté, croustillant de jambon de Serrano	12
[A] Gravlax de saumon bio d'Irlande à la betterave, pommes de terre Charlotte tièdes au vinaigre de Xérès	14
[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de poires	16
Cassolette de noix de Saint Jacques des côtes françaises cocos de Paimpol en marinère	17
[A] Demi homard et salade de lentilles béluga de la Brie, vinaigrette de Xérès	21
Et tous les jours, deux suggestions du marché	

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

## Poissons

[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] Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri	32
[A] Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria	49
[A] Risotto de homard entier du Maine, jus de carapaces	39
Et tous les jours, deux suggestions du marché	

## Viandes

[A] Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées	21
Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)	25
Poulet fermier de Challans cuit au pot (bouillon, légumes d'hiver, farce fine)	26
Carré d'agneau rôti aux pleurotes, jus gourmand, pommes " Macaire "	27
[A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards	32
Et tous les jours, une suggestion du marché	

## Plat Végétarien

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

## Sélection de fromages affinés

Chèvre cendré de Touraine et Cantal entre 2, chutney de poires	10
--	----

## Desserts

[A] Café / Thé Gourmand financier, soupe de mangues, pannacotta myrtilles	9
[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] Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de myrtilles	9
Neige à la crème de marrons	9
[A] Tarte aux fruits de saison	9
[A] Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées	9
[A] Soupe de mangues au basilic, citron vert sorbet, sacristain	10
[A] Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar	11
[A] Sphère croquante au chocolat Gianduja Valrhona	14
[A] Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn	15
Et tous les jours, un dessert du marché	
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.



Infos Allergènes