

Menu Parlementaire

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

Entrées

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

Terrine de canard de Barbarie au cédrat confit et à la
liqueur de myrte

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

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 [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

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

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

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

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

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
à la parmesane

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

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
truite de Méreville façon gravlax, terrine de canard, artichauts,
velouté de potiron, pommes rattes et olives

Entrées

- Terrine de canard de Barbarie au cédrat confit et à la
liqueur de myrte 9
- [A] Velouté de potimarron et moules de bouchot, 10
pain de campagne grillé en persillade
- [A] Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède 12
crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs
- [A] Jeunes poireaux tièdes, truite de Méreville façon gravlax 14
œuf bio poché
- [A] Artichaut et girolles, salade de mâche à l'huile de noix, 14
cromesquis de pied de veau
- [A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " 16
brioche toastée, chutney de figues
- [A] Poulpe et pommes de terre rattes tièdes, 15
cive, piment d'Espelette, huile d'olive Kalios
- [A] Carpaccio de noix de coquilles Saint Jacques 17
des côtes françaises, citron vert, avruğa, oeufs de saumon
- [A] Demi homard et salade de lentilles béluga de la Brie, 21
vinaigrette de Xerès
- 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, 26
(lieu, saumon bio, haddock artisanal, moules)
- [A] Dos de saumon bio d'Irlande saisi sur plancha, 27
coulis de cresson de fontaine, salsifis rissolés
- [A] Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées, 32
émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri
- [A] Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) 49
purée de pommes de terre Agria
- [A] Risotto de homard entier du Maine, 39
jus de carapaces
- Et tous les jours, deux suggestions du marché

Viandes

- [A] Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) 21
jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées
- [A] Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, 25
embeurrée de choux verts
- Carré d'agneau rôti aux champignons des bois, 27
jus gourmand, pommes " Macaire "
- [A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, 28
tombée d'épinards
- Et tous les jours, deux suggestions du marché

Plat Végétarien

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

Sélection de fromages affinés

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

Desserts

- [A] Café / Thé Gourmand 9
financier, mousse au chocolat, pannacotta myrtilles
- [A] Mousse au chocolat guanaja, 8
tuile aux noisettes
- [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] Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles 9
coulis de myrtilles
- [A] Tarte aux fruits de saison 9
- [A] Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, 9
pralines de noisettes et amandes caramélisées
- [A] Soupe de mangues au basilic, citron vert 10
sorbet, sacristain
- [A] Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, 11
onctueuse glace vanille de Madagascar
- [A] Vacherin glacé aux poires Williams, 12
caramel au beurre salé
- [A] Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, 15
prêtes en 15mn
- 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