

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
- Tartare de saumon bio d'Irlande au coulis d'avocat [A]
- Melon charentais, burrata et huile d'olive des Pouilles, [A]
roquette sauvage
Entrée du jour

Plats

- Filet de lieu jaune rôti aux graines de sésame, [A]
beurre blanc, chou chinois croquant au gingembre
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

- Salade d'asperges blanches des Landes, [A]
tomate confite, pignons de pin, olives rivièra
- Gasacho de tomates "Cœur de Bœuf",
râpé d'oignons fanes et concombre
Entrée du jour

Plats

- Dos de saumon bio d'Irlande saisi sur plancha, [A]
coulis de cresson, caviar de courgettes
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

- Parfait glacé au café, liqueur de Kahlúa, [A]
pralines de noisettes et amandes caramélisées
- 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	9
[A] Salade d'asperges blanches des Landes, tomate confite, pignons de pin, olives rivièra	10
Gaspacho de tomates "Cœur de Bœuf", râpé d'oignons fanes et concombre	10
[A] Melon charentais, burrata et huile d'olive des Pouilles, roquette sauvage	12
[A] Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs	12
[A] Tartare de saumon bio d'Irlande au coulis d'avocat	14
[A] Duo d'asperges vertes et blanches à l'oeuf mimosa	14
Foie gras de canard mi cuit de la maison Festins de Bourgogne, chutney de tomates et basilic	15
[A] Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron	15.9
[A] Poulpe et pomme de terre rattes du Touquet tièdes, cive, piment d'Espelette, huile d'olive Kalios	17
Et tous les jours, deux suggestions du marché	

Plat Végétarien

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




Poissons

[A] Filet de lieu jaune rôti aux graines de sésame, beurre blanc, chou chinois croquant au gingembre	26
[A] Dos de saumon bio d'Irlande saisi sur plancha, coulis de cresson, caviar de courgettes	27
Encornets sautés à la biscayenne (poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)	35
[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

 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

Fromage de chèvre de Monsieur Fabre, producteur et affineur en Touraine, confiture de tomates vertes	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