

## 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 cresson servi froid, [A]  
focaccia à la ricotta

Entrée du jour

### Plats

Pavé de cabillaud rôti, chips de chorizo, [A]  
cocos de Paimpol mijotés

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 et fraises [A]  
coulis de fraises

Figues de Provence rôties à la vanille, [A]  
sablé au thym

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

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

Figues de Provence, burrata des Pouilles, [A]  
huile d'olive Kalios

Entrée du jour

### Plats

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

Poisson du jour

Jarret de veau cuit à basse température, [A]  
navets " boule d'or " glacés au miel de Julien Perrin, olives rivièra

Gratin d'aubergines et tomates  
à la parmesane

Viande du jour

### Desserts

Framboises du Limousin [A]  
onctueuse glace à la vanille de Madagascar

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

Terrine de canard de Barbarie au cédrat confit et à la liqueur de myrte	9
[A] Velouté de cresson servi froid, focaccia à la ricotta	10
[A] Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs	12
[A] Jeunes poireaux tièdes, truite de Méreville façon gravlax œuf bio poché	14
[A] Figues de Provence, burrata des Pouilles, huile d'olive Kalios	14
[A] Tomates vertes de Provence, chair de crabe, pistou de riquette d'Ile de France *	15
[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de figues	15
[A] Poulpe et pommes de terre rattes tièdes, cive, piment d'Espelette, huile d'olive Kalios	15
[A] Demi homard et salade de lentilles béluça de la Brie, vinaigrette de Xerès	21
[A] Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron	16.8
Et tous les jours, deux suggestions du marché	

## Plat Végétarien

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

## Poissons

[A] Pavé de cabillaud rôti, chips de chorizo, cocos de Paimpol mijotés	26
[A] Dos de saumon bio d'Irlande saisi sur plancha, coulis de cresson de fontaine, salsifis rissolés	27
[A] Encornets sautés à la biscayenne (poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)	32
[A] Taglioni de homard entier (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	

## Viandes

[A] Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées	21
[A] Jarret de veau cuit à basse température, navets " boule d'or " glacés au miel de Julien Perrin, olives riviéra	25
[A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards	28
[A] Filet de bœuf cuit sur la plancha, tomate " cœur de bœuf " de Provence, riquette d'Ile de France, parmesan Reggiano	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

## Sélection de fromages affinés

Chèvre cendré de Touraine et Cantal entre 2, chutney de figues	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 citron, cassis, framboise, verveine -citron, noisette du Piémont vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar	9
[A] Cheese cake au chocolat blanc et fraises coulis de fraises	9
[A] Tarte aux fruits de saison	9
[A] Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées	9
[A] Figues de Provence rôties à la vanille, sablé au thym	12
[A] Pruneaux à l'Armagnac de chez Armadis à Villeneuve de Marsan, servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar	11
[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	

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