

## À la carte aujourd'hui...



### ENTRÉE(S) DU JOUR

Fricassée de girolles à l'échalote 22

### PLAT(S) DU JOUR

Encornets sautés à la biscayenne au piment d'Espelette, 32

piperade

\*\*\*\*

Emincé de filet de boeuf, 32

pommes de terre Charlotte à l'infusion de poivre, parmesan Reggiano



Tarte aux abricots de Provence 9

### VINS AU VERRE ET EN CARAFE

	50cl	12cl
■ <b>Château Fonrazade 2011,</b> Saint Emilion grand cru, Bordeaux	29.5	9.5
■ <b>Domaine des Peirecèdes 2017, AB</b> Alain Baccino, Côtes de Provence	18	7
■ <b>Chablis les Vieilles Vignes</b> de Ste-Claire 2013, Jean Marc Brocard, Bourgogne blanc	29.5	9.5
■ <b>Château Cousteau 2015</b> Cadillac moelleux, Bordeaux	-	6
■ <b>Alsace Pinot gris 2016,</b> Domaine Ginglinger	21	7

LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES.  
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

## Au menu du jour Le Chef vous propose...



### ENTRÉE(S) DU JOUR

Brochette de gambas, crème d'avocat 10

riquette sauvage

### PLAT(S) DU JOUR

Pavé d'espadon saisi, coulis de piquillos, 20

polenta crémeuse,

\*\*\*\*

Fricassée de rognon de veau aux pleurotes, 20

haricots plats à l'échalote,

### DESSERT(S) DU JOUR

Soupe de nectarines à la verveine, 10

sorbet citron



(boissons non comprises dans le menu)



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



LES PLATS « FAITS MAISON »  
SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À  
PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

Notre pain est fourni par la boulangerie Saibron élu Boulanger de l'année 2011  
Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

[A] Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

## VINS EN BOUTEILLE

BORDELAIS	150cl	37,5cl	75cl
Saint-Julien			
■ Les Fiefs de Lagrange 2012			56
<b>BOURGOGNE</b>			
■ Marsannay 2014, Domaine Chanson, Bastion de l'Oratoire			41
<b>CHAMPAGNE</b>			
■ Henri Abelé Brut	106	27.50	55
<b>AUTRES PROVENANCES</b>			
■ Savoie, Chignin Bergeron 2017, Domaine Jean Perrier & Fils, vin blanc			39

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca zéro 33cl	5.8
Schweppes 20cl	5.8
Perrier 33cl	5.8
Ice tea (pêche) 25 cl	5.8

## BOISSONS CHAUDES

Café, Ristretto, Décaféiné	3.9
----------------------------	-----



Lundi 25 Juin 2018



### 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

Scan me and get  
allergen information  
in your language



Scan me and get  
our menus  
in your language