

À LA CARTE

(boissons non comprises)

Entrée(s) du jour

6 huîtres spéciales n°5 " Gillardeau " 18.9
dîtes papillon

Tataki de thon albacore, 15
chutney de kumquat, avocats

Plat(s) du jour

Mignon de veau français rôti aux cèpes, 32
tombée d'épinards

Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env.400g) 49
purée de pommes de terre Agria

Tarte aux fraises de Carpentras 9

* * *

Notre Sélection de Vins au Verre

	50cl	12cl
■ Château Fonrazade 2013, Saint Emilion grand cru, Bordeaux	29.5	9.5
■ Domaine des Peirecèdes 2016, AB Règues des Botes, Alain Baccino, Côtes de Provence		7
■ Chablis les Vieilles Vignes de Ste-Claire 2012, Jean Marc Brocard, Bourgogne blanc	29.5	9.5
■ Château Cousteau 2014 Cadillac moelleux, Bordeaux	-	6
	28.5	8.5
■ Chignin Bergeron 2016, Domaine Perrier et fils, vin de Savoie		

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

MENUS

(boissons non comprises)

Entrée(s) du jour

Barigoule d'artichauts poivrades, 10
gambas au curry vert et coriandre,

Plat(s) du jour

Dos de cabillaud cuit sur la peau, 20
sauce vierge, haricots verts à l'échalote

Carré d'agneau rôti au thym, 20
mousseline de patates douces

Dessert(s) du jour

Fraisier façon "Françoise", 10



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.

Notre Sélection de Vins en Bouteilles aoc

Sud-Ouest	150cl	37,5cl	75cl
■ Cuvée du Petit Rouquin 2014, Domaine Brunet, Côtes de Catalanes IGP			37
Champagne			
■ Henri Abelé Brut	106	27.50	53
Vallée de la Loire	150cl	37,5cl	75cl
■ Bastingage, Clos de l'Élu 2014, Bio Anjou			39

Notre sélection de boissons

Jus de fruits Bio Zenat 20cl nectar de mangue, pur jus de poire, nectar pomme-kiwi bio, jus de légumes	6.90
Coca-Cola, Coca zéro 33cl	5.5
Schweppes 20cl	5.5
Perrier 33cl	5.5
Ice tea (pêche) 25 cl	5.5
Café, Ristretto, Décaféiné	3.9



Lundi 29 Mai 2017



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

