

À LA CARTE

(boissons non comprises)

Today's starter(s)

Mushroom fricassée, poached organic egg, 15
chanterelles, lentins de chènes, shitaké

Today's special(s)

Pan-seared Normandy scallops, 32
passion fruit foam sauce, celeriac and mousseline chips

Blanc de Saint-Pierre de Loctudy saisi, 36
beurre blanc, tombée d'épinards

Pan-browned beef fillet, salmis sauce, 32
gratin dauphinois

Tarte à l'ananas 9

Our wine selection by the glass

	50cl	12cl
■ Château Fonrazade 2011, Saint Emilion grand cru, Bordeaux	29.5	9.5
■ Château de Corcelles 2017 Beaujolais nouveau	15	5
	50cl	12cl
■ Chablis les Vieilles Vignes de Ste-Claire 2012, Jean Marc Brocard, Bourgogne blanc	29.5	9.5
■ Mâcon Charnay 2016 Maison Trenel	21	7
■ Château Cousteau 2015 Cadillac moelleux, Bordeaux	-	6

LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHEQUES.
NET PRICES IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED.

MENUS

(boissons non comprises)

Today's starter(s)

Salade d'artichauts à l'huile de noix, 10
tuile au parmesan, tomate séchée

Today's special(s)

Merlan de ligne entier rôti, coulis de tomates, 20
fennel compote

French duck breast with pomegranate molasse, 20
celery gratin

Today's dessert(s)

Marronnier de "Salim", 10
(chocolate biscuit, chestnut spread and mousse)



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



"HOMEMADE" DISHES ARE
PREPARED ON THE PREMISES
FROM RAW INGREDIENTS.

Our bread comes from Saibron bakery elected Best Baker of the year 2011
Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne
Alcohol abuse is damaging to your health. Consume in moderation.
[A] Allergens: please check the information list available from reception desk.

Our Selection of aoc Bottled Wine

Bordelais

Saint-Emilion

■ Le "D" de Dassault 2006 59

Bourgogne

■ Hautes Côtes de Nuits 2015, 42
Domaine Guy & Yvan Dufouleur "La Vacherolle"

Champagne

■ Henri Abelé 106 27.50 55
Brut

Notre sélection de boissons

Jus de fruits Bio Zenat 20cl mangue, poires, pomme-kiwi, jus de légumes, orange	6.9
Coca-Cola, Coca zéro 33cl	5.8
Schweppes 20cl	5.8
Perrier 33cl	5.8
Ice tea (pêche) 25 cl	5.8
Café, Ristretto, Décaféiné	3.9



Tuesday, November 21st, 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

