

## À la carte aujourd'hui...



TODAY'S STARTER(S)  
Chanterelle fricassée with shallot 22

TODAY'S SPECIAL(S)

Biscayenne-style sautéed squids with Espelette chili pepper, 32  
piperade

\*\*\*\*

Emincé de filet de boeuf, 32  
Pepper-infused Charlotte potatoes, Parmesan Reggiano



Tarte aux abricots de Provence 9

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



TODAY'S STARTER(S)  
Brochette de gambas, crème d'avocat 10  
riquette sauvage

TODAY'S SPECIAL(S)

Seared swordfish fillet, pequillo pepper sauce, 20  
creamy polenta,

\*\*\*\*

Veal kidney fricassée with oyster mushrooms, 20  
flat beans and shallots,

TODAY'S DESSERT(S)

Soupe de nectarines à la verveine, 10  
sorbet citron



(boissons non comprises dans le menu)

## WINES BY THE GLASS & CARAFES

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

WE DON'T ACCEPT CHECKS ANYMORE.  
NET PRICES IN EURO, TAXES AND SERVICE INCLUDED.



"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.

## BOTTLED WINE

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>OTHER ORIGINS</b>			
■ Savoie, Chignin Bergeron 2017, Domaine Jean Perrier & Fils, vin blanc			39

## COLD DRINKS

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

## HOT DRINKS

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



Monday, June 25th, 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