

## MENU PARLEMENTAIRE

**1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 33 €**  
(boissons non comprises)

### ENTRÉES

Melon charentais, burrata des Pouilles [A]  
huile d'olive Kalios, basilic

Velouté de cresson \* servi froid, [A]  
focaccia à la ricotta  
Entrée du jour

### PLATS

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

Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou, [A]  
tomate de Provence rôtie

Poisson du jour

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) [A]  
fondue de tomates, mousseline de patates douces

Viande du jour

### DESSERTS

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, [A]  
coulis de fruits rouges

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

Tarte aux fruits de saison  
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

Tartare de thon rouge des Maldives, sauce tonato, [A]  
piment d'Espelette

Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède [A]  
crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs

Entrée du jour

### PLATS

Dos de dorade royale, tajine de légumes à la coriandre  
(poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)

Poisson du jour

Magret de canard français rôti aux pêches, [A]  
épinards frais \*, jus au cassis de Dijon

Viande du jour

Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic [A]  
(carottes, courgettes, tomates grappes)

### DESSERTS

Framboises tout simplement [A]  
Soupe de pêches blanches à la verveine,  
sorbet verveine citron, sablé au thym

Dessert du jour



Scan me and get  
allergen information  
in your language

Scan me and get  
our menus  
in your language



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

## POUR L'APÉRITIF

**Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes)** 14  
melon, burrata, velouté de cresson servi froid, tartare de thon rouge

## ENTRÉES

- [A] **Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède** 9  
crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs
  - [A] **Velouté de cresson \* servi froid,** 9  
focaccia à la ricotta
  - [A] **Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute** 10
  - [A] **Melon charentais, burrata des Pouilles** 12  
huile d'olive Kalios, basilic
  - [A] **Friture d'encornets "petit bateau", sauce tartare** 16  
(selon arrivage)
  - [A] **Tartare de thon rouge des Maldives, sauce tonato,** 14  
piment d'Espelette
  - [A] **Foie gras de canard français mi cuit " maison "** 16  
brioche toastée, chutney de tomates de Provence
  - [A] **Demi homard européen en cressonnière de la maison Beausse** 19  
tomates ananas de Provence
- Et tous les jours, deux suggestions du marché



## POISSONS

- [A] **Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou,** 25  
tomate de Provence rôtie
  - Dos de dorade royale, tajine de légumes à la coriandre** 25  
(poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)
  - [A] **Homard européen entier (environ 500g)** 39  
tagliatelles " Marilungo ", piment d'Espelette, basilic, huile d'olive Kalios
  - [A] **Calamars " petit bateau " sautés à la biscayenne** 29  
(poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)  
(selon arrivage)
- Et tous les jours, deux suggestions du marché



## VIANDES

- [A] **Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g)** 20  
fondue de tomates, mousseline de patates douces
  - [A] **Tartare de bœuf " Angus " traditionnel,** 25  
pommes Pont Neuf (préparé à la table)
  - [A] **Magret de canard français rôti aux pêches,** 25  
épinards frais \*, jus au cassis de Dijon
  - [A] **Tataki de filet de bœuf au miel et soja,** 32  
salade de fenouil et roquette \*
  - [A] **Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert,** 32  
tombée d'épinards \*
- Et tous les jours, une suggestion du marché

## PLAT VÉGÉTARIEN

- [A] **Gratin d'aubergines et tomates** 18  
à la parmesane
- [A] **Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic** 18  
(carottes, courgettes, tomates grappes)

## SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

- Rocamadour du Lot et Coulommier,** 10  
chutney de tomates de Provence

## DESSERTS

- [A] **Café / Thé Gourmand** 9  
financier, soupe de pêches à la verveine, pannacotta aux fruits rouges
  - [A] **Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier** 9  
verveine-citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont  
vanille de Madagascar, chocolat noir
  - [A] **Cheese cake au chocolat blanc, fraises,** 9  
coulis de fruits rouges
  - [A] **Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac,** 9  
pralines de noisettes et amandes caramélisées
  - [A] **Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes "** 10  
onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)
  - Soupe de pêches blanches à la verveine,** 10  
sorbet verveine citron, sablé au thym
  - [A] **Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi,** 12  
onctueuse glace vanille de Madagascar
  - [A] **Framboises tout simplement** 14
  - Tarte aux fruits de saison** 9
- Et tous les jours, un dessert du marché



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

- [A] Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
- PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

\* Maraîchers d'île de France  
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