

MENU PARLEMENTAIRE

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 35 €

(boissons non comprises)

ENTRÉES

Aubergine confite, burratina des Pouilles, [A]
tomates grappes, huile d'olive Kalios

Velouté d'asperges, fèves, roquette, [A]
oeuf bio poché

Terrine de lapin aux pistaches et romarin [A]
Entrée du jour

PLATS

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

Filet de maquereaux saisis à la plancha, [A]
houmous et rhubarbe confite

Bavette de boeuf " Angus " poêlée (environ 200g), [A]
jus aux olives, pommes de terre rissolées

Viande ou Poisson du jour

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison [A]

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

Dessert du jour

MENU BONNE CONSCIENCE

1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert 29 €

(boissons non comprises), léger en calories et fort en goût

ENTRÉES

Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron [A]

Coeur de thon rouge albacore en tataki , miel et sésame [A]

Tempura de légumes de printemps, sauce catalane
(courgettes, poivrons)

Entrée du jour

PLATS

Pavé de saumon label rouge d'Ecosse cuit sur la peau, [A]
tombée d'épinards, sauce béarnaise

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

Duo d'asperges vertes et blanches, [A]
fromage blanc fermier mimosa

Viande ou Poisson du jour

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison [A]

Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier [A]
verveine-citron, coco, framboise, poire William, noisette du Piémont
vanille de Madagascar, chocolat noir

Fraises " gariguettes ", mousse fontainebleau, [A]
nougatine

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) terrines de lapin aux pistaches, velouté d'asperges vertes, tempura de légumes	14
Sardines " Labrujula " à l'huile d'olive pain de campagne grillé	12

ENTRÉES

Tempura de légumes de printemps, sauce catalane (courgettes, poivrons)	10
[A] Terrine de lapin aux pistaches et romarin	10
[A] Aubergine confite, burratina des Pouilles, tomates grappes, huile d'olive Kalios	12
[A] Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute	12
[A] Coeur de thon rouge albacore en tataki , miel et sésame	16
[A] Velouté d'asperges, fèves, roquette, oeuf bio poché	13
[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de tomates au basilic	16
[A] Duo d'asperges vertes et blanches, fromage blanc fermier à l'œuf mimosa	16
[A] Gambas sauvages de Madagascar saisies, condiment de citron, tartare de tomates de Provence au basilic	16
Et tous les jours, deux suggestions du marché	



HUÎTRES MARENNES OLÉRON

	LA PIÈCE	PAR SIX
[A] Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron	2.8	16.8
[A] Six huîtres spéciales n°2 " Fonteneau "	4	24
[A] Six huîtres spéciales n°4 " Fonteneau "	3.15	18.9
[A] Assiette de l'écailler (10 pièces d'huîtres) 4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Fonteneau", 4 spéciales n°4 " Fonteneau "		29

POISSONS

[A] Filet de maquereaux saisis à la plancha, houmous et rhubarbe confite	22
[A] Pavé de saumon label rouge d'Ecosse cuit sur la peau, tombée d'épinards, sauce béarnaise	25
Gambas sauvages de Madagascar au piment d'Espelette, risotto à l'encre de seiche	26
[A] Steack de thon rouge albacore, façon basquaise (poivrons, tomates, oignons)	28
[A] Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 450g) purée de pommes de terre	49
Et tous les jours, deux suggestions du marché	



VIANDES

[A] Bavette de boeuf " Angus " poêlée (environ 200g), jus aux olives, pommes de terre rissolées	20
[A] Echine de porcelet confite à la mélasse de grenade, mousseline de patates douces	24
[A] Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)	25
[A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards *	32
[A] Entrecôte de bœuf " vintage" cuite sur la plancha, (300g environ), sauce béarnaise, pommes frites Pont Neuf	32
Et tous les jours, deux suggestions du marché	

PLAT VÉGÉTARIEN

[A] Duo d'asperges vertes et blanches, fromage blanc fermier mimosa	16
[A] Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane	18
[A] Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)	18

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Saint Jacques et bleu cendré fromages au lait cru des Yvelines de la ferme de la Tremblaye	10
--	----

DESSERTS

[A] Café / Thé Gourmand financier, mousse au chocolat, pannacotta aux fraises	9
[A] Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier verveine-citron, coco, framboise, poire William, noisette du Piémont vanille de Madagascar, chocolat noir	9
[A] Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées	9
[A] Tarte aux fruits de saison	9
[A] Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)	10
[A] Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar	12
[A] Pavlova aux fruits rouges	12
[A] Gratin de fruits rouges au Champagne	12
[A] Fraises " gariguettes ", mousse fontainebleau, nougatine	14
[A] Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn	15
Et tous les jours, un dessert du marché	
[A] Cheese cake au chocolat blanc, fraises coulis de fruits rouges	9

Tous les desserts sont accompagnés d'un quatre-quart maison.

* 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

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.