

MENU PARLEMENTAIRE

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 33 €

(boissons non comprises)

ENTRÉES

Terrine de sanglier aux châtaignes,
confit de potimarron

Bisque de crustacés, rouille et croûtons [A]

Rémoulade de chou blanc, [A]
haddock fumé artisanalement du moulin du Couvent

Entrée du jour

PLATS

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

Choucroute de poissons, beurre blanc au raifort, [A]
(lieu, saumon label rouge d'Écosse, haddock artisanal, moules)

Poisson du jour

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) [A]
sauce bordelaise, pommes de terre rissolées

Viande du jour

DESSERTS

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

Tarte aux fruits de saison [A]

Salade d'oranges à la cannelle,
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

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

Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche [A]

Entrée du jour

PLATS

Pavé de saumon label rouge d'Écosse cuit sur la peau, [A]
betteraves jaunes Bio, vierge de cresson

Poisson du jour

Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, [A]
embeurrée de chou vert

Viande du jour

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

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison [A]

Ananas " Victoria ", sorbet coco [A]

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 sanglier aux châtaignes, bisque de crustacés, rémoulade de chou blanc et haddock fumé	14
Sardines " Luis Escuris Batalla " à l'huile d'olive pain de campagne grillé	12

ENTRÉES

[A] Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche	9
Terrine de sanglier aux châtaignes, confit de potimarron	10
[A] Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute	12
[A] Bisque de crustacés, rouille et croûtons	13
[A] Rémoulade de chou blanc, haddock fumé artisanalement du moulin du Couvent	14
[A] Friture de calamars "petit bateau", sauce tartare	15
[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de figues et raisins	16
[A] Noix de Saint Jacques de la baie de Seine, velouté de châtaignes à l'huile de truffes	19
[A] Demi homard du Maine aux agrumes et grenade Et tous les jours, deux suggestions du marché	19



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] Pavé de saumon label rouge d'Ecosse cuit sur la peau, betteraves jaunes Bio, vierge de cresson	25
[A] Choucroute de poissons, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon label rouge d'Ecosse, haddock artisanal, moules)	26
[A] Risotto à l'encre de seiche, encornets à la plancha	26
[A] Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri	32
[A] Homard entier du Maine (environ 500g) tagliatelles " Marilungo ", piment d'Espelette, basilic, huile d'olive Kalios	39
[A] Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 450g) purée de pommes de terre Et tous les jours, deux suggestions du marché	49



VIANDES

[A] Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) sauce bordelaise, pommes de terre rissolées	20
[A] Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)	25
[A] Carré d'agneau rôti à la marjolaine, jardinière de légumes racines	28
[A] Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, embeurrée de chou vert	26
[A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards * Et tous les jours, deux suggestions du marché	32

PLAT VÉGÉTARIEN

[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 myrtilles	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] Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de fruits rouges	9
[A] Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées	9
[A] Tarte aux fruits de saison	9
Salade d'oranges à la cannelle,	9
[A] Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)	10
[A] Mont blanc façon Pavlova crème de marrons de l'Ardèche " maison Clément Faugier "	12
[A] Café liégeois du chef Philippe	12
[A] Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar	12
[A] Ananas " Victoria ", sorbet coco	15
[A] Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn Et tous les jours, un dessert du marché	15

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.