

MENU PARLEMENTAIRE

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 33 €

(boissons non comprises)

ENTRÉES

Soupe de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras, [A]

Betteraves jaunes bio, salade de mâche,
vinaigre balsamique blanc et huile d'olive Kalios

Terrine de sanglier aux châtaignes,
confit de potimarron

Entrée du jour

PLATS

Gratin d'aubergines et tomates [A]

à la parmesane

Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, [A]
(lieu, saumon label rouge d'Ecosse, 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]

Pomme " royal gala " confite à basse température,

cake à la polenta, orange, noix

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'Ecosse 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 choux verts

Viande du jour

Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic [A]

(carottes, courgettes, tomates grappes)

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison [A]

Salade d'oranges à la cannelle,

Dessert du jour



menu@line.fr / Droits Réservés



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



NOM DU RÉSEAU :
Francoise-client
MOT DE PASSE :
Francoise1949



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

terrines de sanglier aux châtaignes, crème de lentilles,
gravlax de maigre sauvage

Sardines " Luis Escuris Batalla " à l'huile d'olive 12

pain de campagne grillé

ENTRÉES

[A] Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche 9

Terrine de sanglier aux châtaignes, 10
confit de potimarron

[A] Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute 12

Betteraves jaunes bio, salade de mâche, 12
vinaigre balsamique blanc et huile d'olive Kalios

[A] Soupe de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras, 12

Gravlax de maigre, 14
pommes de terre Charlotte tièdes au vinaigre de Xérès

[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " 16

brioche toastée, chutney de figues et raisins

[A] Noix de Saint Jacques de la baie de Seine, 19

velouté de châtaignes à l'huile de truffes

[A] Demi homard du Maine aux agrumes et grenade 19

Et tous les jours, deux suggestions du marché

HUÎTRES MARENNES OLÉRON

[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) 29

4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Fonteneau", 4 spéciales n°4 " Fonteneau "

POISSONS

[A] Pavé de saumon label rouge d'Ecosse cuit sur la peau, 25

betteraves jaunes Bio, vierge de cresson

[A] Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, 26

(lieu, saumon label rouge d'Ecosse, haddock artisanal, moules)

[A] Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine poêlées, 32

émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri

[A] Homard entier du Maine (environ 500g) 39

tagliatelles " Marilungo ", piment d'Espelette, basilic, huile d'olive Kalios

[A] Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 450g) 49

purée de pommes de terre

Et tous les jours, deux suggestions du marché

VIANDES

[A] Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) 20

sauce bordelaise, pommes de terre rissolées

[A] Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, 25

pommes Pont Neuf (préparé à la table)

[A] Carré d'agneau rôti aux pleurotes, 28

jus gourmand, pommes darphin

[A] Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, 26

embeurrée de choux verts

[A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, 32

tombée d'épinards *

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 figues et raisins

DESSERTS

[A] Café / Thé Gourmand 9

financier, mousse au chocolat, pannacotta aux myrtilles

[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, myrtilles 9

coulis de fruits rouges

[A] Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, 9

pralines de noisettes et amandes caramélisées

[A] Tarte aux fruits de saison 9

Salade d'oranges à la cannelle,

[A] Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " 10

onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)

Pomme " royal gala " confite à basse température, 11

cake à la polenta, orange, noix

[A] Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, 12

onctueuse glace vanille de Madagascar

[A] Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, 15

prêtes en 15mn

[A] Vacherin mangue et fruits exotiques du chef Philippe, 14

(prêt en 10mn)

Et tous les jours, un dessert du marché

* 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.