

MENU PARLEMENTAIRE

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 33 €

(boissons non comprises)

ENTRÉES

Terrine de canard de Barbarie au cédrat confit,
liqueur de myrte, confit de potimarron

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

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

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]

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]

Velouté d'artichauts, brisures de marrons, [A]
chips de brésaola

Entrée du jour

PLATS

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

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]
Pomme " royal gala " confite à basse température,
cake à la polenta, orange, noix

Dessert du jour



menuonline.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) terrines de canard de Barbarie au cédrat confit, velouté d'artichauts, tartare de thon rouge des Maldives	14
Sardines " Luis Escuris Batalla " à l'huile d'olive pain de campagne grillé	12

ENTRÉES

[A] Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs	9
[A] Velouté d'artichauts, brisures de marrons, chips de brésaola	9
[A] Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute Terrine de canard de Barbarie au cédrat confit, liqueur de myrte, confit de potimarron	12 10
[A] Tartare de thon rouge des Maldives, sauce tonato, piment d'Espelette	14
[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de figues et raisins	16
[A] Demi homard du Maine, lentilles béluça de la Brie à la moutarde de Meaux	19
[A] Cassolette de noix de Saint Jacques de la baie de Seine aux girolles	19
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] Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon label rouge d'Ecosse, haddock artisanal, moules)	26
Dos de dorade royale, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)	25
[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	49
Et tous les jours, deux suggestions du marché	



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 aux pleurotes, jus gourmand, pommes darphin	28
[A] Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, embeurrée de choux verts	26
[A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards *	32
Et tous les jours, une suggestion du marché	

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

Rocamadour du Lot et Coulommier, chutney de figues et raisins	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, cassis, 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 Salade d'oranges à la cannelle,	9 9
[A] Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)	10
Pomme " royal gala " confite à basse température, cake à la polenta, orange, noix	11
[A] Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar	12
[A] Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn	15
[A] Vacherin mangue et fruits exotiques du chef Philippe, (prêt en 10mn)	14
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