

FROMAGES

Rocamadour du Lot et Coulommier,
chutney de tomates de Provence

10

DESSERTS

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



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

NOTRE SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLES AOC

Languedoc-Roussillon

- **Château La Sauvageonne 2015,** 48
aop Terrasses du Larzac

Chablisien

- | | | | |
|---|-------|--------|------|
| | 150CL | 37,5CL | 75CL |
| ■ Chablis les Vieilles Vignes de Ste-Claire 2016, AB | 92 | 23 | 45 |
| JM. Brocard, magnum 2013 | | | |

Côte de Nuits

- **Hautes Côtes de Nuits 2016,** 42
Domaine Guy & Yvan Dufouleur "La Vacherolle"

Bordelais

Saint-Estèphe

- **Les Pelerins de Lafon Rochet 2009** 58

Champagne

- | | | | |
|----------------------|-----|-------|----|
| ■ Henri Abelé | 106 | 27.50 | 55 |
| Brut | | | |



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

POUR L'APÉRITIF

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

14

ENTRÉES

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



PLATS

- [A] Homard européen entier (environ 500g) 39
tagliatelles " Marilungo ", piment d'Espelette, basilic, huile d'olive Kalios
- [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] Calamars " petit bateau " sautés à la biscayenne 29
(poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)
(selon arrivage)
- [A] Magret de canard français rôti aux pêches, 25
épinards frais *, jus au cassis de Dijon
- [A] Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, 25
pommes Pont Neuf (préparé à la table)
- [A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, 32
tombée d'épinards *
- [A] Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) 20
fondue de tomates, mousseline de patates douces
- [A] Tataki de filet de boeuf au miel et soja, 32
salade de fenouil et roquette *
- [A] Gratin d'aubergines et tomates 18
à la parmesane
- [A] Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic 18
(carottes, courgettes, tomates grappes)



MENU PARLEMENTAIRE

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 33 €

(boissons non comprises)

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

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

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

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

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

Viande du jour

DESSERTS

Rocamadour du Lot et Coulommiers
chutney de tomates de Provence

Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " [A]
onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)

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

Soupe de pêches blanches à la verveine,
sorbet verveine citron, sablé au thym

Tarte aux fruits de saison

Dessert du jour

Notre pain est fourni par la boulangerie Saibron élu Boulanger de l'année 2011

* Maraîchers d'île de France



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

Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne

[A] Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.