

# MENU PARLEMENTAIRE

**1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 35 €**  
(boissons non comprises)

**1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert 29 €**  
(boissons non comprises), léger en calories et fort en goût



## ENTRÉES

Terrine de lapin aux pistaches et romarin [A]

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

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

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

Entrée du jour

## PLATS

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

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

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

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

Echine de porcelet confite à la mélasse de grenade, [A]  
mousseline de patates douces

Viande ou Poisson du jour

## DESSERTS

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

Tarte aux fruits de saison [A]

Pavlova aux fruits rouges [A]

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

Dessert du jour



# 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 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.

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



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

## POUR L'APÉRITIF

Sardines " Labrujula " à l'huile d'olive pain de campagne grillé	12
Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes) terrines de lapin aux pistaches, velouté d'asperges vertes, tempura de légumes	14

## ENTRÉES

[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de tomates au basilic	16
[A] Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute	12
[A] Aubergine confite, burratina des Pouilles, tomates grappes, huile d'olive Kalios	12
[A] Coeur de thon rouge albacore en tataki , miel et sésame	16
Tempura de légumes de printemps, sauce catalane (courgettes, poivrons)	10
[A] Terrine de lapin aux pistaches et romarin	10
[A] Velouté d'asperges, fèves, roquette, oeuf bio poché	13
[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] 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
[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

## PLATS

[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
[A] Steak 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
Gambas sauvages de Madagascar au piment d'Espelette, risotto à l'encre de seiche	26
[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] Echine de porcelet confite à la mélasse de grenade, mousseline de patates douces	24
[A] Entrecôte de bœuf " vintage " cuite sur la plancha, (300g environ), sauce béarnaise, pommes frites Pont Neuf	32
[A] Bavette de boeuf " Angus " poêlée (environ 200g), jus aux olives, pommes de terre rissolées	20
[A] Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane	18
[A] Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)	18
[A] Duo d'asperges vertes et blanches, fromage blanc fermier mimosa	16

## FROMAGES

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] Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar	12
[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] Fraises " gariguettes ", mousse fontainebleau, nougatine	14
[A] Gratin de fruits rouges au Champagne	12
[A] Pavlova aux fruits rouges	12
[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.

## NOTRE SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLES AOC

	150CL	37,5CL	75CL
<b>Champagne</b>			
■ Pommery 2004, Cuvée Louise			115
<b>Chablisien</b>			
■ Chablis les Vieilles Vignes de Ste-Claire 2018, AB magnum 2013, demie 2017,	96	23	45
<b>Saint-Estèphe</b>			
■ Les Pelerins de Lafon Rochet 2009,			58
<b>Saint-Émilion</b>			
■ Château Fonrazade 2011, magnum 2015, grand cru, Guy Balotte	95		45
<b>Vallée de la Loire</b>			
■ Sancerre blanc 2018, Domaine Pierre Prieur & Fils, en demi 2017,		20.5	39
■ Sancerre rouge 2015, Domaine Pierre Prieur & Fils,		20.5	39