

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

Terrine de sanglier aux châtaignes,
confit de potimarron

Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche [A]

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

Bisque de crustacés, rouille et croûtons [A]

Entrée du jour

PLATS

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

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

Poisson du jour

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

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

Viande du jour

DESSERTS

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

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

Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, [A]
pralines de noisettes et amandes caramélisées

Tarte aux fruits de saison [A]

Mont blanc façon Pavlova [A]
crème de marrons de l'Ardèche " maison Clément Faugier "

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

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 Ecuris Batalla " à l'huile d'olive pain de campagne grillé	12

ENTRÉES

[A] Noix de Saint Jacques de la baie de Seine, velouté de châtaignes à l'huile de truffes	19
[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de figues et raisins	16
[A] Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute	12
[A] Demi homard du Maine aux agrumes et grenade	19
[A] Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche Terrine de sanglier aux châtaignes, confit de potimarron	9 10
[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 Et tous les jours, deux suggestions du marché	15



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] 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] Risotto à l'encre de seiche, encornets à la plancha	26
[A] Choucroute de poissons, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon label rouge d'Ecosse, haddock artisanal, moules)	26
[A] Pavé de saumon label rouge d'Ecosse cuit sur la peau, betteraves jaunes Bio, vierge de cresson	25
[A] Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 450g) purée de pommes de terre	49
[A] Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)	25
[A] Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) sauce bordelaise, pommes de terre rissolées	20
[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 *	32
[A] Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane	18
[A] Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)	18



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

Tous les desserts sont accompagnés d'un quatre-quart maison.

NOTRE SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLES AOC

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

150CL 37,5CL 75CL