

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

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

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

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

Terrine de sanglier aux châtaignes,
confit de potimarron

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

Rocamadour du Lot et Coulommiers
chutney de tomates de Provence

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

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

Dessert du jour



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 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, crème de lentilles, gravlax de maigre sauvage	14
Sardines " Luis Escuris 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
Gravlax de maigre, pommes de terre Charlotte tièdes au vinaigre de Xérès	14
[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 Betteraves jaunes bio, salade de mâche, vinaigre balsamique blanc et huile d'olive Kalios	12
[A] Demi homard du Maine aux agrumes et grenade	12
[A] Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche	19
[A] Soupe de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras, Terrine de sanglier aux châtaignes, confit de potimarron	9
Et tous les jours, deux suggestions du marché	12
	10



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] Choucroute de poisson, 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 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
[A] Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane	18
[A] Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)	18



FROMAGES

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] 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, cassis, 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] Vacherin mangue et fruits exotiques du chef Philippe, (prêt en 10mn)	14
[A] Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées	9
[A] Tarte aux fruits de saison Pomme " royal gala " confite à basse température, cake à la polenta, orange, noix	9
[A] Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn	11
Salade d'oranges à la cannelle,	15
Et tous les jours, un dessert du marché	9

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

NOTRE SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLES AOC

	150CL	37,5CL	75CL
Languedoc-Roussillon			
■ Château La Sauvageonne 2015, aop Terrasses du Larzac			48
Vallée du Rhône Septentrional			
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 2014, grand cru, Guy Balotte	85		39