

## Fromages

Chèvre cendré de Touraine, tomme de Rodez  
chutney de poires 10

## Desserts

- [A] Café / Thé Gourmand 9  
financier, soupe de mangues, pannacotta myrtilles
- [A] Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles 9  
coulis de myrtilles
- [A] Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, 11  
onctueuse glace vanille de Madagascar
- [A] Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier 9  
citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont  
vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar
- Neige à la crème de marrons 10
- [A] Soupe de mangues au basilic, citron vert 10  
sorbet, sacristain
- [A] Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " 10  
onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)
- [A] Tarte aux fruits de saison 9
- [A] Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, 15  
prêtes en 15mn
- [A] Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, 9  
pralines de noisettes et amandes caramélisées
- Et tous les jours, un dessert du marché



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

	150cl	37.5cl	75cl
<b>Bourgogne</b>			
<b>Chablisien</b>			
■ Chablis les Vieilles Vignes de Ste-Claire 2015, AB JM. Brocard, magnum 2013	88	22	44
<b>Bordelais</b>			
<b>Saint-Julien</b>			
■ Château Du Glana 2011			46
<b>Saint-Estèphe</b>			
■ Les Pelerins de Lafon Rochet 2009			58
<b>Champagne</b>			
■ Henri Abelé Brut	106	27.50	55



## Pour l'apéritif

Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes) 14  
saumon bio façon gravlax, terrine de veau, crème de lentilles,  
jeunes poireaux sauce gribiche)

## Entrées

[A] Gravlax de saumon bio d'Irlande à la betterave, pommes de terre Charlotte tièdes au vinaigre de Xérès	14
[A] Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche	8
[A] Crème de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras, croustillant de jambon Serrano	12
[A] Cassolette de noix de Saint Jacques des côtes françaises cocos de Paimpol en marinère	17
[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de poires	16
[A] Terrine de veau au cédrat, pickles de légumes	9
[A] Fricassée de homard du Maine, rougail de tomates au kari Gosse, jeunes poireaux, pois gourmands (demi homard par personne) Et tous les jours, deux suggestions du marché	22

## 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°5 " Gillardeau " dîtes papillon	3.15	18.9
[A] Assiette de l'écailler (10 pièces d'huîtres) 4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Gillardeau ", 4 spéciales n°5 " Gillardeau "		29
[A] Six huîtres spéciales n°2 " Gillardeau "	4	24

## Plats

[A] Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon bio, haddock artisanal, moules)	26
[A] Dos de cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)	27
[A] Risotto de homard entier du Maine, jus de carapaces	39
[A] Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria	49
[A] Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri	32
[A] Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane	18
[A] Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées	21
[A] Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)	25
[A] Poulet fermier de Challans cuit au pot (bouillon, légumes d'hiver, farce fine)	26
[A] Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards	32
[A] Pavé de veau français, sauce aux brisures de morilles, gratin de macaroni	32
[A] Châteaubriand rôti pour 2 personnes, coulis de cresson purée de pommes de terre (coupe épaisse environ 500g de filet de boeuf)	34/pers

## 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 saumon bio d'Irlande à la betterave, [A]  
pommes de terre Charlotte tièdes au vinaigre de Xérès  
Crème de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras, [A]  
croustillant de jambon Serrano  
Terrine de veau au cédrat, pickles de légumes [A]  
Entrée du jour

### Plats

Gratin d'aubergines et tomates [A]  
à la parmesane  
Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, [A]  
(lieu, saumon bio, haddock artisanal, moules)  
Poisson du jour  
Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) [A]  
jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées  
Poulet fermier de Challans cuit au pot [A]  
(bouillon, légumes d'hiver, farce fine)  
Viande du jour

### Desserts

Tarte aux fruits de saison [A]  
Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, [A]  
pralines de noisettes et amandes caramélisées  
Neige à la crème de marrons  
Soupe de mangues au basilic, citron vert [A]  
sorbet, sacristain  
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.