

Menu Parlementaire

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 33 €
(boissons non comprises)

Entrées

Crème de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras, [A]
croustillant de jambon Serrano

Terrine de veau au cédrat, pickles de légumes [A]

Gravlax de saumon bio d'Irlande à la betterave, [A]
pommes de terre Charlotte tièdes au vinaigre de Xérès

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

Viande du jour

Desserts

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

Tarte aux fruits de saison [A]

Neige à la crème de marrons

Dessert du jour

Menu Bonne Conscience

1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert 28€
(boissons non comprises), léger en calories et fort en goût

Entrées

Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche [A]

Tarte fine à la fourme d'Ambert et poires [A]
salade de mâche, figues séchées, noisettes torréfiées (prête en 15 mn)

Entrée du jour

Plats

Dos de cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre [A]
(poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)

Poisson du jour

Poulet fermier de Challans cuit au pot [A]
(bouillon, légumes d'hiver, farce fine)

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

Viande du jour

Desserts

Tarte aux fruits de saison [A]

Soupe de mangues au basilic, citron vert [A]
sorbet, sacristain

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



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] Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche	8
[A] Terrine de veau au cédrat, pickles de légumes	9
[A] Tarte fine à la fourme d'Ambert et poires salade de mâche, figues séchées, noisettes torréfiées (prête en 15 mn)	12
[A] Crème de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras, croustillant de jambon Serrano	12
[A] Gravlax de saumon bio d'Irlande à la betterave, pommes de terre Charlotte tièdes au vinaigre de Xérès	14
[A] Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de poires	16
[A] Cassolette de noix de Saint Jacques des côtes françaises cocos de Paimpol en marinère	17
[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] Six huîtres spéciales n°2 " Gillardeau "	4	24
[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

Poissons

[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] Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri	32
[A] Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria	49
[A] Risotto de homard entier du Maine, jus de carapaces Et tous les jours, deux suggestions du marché	39

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.

Viandes

[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

Et tous les jours, une suggestion du marché

Plat Végétarien

[A] Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane	18
--	----

Sélection de fromages affinés

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

Desserts

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

Et tous les jours, un dessert du marché

Dessert du jour



Infos Allergènes