

À la carte aujourd'hui...

ENTRÉE(S) DU JOUR

Oeufs brouillés aux truffes noires de Richerenches [A] 25
(tubermelanosporum)

PLAT(S) DU JOUR

Dos de bar sauvage issu de l'aquaculture cuit sur la peau 45
purée aux truffes noires de Richerenches

Tagliatelles " Marilungo " à la truffe noire [A] 30
de Richerenches et mascarpone

Purée à la truffe noire (tubermelanosporum), 15
en accompagnement de tous vos plats

Tarte citron meringuée revisitée 9

VINS AU VERRE ET EN CARAFE

	50cl	12cl
■ Château Fonrazade 2011, Saint Emilion grand cru, Bordeaux	29.5	9.5
■ Irancy 2015, domaine Verret	26	8
■ Domaine des Peirecèdes 2017, AB Alain Baccino, Côtes de Provence	18	7
■ Chablis les Vieilles Vignes de Ste-Claire 2013, Jean Marc Brocard, Bourgogne blanc	29.5	9.5
■ Château Cousteau 2015 Cadillac moelleux, Bordeaux		6

LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES.
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

Au menu du jour Le Chef vous propose...

ENTRÉE(S) DU JOUR

Tartare de dorade royale, grenade et avruga, 10
coulis d'avocats

PLAT(S) DU JOUR

Dos de lieu jaune saisi, coulis de tomates, 20
fenouil confit

Epaule d'agneau confite à basse température, 20
orecchiettes au jus

DESSERT(S) DU JOUR

Charlotte aux poires, 10
sauce chocolat gianduja

(boissons non comprises dans le menu)



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



LES PLATS « FAITS MAISON »
SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À
PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

Notre pain est fourni par la boulangerie Saibron élu Boulanger de l'année 2011
Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

[A] Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

VINS EN BOUTEILLE

BORDELAIS	150cl	37,5cl	75cl
Saint-Estèphe			
■ Les Pelerins de Lafon Rochet 2009, Margaux			58
■ Baron de Brane 2012, Henri Lurton			53
VINS DU SUD			
■ Vinsobres 2014, Domaine Jaume, le choix de Laurent Gerra			43
■ Cairanne 2015, haut de beauregard, Domaine des amadiou			42
CHAMPAGNE			
■ Pol Roger brut			67
■ Pommery 2004, Cuvée Louise			115

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca zéro	33cl	5.8
Schweppes	20cl	5.8
Ice tea (pêche)	25 cl	5.8
Jus de fruits Bio Zenat	20cl	6.9
mangue, poires, pomme-kiwi, jus de légumes, orange		

BOISSONS CHAUDES

Café, Ristretto, Décaféiné	3.9
----------------------------	-----

Lundi 18 Février 2019



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

