

À la carte aujourd'hui...

ENTRÉE(S) DU JOUR

Gambas " black tiger " rôties et asperges blanches, [A] 22
vinaigrette de crustacés, " comme un plat "



PLAT(S) DU JOUR

Blanc de turbot issu de l'aquaculture cuit sur la plancha 35
aux asperges vertes

Feuillantine d'agneau Allaiton cuit à basse température, 32
jus au pistou, bayaldi de légumes



Tarte à la rhubarbe, 9

VINS AU VERRE ET EN CARAFE

	50cl	12cl
■ Château Fonrazade 2011, Saint Emilion grand cru, Bordeaux	29.5	9.5
■ 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
■ Chignin Bergeron 2017, Domaine Perrier et fils, vin de Savoie	28.5	8.5
■ 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

Salade d'asperges Bio des Landes, 10
olives riviera, copeaux de parmesan

PLAT(S) DU JOUR

Darne de colin saisie à la plancha, 20
bisque de homard, riz vénéré

Poulet fermier de Challans rôti, 20
petits pois à la française

DESSERT(S) DU JOUR

Tiramisu aux fraises, 10



(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-Julien			
■ Les Fiefs de Lagrange 2012			56
BOURGOGNE			
■ Marsannay 2014, Domaine Chanson, Bastion de l'Oratoire			41
CHAMPAGNE			
■ Henri Abelé Brut	106	27.50	55
VALLÉE DE LA LOIRE			
■ Reuilly 2016, Domaine La Dorette, Les Belles Terres			32

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca zéro 33cl	5.8
Schweppes 20cl	5.8
Perrier 33cl	5.8
Ice tea (pêche) 25 cl	5.8

BOISSONS CHAUDES

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



Dimanche 20 Mai 2018



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

Scan me and get
allergen information
in your language



Scan me and get
our menus
in your language