

## À la carte aujourd'hui...



### ENTRÉE(S) DU JOUR

Fricassée de girolles françaises à l'échalote, 22

### PLAT(S) DU JOUR

Calamars "petit bateau" sautés à la biscayenne 29  
(poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)

\*\*\*\*

Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, 28  
tombée d'épinards



Tarte aux prunes rouges, 9

### VINS AU VERRE ET EN CARAFE

	50cl	12cl
■ Château Fonrazade 2014, 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
■ Château Cousteau 2015 Cadillac moelleux, Bordeaux	-	6
■ Bergerac, Château Laulerie 2015, Cuvée juste ciel	21	7

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

Gravlax de hareng au curry, 10  
pommes de terre et roquette sauvage

Gaspacho de tomates, 10  
billes de mozzarella au basilic

### PLAT(S) DU JOUR

Carrelet petit Bateaux, beurre meunière au câpre, 20  
caviar d'aubergines

\*\*\*\*

Jarret de veau cuit à la tomate, 20  
fenouil confit

### DESSERT(S) DU JOUR

Choux chantilly aux fruits rouges, 10



(boissons non comprises dans le menu)



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

### CHAMPAGNE

■ Ruinart Brut	73
■ Ruinart blanc de blanc	98
■ Ruinart Brut Rosé	83

### AUTRES PROVENANCES

■ Cairanne 2016, garrigues, Domaine des amadiéu	35
■ Cairanne 2015, haut de beauregard, Domaine des amadiéu	42
■ Pommard 2012, Clos de la Commaraine, Louis Jadot	98
■ Château Du Glana 2012	46

## 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 mangue, poires, pomme-kiwi, jus de légumes, orange	6.9

## BOISSONS CHAUDES

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

Samedi 18 Août 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

