

## À la carte aujourd'hui...

### TODAY'S STARTER(S)

**Premières asperges blanches des Landes, 19**  
sauce mousseline ou vinaigrette

**Duo d'asperges vertes de Provence et blanches, 24**  
riquette sauvage, copeaux de parmesan Reggiano

### TODAY'S SPECIAL(S)

**Fillet of turbot from aquaculture with green asparagus 38**  
white butter sauce, salmon roe

**"Marilungo" tagliatelle with black truffle [A] 30**  
from Richerenches mascarpone

**Pan-fried French rib of veal, 32**  
sauce Périgourdine, tombée d'épinards

\*\*\*\*

**Tarte citron revisitée, 9**

### WINES BY THE GLASS & CARAFES

	50cl	12cl
■ <b>Château Fonrazade 2011,</b> Saint Emilion grand cru, Bordeaux	29.5	9.5
■ <b>Irancy 2015,</b> domaine Verret	26	8
■ <b>Château Bourdieu Vertheuil 2011,</b> 50cl cru bourgeois	19	
■ <b>Domaine des Peirecèdes 2017, AB</b> Alain Baccino, Côtes de Provence	18	7
■ <b>Chablis les Vieilles Vignes</b> de Ste-Claire 2013, Jean Marc Brocard, Bourgogne blanc	29.5	9.5

WE DON'T ACCEPT CHECKS ANYMORE.  
NET PRICES IN EURO, TAXES AND SERVICE INCLUDED.

## Au menu du jour Le Chef vous propose...

### TODAY'S STARTER(S)

**Red Label salmon tartare, 10**  
with dill, avocado coulis

### TODAY'S SPECIAL(S)

**Pavé d'esturgeon saisi, 20**  
piperade (tomates, oignons, poivrons rouges et verts)

\*\*\*\*

**Souris d'agneau confite au romarin, 20**  
fricassée de choux verts

### TODAY'S DESSERT(S)

**Marronnier de "Salim", 10**  
(chocolate biscuit, chestnut spread and mousse)

(boissons non comprises dans le menu)



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



"HOMEMADE" DISHES ARE  
PREPARED ON THE PREMISES  
FROM RAW INGREDIENTS.

Our bread comes from Saibron bakery elected Best Baker of the year 2011  
Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne  
Alcohol abuse is damaging to your health. Consume in moderation.

[A] Allergens: please check the information list available from reception desk.

## BOTTLED WINE

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

## COLD DRINKS

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		

## HOT DRINKS

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

Saturday, March 23rd, 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

