

## À la carte aujourd'hui...

### TODAY'S STARTER(S)

Poêlée de cèpes à la pointe d'ail 25

### TODAY'S SPECIAL(S)

Cuisses de grenouilles poêlées à la provençale, 28  
wilted spinach

Roasted slice of Noirmoutier turbot, 35  
langoustines and girolles, fountain watercress coulis

\*\*\*\*

Pan-fried French rib of veal, 32  
with morels, wilted spinach

Tarte aux pommes, 9

### WINES BY THE GLASS & CARAFES

	50cl	12cl
■ <b>Château Fonrazade 2014,</b> Saint Emilion grand cru, Bordeaux	29.5	9.5
■ <b>Château de Corcelles 2018</b> Beaujolais nouveau	14	5
■ <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
■ <b>Chignin Bergeron 2017,</b> Domaine Perrier et fils, vin de Savoie	28.5	8.5

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

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

### TODAY'S STARTER(S)

Oeufs brouillés aux pleurotes et petits croûtons, 10  
Petits choux farcis aux escargots de Bourgogne, 10  
crème d'ail

### TODAY'S SPECIAL(S)

Seared cod loin, 20  
riz vénéré et endives, sauce vin blanc  
\*\*\*\*

Joues de porc braisées à la tomate, 20  
côtes et verts de blettes

### TODAY'S DESSERT(S)

Crumble aux poires " Guyot ", 10  
glace au lait d'amande

(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

### BOURGOGNE

- Rully 2016, 44  
maison Chanzy "en rosey"
- Santenay 2014, 52  
"Clos de Malte", Louis Jadot

### OTHER ORIGINS

- Savoie, Chignin Bergeron 2017, 39  
Domaine Jean Perrier & Fils, vin blanc
- Alsace Gewurztraminer 2015, 47  
Lieu-dit Bildstoeckle, domaine Ginglinger
- Cairanne 2015, haut de beauregard, 42  
Domaine des amadiou

### CHAMPAGNE

- Pol Roger 67  
brut

## 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



Monday, November 19th,



### 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

