



En voiture, face au 2 rue Fabert
En métro, RER, Station Invalides
En avion, bus direct d'Orly

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

Service Voiturier



Dimanche 28 Mai 2017

Fête des mères



Valentine & Julien

*Du jazz au folk, en passant par la pop des sixties,
ce qui fait leur différence ce sont leurs superbes
harmonies vocales. Ils passent des grands classiques
de Ray Charles, Gershwin, Les Beatles*

MENU CHAMPAGNE A 65 €

(1 entrée, 1 plat, fromage, 1 dessert, 1 café+ 1/2 bouteille de champagne 37.5 cl + ½ bouteille d'eau minérale 50cl)

AU CHOIX

Lobe de foie gras de canard mi-cuit,
chutney de tomates au basilic

Duo d'asperges françaises vertes et blanches à l'œuf mimosa

Six huîtres spéciales n°2 « Gillardeau

AU CHOIX

Encornets sautés à la biscayenne,
(Poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)

Dos de bar issu de l'aquaculture saisi, vierge de tomates
séchées, asperges vertes françaises

Filet de bœuf cuit au sautoir flambé au Cognac, sauce au
poivre, frites maison

Fromage de chèvre de Monsieur Fabre producteur et affineur
en Touraine, confiture de tomates vertes

AU CHOIX

Sphère croquante au chocolat au chocolat Gianguja Valrhona

Tarte aux framboises du Limousin

Parfait glacé au café, liqueur de Kalhuà, pralines de noisettes et
amandes caramélisées

Café et chocolat Valrhona

Champagne sélectionné : (une bouteille pour 2 personnes)

Georges Cartier brut, blanc de blancs

Le foie gras est fourni par la Maison Festin de Bourgogne. Les glaces nous sont fournies par la Maison Pédone Maître glacier. Les informations sur les allergènes présents dans ce menu sont disponibles à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

MENU GASTRONOME A 52 €

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 café, ½ bouteille de vin 37.5cl, ½ bouteille d'eau minérale de 50cl)

AU CHOIX

Barigoule d'artichauts poivrades, gambas au curry vert et
coriandre

Salade d'asperges blanches françaises, tomates confites,
pignons de pins

Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

AU CHOIX

Côte de veau origine France, jus corsé, tombée d'épinards,
pommes darphin

Dodeline de pintade fermière, coulis de champignons, courgette
farciée à la ricotta

Dos de cabillaud cuit sur la peau, bisque de crustacés, riz
vénééré au parmesan

AU CHOIX

Fromage de chèvre de Monsieur Fabre producteur et affineur en
Touraine, confiture de tomates vertes

Soupe de fraises de Carpentras au poivre de Timut, onctueuse
glace à la vanille de Madagascar

Profiterole au chocolat, sauce chocolat Valrhona

Fraisier façon Française

Café et chocolat Valrhona

Vins sélectionnés : (une bouteille pour 2 personnes)

Vin blanc

IGP Côtes de Gascogne

Domaine de Joÿ, "l'Esprit" 2016, agriculture raisonnée

Vin rosé

Côtes de Provence, Alain Baccino Domaine de Peirecèdes 2016 AB

Vin Rouge

Château Malbat 2015, Bordeaux

Prix nets