



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](mailto:info@chezfrancoise.com) / [www.chezfrancoise.com](http://www.chezfrancoise.com)

Ouvert tous les jours  
de 12h à 15h et de 19h à 23h

Service Voiturier



Dimanche 27 Mai 2018

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 + 1/2 bouteille d'eau minérale 50cl)

### **AU CHOIX**

Terrine de foie gras de canard mi-cuit,  
chutney de tomates au basilic, brioche toastée  
Asperges blanches des Landes panées aux noisettes et  
parmesan, vinaigrette au jaune d'œuf  
Six huîtres spéciales n°2 « Gillardeau »

### **AU CHOIX**

Marinière de lotte et palourdes,  
julienne de légumes en croûte dorée  
Pavé de cœur de thon rouge des Maldives saisi, sauce vierge  
aux olives taggiasches et asperges vertes  
Filet de bœuf cuit au sautoir, coulis de cresson des maraîchers  
d'Ile de France, purée de pommes de terre  
de la ferme du Bourg

\*\*\*\*

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

### **AU CHOIX**

Tarte aux framboises du Limousin  
Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de  
noisettes et amandes caramélisées  
Canelés bordelais façon profiterole, glace vanille Bourbon  
Café et chocolat Valrhona

**Champagne sélectionné : (une bouteille pour 2 personnes)**

Henri Abelé brut 2006, Soirées Parisiennes

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 54 €

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 café, 1/2 bouteille de vin 37.5cl, 1/2 bouteille d'eau minérale de 50cl)

### **AU CHOIX**

Ceviche de thon rouge des Maldives,  
patates douces, maïs grillés  
Salade d'asperges blanches, vinaigrette, tomates confites,  
pignons de pins  
Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

### **AU CHOIX**

Pavé de veau origine France poêlé, sauce Charles Barrier,  
pommes Macaire  
Fricassée de poulet fermier au vin jaune, risotto aux légumes  
Dos de cabillaud cuit sur la peau, tajine de légumes à la  
coriandre

### **AU CHOIX**

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

Moelleux tiède au chocolat Caraïbes « Valrhona », onctueuse  
glace noisette du Piémont

Fraisier façon Françoise

Onctueuse glace pistache de Sicile, tuile caramélisée

Café et chocolat Valrhona

**Vins sélectionnés : (une bouteille pour 2 personnes)**

### **Vin blanc**

IGP Côtes de Gascogne

Domaine de Joy, "l'Esprit" 2017, agriculture raisonnée

### **Vin rosé**

Languedoc, Malpère, domaine de la Sapinière 2017

### **Vin Rouge**

Gamay de Touraine Marionnet 2016,  
Domaine de la Charmoise

Prix nets