



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



MENU I FRANCOISE

Apéritif + Starter + Main Course + Dessert + Café +
+ 1 bottle of wine for 2 75cl+ ½ mineral water 50cl



Coupe de crémant de Loire (12cl), de la Maison
Langlois, et amuse-bouche

Vins sélectionnés

(Une bouteille 75 cl pour 2 personnes)

Domaine de Joy, "l'Esprit" 2017 AR
IGP Côtes de Gascogne, vin blanc

Château Malbat 2016
Bordeaux rouge AOC

Malpère, Domaine de la Sapinière 2017
Vin rosé du Languedoc

Eaux minérales



Les plats « faits maison » sont élaborés sur
place à partir de produits bruts.

Prix Net

AU CHOIX

Asparagus cream soup, fava beans, rocket,
organic poached egg

Rabbit terrine with pistachios and rosemary

Eggplant confit, burratina from Puglia, 12
cluster tomatoes, Kalios olive oil

Today's starter

Albacore bluefin tuna steak, 28
basquaise-style (sweet peppers, tomatoes, onions)

Chicken fricassee with white wine sauce and cabbage

White and green asparagus duo,
farmhouse fromage blanc and deviled egg

Meat or fish special of the day

Scallops and ash-coated blue cheese raw milk cheeses
from Yvelines "Ferme de la Tremblaye"

Tart of the day with fresh fruits

Red fruit Pavlova,

Coffee iced parfait, Cognac Chantilly cream,

Today's dessert