



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



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



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

Wine selection

(Une bouteille 75 cl pour 2 personnes)

Domaine de Joy, "l'Esprit" 2018 AR
IGP Côtes de Gascogne, vin blanc

Château Malbat 2018
Bordeaux rouge AOC

Malpère, Domaine de la Sapinière 2018
Vin rosé du Languedoc

Eaux minérales



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

Prix Net

AU CHOIX

Organic yellow beetroots, lamb's lettuce,
white balsamic vinegar and Kalios olive oil

Warm baby leeks, low-temp boiled "organic" egg,
sauce gribiche

Wild boar terrine with hazelnuts fig compote

Today's starter

Fish sauerkraut, horseradish white butter sauce,
(pollack, Red Label Scottish salmon, hand-smoked
haddock, mussels)

Slow-cooked ribs of prime veal from Aveyron
with pomegranate molasse, zucchini tian

Eggplant and tomatoes gratin
alla parmigiana

Poule au pot, stuffed like in Figeac 25
(fine stuffing, broth, leeks, carrots, turnips, potatoes)

Meat or fish special of the day

Tart of the day with fresh fruits

White chocolate cheese cake, blueberries
blueberry coulis

Coffee iced parfait, Cognac cream,

Today's dessert