



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



## **MENU I FRANCOISE 46.50€**

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Café +  
+ 1 bouteille de vin pour 2 75cl+ ½ eau minérale 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" 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

Café espresso et chocolat Valrhona



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

Prix Net

**AU CHOIX**

**B**etteraves jaunes bio, salade de mâche, vinaigre blanc  
balsamique, huile d'olive Kalios

**J**eunes poireaux tièdes, oeuf "bio" parfait,  
sauce gribiche

**T**errine de sanglier aux noisettes,  
compotée de figes

**E**ntree du jour

\*\*\*\*

**G**ratin d'aubergines et tomates à la parmesane

**C**houcroute poissons, beurre blanc au raifort  
(lieu, saumon label rouge d'Ecosse, haddock artisanal, moules)

« **R**ibs » de veau label rouge de l'Aveyron confit  
à la mélasse de grenade, tian de courgettes

**V**iande ou **P**oisson du jour

\*\*\*\*

**T**arte aux fruits de saison

**P**arfait glacé au café, Chantilly au Cognac,  
pralines de noisettes et amandes caramélisées

**C**heese cake chocolat blanc et compotée de myrtilles

**D**essert du jour