

## Les apéritifs

- KIR VIN BLANC (Cassis, mûre, pêche, framboise) 12CL **11**
- KIR ROYAL CHAMPAGNE EPC 12CL **19**
- CAMPARI, PORTO ROUGE ou BLANC, SUZE 6CL **8**
- PASTIS 51, RICARD 3CL **6**
- LILLET BLANC, ROUGE ou ROSÉ 6CL **8**
- CINZANO ROSSO OU BIANCO 6CL **8**

## Les bières

### PRESSION

- CALSBURG, GRIMBERGEN, GRIMBERGEN BLANCHE — 25CL **7** / 50CL **13**
- MONACO, PANACHÉ — 25CL **7** / 50CL **13**

### BOUTEILLE 33CL

- HEINEKEN, PELFORT **11** / CORONA **11**

## SNACKING

- CROQUE TRADITION POUR MONSIEUR **17**  
Toasted ham and cheese sandwich
- CROQUE TRADITION POUR MADAME **18**  
Toasted ham and cheese sandwich with an egg
- OMELETTE ŒUFS **BIO** & TRUFFE **28**  
Fresh truffle organic omelette
- OMELETTE PLATE AU SAUMON FUMÉ **BIO** **25**  
Smoked salmon organic omelette
- PIZZETTA À LA TRUFFE FAITE MAISON **29**  
Home made truffle Pizzeta
- AVOCAT TOAST & CREAM CHEESE **15**
- PETITS NEMS DE POULET & CITRONNELLE **18**  
Chicken spring rolls with lemongrass
- FOIE GRAS, PAIN POILÂNE GRILLÉ **26**  
Duck foie gras with « Poilâne » toasts
- TARAMA À LA TRUFFE **16**  
Duck foie gras with « Poilâne » toasts
- SOUPE À L'OIGNON **15**  
Onion soup

## Les vins au verre 12CL

### LES BLANCS

- CHABLIS AOP, Laroche, 2021 **11**
- POUILLY FUMÉ AOP, Pascal Jolivet, 2020 **12**
- CHARDONNAY IGP PAYS D'OC, Orchys, 2020 **8**
- SAUTERNES AOP, Château Briatte, 2017 **14**
- SAINT-BRIS AOC, Bailly Lapierre, 2020 **8**

### LES ROSÉS

- CÔTES DE PROVENCE AOP, Minuty Prestige, 2021/22 **15**
- AUROSE AOP, **BIO**, Provence, 2021/22 **11**

### LES ROUGES

- BROUILLY AOP, Château de Corcelles, 2019 **8**
- HAUT-MÉDOC AOP, Cru Bourgeois Château Victoria, 2017 **9**
- SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP, Château du Barry, 2016 **12**



## Les champagnes

### BOUTEILLES 75CL

- EPC BLANC DE BLANCS **110**
- RUINART BLANC DE BLANCS **220**
- DOM PÉRIGNON **540**
- EPC ROSÉ BRUT **100**
- RUINART ROSÉ **220**

### VERRES 12CL

- EPC BLANC DE BLANCS **19**
- EPC ROSÉ BRUT **19**

### RICHARD PARIS HÔTELS & RESTAURANTS

- HÔTEL MONTAIGNE • LE PETIT MONTAIGNE • CHEZ FRANCIS • MARIUS ET JANETTE
- ASIA KITCHEN • BISTROT DE MARIUS • CASA LUCA • CANTINA DI LUCA
- LITTLE NONNA • BRASSERIE VICTOR HUGO • LE SAINT AUGUSTIN

chez francis  
PARIS



## Les cocktails classiques 16

### TEQUILA SUNRISE

Tequila Altos, jus d'orange, sirop de grenadine

### OLD FASHIONED

Whisky Ballantine's, eau pétillante, sucre

### BLOODY MARY

Vodka Absolut, jus de tomate, jus de citron, piment, épices

### COSMOPOLITAN

Vodka Absolut, Cointreau, citron vert

### MOJITO

Rhum Havana 3 ans, soda, citron vert, menthe fraîche

### DRY MARTINI, DRY VODKA

Gin Beefeater ou vodka Absolut et Vermouth sec

### CAÏPIRINA

Cachaça Sagatiba, sucre de canne, citron vert

### SEX ON THE BEACH

Vodka Absolut, schnapps pêche, jus d'orange & de canneberge

### SPRITZ

Cinzano Aperitivo, Prosecco, eau gazeuse, zest d'orange

### AMERICANO

Campari, Cinzano Rosso & Bianco

### LILLET SPRITZ

Lillet Rosé, Prosecco, fleur d'oranger, orange sanguine

### LILLET TONIC

Lillet Blanc, La French SVP Tonic BIO, concombre, menthe

### SANS ALCOOL 11

### CHANTACO

Jus de pamplemousse, orange et citron pressés, sirop de fraise

### FLORIDA

Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine

### VIRGIN MOJITO

Citron vert, limonade, menthe fraîche et sucre

## Les jus de fruits pressés & zenat

ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON PRESSÉ 10

JUS DE FRUIT BIO ZENAT 20CL 9

Pomme, poire, mangue, pomme-kiwi, fraise-banane, tomate

### PETIT-DÉJEUNER 8H30 / 11H

#### MINI VIENNOISERIES 3

Croissant, pain au chocolat, brioche sucrée

#### TARTINES 8

Baguette, beurre, confiture (fraise, orange amère, abricot) ou miel

#### OMELETTE ŒUFS BIO NATURE 20

Fresh organic omelette

#### OMELETTE PLATE AU SAUMON FUMÉ BIO 25

Smoked salmon organic omelette

## La cafétéria

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ 4,5

CAFÉ CRÈME 6,5

CAPPUCCINO, DOUBLE CAFÉ 8

CHOCOLAT CHAUD MAISON 8

CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS 9

THÉS & INFUSIONS «MAISON RICHARD» 6,5

Ceylan, darjeeling, earl grey, tilleul, verveine, menthe, camomille

VIN CHAUD 10 • IRISH COFFEE, GROG 16

### GLACES & SORBETS

COUPE 2 BOULES 2 scoops 9

CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ,  
FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE

Chocolate / Coffee / Vanilla / Salted butter caramel  
Strawberry / Raspberry / Mango

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 15

BANANA SPLIT 16

POIRE BELLE-HÉLÈNE 15

## Les eaux & Sodas

EVIAN, BADOIT 50CL 7

PERRIER 33CL, BADOIT ROUGE 33CL 7

COCA COLA, ZERO 33CL 7

ORANGINA, REDBULL 25CL 7

FUZETEA PÊCHE INSTENSE, LIMONADE GARÇON 25CL 7

LA FRENCH SVP : TONIC BIO, GINGER BEER BIO 25CL 7

## Les spiritueux & digestifs 4CL

### WHISKY & BOURBON

CLAN CAMPBELL 12

BALLANTINE'S 14

FOUR ROSES BOURBON 14

JAMESON 15

ABERLOUR 10 ANS 14

CHIVAS REGAL 12 ANS 16

TALISKER 20

LAGAVULIN 16 ANS 25

JACK DANIEL'S 16

GLENLIVET 14

NIKKA 19

CHIVAS 18 ANS 24

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 18

### RHUM

ZACAPA 23YO 22

ST JAMES 18

DIPLOMATICO 20

HAVANA 3 ANS 14

HAVANA 7 ANS 16

### GIN

TANQUERAY 16

GIN BOMBAY SAPPHIRE 18

BOTANIST 18

GIN MARE 16

BEEFEATER 14

### VODKA

GREY GOOSE 18

BELVEDERE 18

ABSOLUT 14

### TEQUILA, MEZCAL

PATRON SILVER 22

ALTOS 14

MEZCAL UNION 16

DON JULIO 22

### COGNAC

MARTELL VSOP 18

HENNESSY VERY SPECIAL 22



### GRAND COGNAC

MARTELL CORDON BLEU 36

HENNESSY XO 40



### ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP 16

CHÂTEAU DE LAUBADE 25 ANS 26



### CALVADOS

BOULARD GRAND SOLAGE 16

COQUEREL VSOP 18



### EAUX DE VIE

PORE WILLIAM «G MICLO» 14,5

MIRABELLE «G MICLO» 14,5

VIEILLE PRUNE «G MICLO» 14,5

FRAMBOISE «G MICLO» 14,5



### LIQUEUR & CRÈME

GRAND MARNIER 14,5

COINTREAU 14,5

BAILEY'S 12

GET 27 12

GET 31 12

KAHLÚA COFFEE 12

ITALICUS 12

Prix nets en euros, Service compris TTC. La maison n'accepte pas les chèques.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.