

Les Apéritifs

- KIR VIN BLANC 12cl 11**
(Cassis, mûre, pêche, framboise)
- 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

- CALSBERG, GRIMBERGEN, GRIMBERGEN BLANCHE 25cl 7 / 50cl 13**
MONACO, PANACHÉ — 25cl 7 / 50cl 13

BOUTEILLES 33CL

- HEINEKEN, PELFORT, CORONA 11**

SNACKING

- CROQUE TRADITION POUR MONSIEUR 17**
Toasted ham & cheese sandwich
- CROQUE TRADITION POUR MADAME 18**
Toasted ham & 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 Pizzetta
- PETITS NEMS DE POULET & CITRONNELLE 18**
Chicken spring rolls with lemongrass
- FOIE GRAS DE CANARD MAISON,
PAIN POILÂNE GRILLÉ, CHUTNEY D'ANANAS 26**
Duck foie gras with « Poilâne » toasts & pineapple chutney
- HOUMOUS DE CAROTTES MAISON, PAIN GRILLÉ 12**
Homemade carrot hummus, grilled poilâne bread
- 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, 2022 15**
- AUROSE AOP, BIO, Provence, 2022 11**

LES ROUGES

- BROUILLY AOP, Château de Corcelles, 2019 8**
- HAUT-MÉDOC AOP, Cru Bourgeois Château Victoria, 2017 9**
- SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP, Clos Petit Corbin, 2019 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**

COUPES 12cl

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

RICHARD PARIS HÔTEL & 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, zest d'orange

BLOODY MARY

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

COSMOPOLITAN

Vodka Absolut, Cointreau, citron vert, jus de cranberry

MOJITO

Rhum Havana 3 ans, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

DRY MARTINI, DRY VODKA

Gin Beefeater ou vodka Absolut et Vermouth sec

CAÏPIRINHA

Cachaça Sagatiba, sucre de canne, citron vert

SEX ON THE BEACH

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

SPRITZ

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

AMERICANO

Campari, Cinzano Rosso & Bianco, eau pétillante

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 pampleousse, orange & citron pressés, sirop de fraise

FLORIDA

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

VIRGIN MOJITO

Citron vert, limonade, menthe fraîche, sucre

Les Jus de fruits

ORANGE, PAMPLEOUSSE, CITRON PRESSÉ 10

JUS DE FRUIT **BIO** ZENAT 20CL 9

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

PETIT DÉJEUNER 8H30 / 11H

JUS DE CAROTTE : ORANGE / CITRON / GINGEMBRE 13

carrot juice with orange / lemon / ginger

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 / BACON 23 / SAUMON FUMÉ 25

Fresh organic omelette / with bacon / with smoked salmon

ŒUFS **BIO** BROUILLÉS : NATURE 18 / BACON 21 / SAUMON FUMÉ 23

Scrambled eggs / with bacon / with smoked salmon

SALADE DE FRUITS 12 Fruit salade

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 9

2 scoops

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

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

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 15

FRAISE MELBA 15

Les eaux & sodas

EVIAN, BADOIT 50CL 7

PERRIER, BADOIT ROUGE 33CL 7

COCA COLA, ZERO 33CL 7

FANTA, ORANGINA, REDBULL 25CL 7

FUZETEA PÊCHE INSTENSE, SPRITE 25CL 7

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

Spiriteux & 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

SAINT 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

POIRE 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

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

Prices are net in euros. Service included. The restaurant does not accept checks.