Entrées

POÊLÉE DE GIROLLES ŒUF MOLLET JUS TRUFFE 28
Sautéed Chanterelle Mushrooms, Soft-Boiled Egg and Truffle Jus

BAR SAUVAGE EN TARTARE ET CAVIAR 38
Wild Sea Bass Tartare with Caviar

VAPEUR DE CREVETTES PAR 5 19
Steamed Shrimp Dumplings (5 Pieces)

ESCARGOTS DE BOURGOGNE PAR 6 28
Burgundy Snails (6 Pieces)

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, PAIN GRILLÉ 28
Homemade Duck Foie Gras, Toasted Bread

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, TRUFFES 32
Scallop Carpaccio with Truffles

PETITS NEMS DE POULET, CITRONNELLE 19
Mini Chicken Spring Rolls with Lemongrass

HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA-FINS, CHAMPIGNONS DE PARIS ET FOIE GRAS 29
Extra-Fine Fresh Green Beans, Button Mushrooms and Foie Gras

"PETROSSIAN" TARAMA AU NATUREL 26
Petrossian Plain Tarama

Pâtes

RIGATONI AUX MORILLES 36
Rigatoni with Morel Mushrooms

COQUILLETTES JAMBON, CRÈME DE COMTÉ & TRUFFE 33
Coquillettes Pasta with Ham, Comté Cheese Cream and Truffle

LINGUINE AU HOMARD 56
Linguine with Lobster

RIGATONI SAUCE TOMATE 29
Rigatoni with Tomato Sauce

RISOTTO AUX CÈPES 36
Porcini Mushroom Risotto

Classiques

OMELETTE BIO ET TRUFFE FRAICHE 32
Organic Omelette with Fresh Truffle

SAUMON FUMÉ BIO ÉCOSSAIS 31
DU MOULIN DU COUVENT
Organic Scottish Smoked Salmon from Moulin du Couvent

CAVIAR FRANÇAIS 30GR « TOUT SIMPLEMENT » 98
French Caviar, 30g, Simply Served

PIZZETTA À LA TRUFFE D'HIVER 33
Winter Truffle Pizzetta

Accompagnements

RIGATONI SAUCE TOMATE / RIZ PARFUMÉ
POMME PURÉE / POMMES ALLUMETTES /
BELLE SUCRINE / HARICOTS VERTS 7
Rigatoni with tomato sauce / Aromatic *Rice*
Mashed Potatoes / French fries
Sucrine salad / Green beans

COEUR DE LAITUE PARMESAN HUILE D'OLIVE CITRON 16
Baby Gem Lettuce, Parmesan, Olive Oil & Lemon

Poissons sauvages et/ou filière AB ou Label Rouge.
Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

Wild-caught fish and/or certified Organic or Label Rouge.
Prices are net in euros. Service included. The restaurant does not accept checks

Poissons

SAUMON MARINÉ PONZU À LA PLANCHA 34
Plancha-Grilled Salmon Marinated in Ponzu

SAINT -JACQUES CUITES EN COQUILLE BEURRE CITRONNÉ 39
Scallops Cooked in Their Shells, Lemon Butter

BLACK COD MISO SAKÉ 48
Miso & Sake Black Cod

LA SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE 68
Dover Sole, Meunière Style or Grilled

DOS DE BAR SAUVAGE JUSTE SNACKÉ 49
Lightly Seared Wild Sea Bass Fillet

Viandes

BELLE CÔTE DE VEAU AUX MORILLES 46
Prime Veal Chop with Morel Mushrooms

POULET FERMIER DORÉ "MINUTE" AUX CÈPES 36
Free-Range Chicken, Cooked to Order, with Porcini Mushrooms

CANARD LAQUÉ AUX ÉPICES & MIEL 37
Honey & Spice-Glazed Duck

CHÂTEAU FILET, POIVRE OU BÉARNAISE 49
Beef Fillet, Peppercorn or Béarnaise Sauce

CHÂTEAU FILET, ROSSINI 56
Beef Fillet Rossini

LE TIGRE 42
Le Tigre

Fruits de mer

HUÎTRES & COQUILLAGES

6 CREUSES DE BRETAGNE N°3 22
Brittany oysters No. 3

6 SPÉCIALES COCKTAIL "AMELIE" 36
Cocktail oysters

6 FINES DE CLAIRE N°3 26
Fines de Claire oysters No. 3

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°2 42
Gillardeau Special oysters No. 2

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 « PAPILLON » 32
Gillardeau Special oysters No. 5 "Papillon"

6 BELONS N°0 42
Belon flat oysters No. 0

6 CREVETTES ROSES LABEL ROUGE 18
Pink shrimps Label Rouge

6 LANGOUSTINES VAPEUR 25
Steamed langoustines

BULOTS (LA PORTION) 14
Whelks

6 PRAIRES 22
Venus clam

6 PALOURDES 20
Clams

HOMARD CANADIEN, MAYONNAISE ET CITRON 68
Canadian lobster with mayonnaise and lemon

Le plateau de l'écailler 62

3 CREUSES DE BRETAGNE N°3
Brittany Oysters

6 FINES DE CLAIRE N°3
Fines de Claire Oysters

3 CREVETTES ROSES LABEL ROUGE
Pink shrimps Label Rouge

3 PALOURDES, 2 LANGOUSTINES, BULOTS & CREVETTES GRISES
Clams, Jumbo shrimps, whelks & grey shrimps

Le grand plateau 138

9 CREUSES DE BRETAGNE N°3
Oysters

9 FINES DE CLAIRE N°3
Oysters

6 CREVETTES ROSES LABEL ROUGE
Jumbo shrimps

6 LANGOUSTINES, 1 TOURTEAU
Jumbo shrimps & crab

6 PALOURDES, CREVETTES GRISES & BULOTS
Clams, grey shrimps & whelks

Fromage

SÉLECTION DU FROMAGER 14
PAIN GRILLÉ
Selection of cheese
Served with toasted bread

Desserts

BÛCHE CHOCOLAT GRAND CRU / PRALINÉ NOISETTE 15
Grand Cru Chocolate Yule Log with Hazelnut Praline

MONT BLANC 15
Mont Blanc

ASSIETTE DE FRAMBOISES, CHANTILLY 19
Raspberries with whipped cream

PAIN PERDU « CHEZ FRANCIS » 15
French toast « Chez Francis »

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 15
Warm chocolate cake with vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE 15
Crème brûlée

PAVLOVA AUX AGRUMES 14
Citrus Pavlova

CITRON GIVRÉ « FRUTTINI » 17
Frozen lemon by "Fruttini"

Glaces & Sorbets

GLACES (LA BOULE) 4.5
CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE
Chocolate / Coffee / Vanilla / Salted Butter Caramel / Pistachio

SORBETS (LA BOULE) 4.5
CITRON, FRAISE, MANGUE, FRAMBOISE
Lemon / Strawberry / Mango

NOS BELLES COUPES DE GLACE 16

CAFÉ LIÉGEOIS
Coffee dessert with ice cream and whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS
Chocolate dessert with ice cream and whipped cream

COCO, MANGUE, FRAISE
Coconut, mango and strawberry dessert

RICHARD PARIS HÔTEL & RESTAURANTS

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

chez francis
PARIS

