

Entrées

JUS DE CAROTTE MINUTE (ORANGE / CITRON / GINGEMBRE) 13
Fresh carrot juice (orange, lemon, ginger)

SOUPE À L'OIGNON 16
Onion soup

TARTARE DE SAUMON, MANGUE YUZU 21/28
PETIT/GRAND FORMAT
Salmon tartare, mango yuzu dressing

PETITS NEMS DE POULET & CITRONNELLE 19
Chicken spring rolls with lemongrass

VAPEUR DE CREVETTES PAR 5 19
Steamed shrimp dumplings

LES GÉANTS DE BOURGOGNE PAR 6 28
French Burgundy snails

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, PAIN GRILLÉ 28
Homemade duck foie gras, served plain

GASPACHO DE TOMATES, CHÈVRE FRAIS ET CROÛTONS 19
Tomato gazpacho with fresh goat cheese and croutons

CLASSIQUE AVOCAT CREVETTES 24
Avocado with shrimps

HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA FINS 19
CHAMPIGNONS DE PARIS
Extra-fine fresh green bean salad with mushrooms

MELON, PASTÈQUE, FETA, HUILE D'OLIVE 22
Melon, watermelon, feta, olive oil

CAVIAR FRANÇAIS 30GR « TOUT SIMPLEMENT » 98
French Caviar 30gr « tout simplement »

Salades

BELLE NIÇOISE, VENTRÈCHE DE THON À L'HUILE 27
Beautiful Niçoise, tuna belly in olive oil

BURRATA ET TOMATES CERISES MULTICOLORES HUILE D'OLIVE 25
Multicolored cherry tomatoes, creamy burrata, olive oil

CRISPY CHICKEN SALAD 26
Caesar dressing

SALADE DE HOMARD, MAYONNAISE THAÏ 36
Lobster salad with Thai mayonnaise

Classiques

OMELETTE BIO & TRUFFE FRAÎCHE 32
Organic egg omelette with fresh truffle

OMELETTE PLATE, SAUMON FUMÉ BIO 26
Organic smoked salmon omelette

SAUMON FUMÉ BIO ÉCOSSAIS 31
DU MOULIN DU COUVENT
Organic Scottish smoked salmon

LOBSTER ROLL 33
Lobster roll

PETITES SARDINES AU BEURRE DEMI-SEL, PAIN GRILLÉ 21
Small sardines salted butter, toasted bread

PIZZETTA À LA TRUFFE FAITE MAISON 29
Homemade Truffle Pizzetta

LES PLATS DU MARCHÉ 27
SELON LA SAISON

Pâtes

RIGATONI AUX MORILLES 36
Rigatoni with morels

RISOTTO GAMBAS ET ASPERGES 38
Gambas and asparagus risotto

RIGATONI SAUCE TOMATE 26
Rigatoni with tomato sauce

PAD THAÏ LÉGUMES 27 / GAMBAS 32
Vegetable / Prawns Pad Thai

COQUILLETES JAMBON, CRÈME DE COMTÉ & TRUFFE 33
Coquillettes with ham, truffle & comté cream

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

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

Viandes

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE 36
Duck breast with orange sauce

CARPACCIO DE BŒUF À LA VÉNITIENNE 26
Venetian-style beef carpaccio

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI, SAUCE CURRY 32
Roasted yellow chicken supreme, curry sauce

TARTARE DE BŒUF TRADITION OU ALLER-RETOUR 28
Traditional beef tartare or seared

CHEESEBURGER « CHEZ FRANCIS », BŒUF & COMTÉ 28
Cheeseburger « Chez Francis », beef & Comté

CHICKEN BURGER, AVOCAT, TOMATE 26
Chicken burger, avocado, tomato

CHÂTEAU FILET POIVRE OU BÉARNAISE 49
Beef fillet with pepper or Béarnaise sauce

LE TIGRE 39
Tiger beef

Poissons

LA SOLE SELON ARRIVAGE 68
Sole, subject to availability

CABILLAUD SAUCE TOM YUM 35
Cod coconut milk & lemongrass

GAMBAS SAUTÉES FAÇON THAÏ 35
Sauteed prawns Thai basil

SAUMON VAPEUR, HUILE D'OLIVE 33
Steamed Salmon, olive oil

TATAKI DE THON AU SÉSAME 36
Tuna tataki with sesame

Accompagnements 7

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

Fruits de mer

FERMETURE DE L'ÉCAILLE DE 15H00 À 19H00
Our seafood bar is closed from 3pm to 7pm

HUÎTRES & COQUILLAGES

6 CREUSES DE BRETAGNE N°3 22

6 FINES DE CLAIRE N°3 26

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°2 49

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 « PAPILLON » 28

6 BELONS N°0 42

6 CREVETTES ROSES LABEL ROUGE 18

Pink shrimps Label Rouge

6 LANGOUSTINES VAPEUR 25

Steamed Jumbo shrimps

BULOTS (LA PORTION) 14

Whelks

6 PRAIRES 22

Meadows

6 PALOURDES 20

Clams

Le plateau de l'écailler 62

3 CREUSES DE BRETAGNE N°3

Oysters

6 FINES DE CLAIRE N°3

Oysters

3 CREVETTES ROSES LABEL ROUGE

Pink shrimps

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

LE MORCEAU DU FROMAGER 14

PAIN GRILLÉ

The piece of cheese

TOASTED BREAD

Desserts

ASSIETTE DE MINIS MACARONS (PAR 5) 16

Plate of macaroons

SALADE DE FRUITS FRAIS 15

Fresh fruit salad

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 17

Pavlova with red berries

TARTE MAISON FRAMBOISE-PASSION 18

Raspberry and passion fruit tart

PAIN PERDU « CHEZ FRANCIS » 15

French toast « Chez Francis »

MOELLEUX CHOCOLAT GLACE VANILLE 15

Chocolate lava cake and vanilla ice cream

DES FRAISES ET DES FRAMBOISES 19

Strawberries and raspberries

LA CRÈME BRÛLÉE 15

Crème brûlée

CITRON GIVRÉ FRUTTINI 17

Frozen lemon

Glaces & Sorbets

GLACES (LA BOULE) 4.5

CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ OU PISTACHE
Chocolate / Coffee / Vanilla / Salted Butter Caramel / Pistachio

SORBETS (LA BOULE) 4.5

CITRON, FRAISE, MANGUE

Lemon / Strawberry / Mango

CAFÉ LIÉGEOIS 16

CHOCOLAT LIÉGEOIS 16

LA FRAISE MELBA 16

RICHARD PARIS HÔTEL & RESTAURANTS

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

chez francis
PARIS

