

Entrées

JUS DE CAROTTE MINUTE (ORANGE / CITRON / GINGEMBRE) 13

Fresh carrot juice with orange or lemon or 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

ASPERGES DE SAISON, VINAIGRETTE OU MOUSSELINE 26

Seasonal asparagus, vinaigrette or mousseline

CLASSIQUE AVOCAT CREVETTES 24

Avocado with shrimps

HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA FINS 19

CHAMPIGNONS DE PARIS

Extra-fine fresh green bean salad with mushrooms

VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES ET PETITS POIS 17

FETA ET CROÛTONS DORÉS

Green asparagus velouté, peas, feta, croutons

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

Classiques

OMELETTE BIO & TRUFFE FRAÎCHE 32

Organic egg omelette with fresh truffle

OMELETTE PLATE, SAUMON FUMÉ BIO 26

Smoked salmon organic omelette

SAUMON FUMÉ BIO ÉCOSSAIS 31

DU MOULIN DU COUVENT

Organic Scottish smoked salmon

LOBSTER ROLL 24

Lobster roll

PETITES SARDINES AU BEURRE DEMI-SEL, PAIN GRILLÉ 21

Small sardines half-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 25

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 & comte 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

LA MILANAISE 36

The Milanaise

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI, SAUCE CURRY 32

Roasted yellow chicken supreme, curry sauce

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU OU ALLER-RETOUR 28

Beef tartare with knife-cut or seared

CHEESEBURGER « CHEZ FRANCIS », BŒUF & COMTÉ 28

Cheeseburger « Chez Francis », beef & Comte

CHICKEN BURGER, AVOCAT, TOMATE 26

Chicken burger, avocado, tomato

CHÂTEAU FILET AU POIVRE OU BÉARNAISE 49

Beef fillet with Pepper or bearnaise Sauce

LE TIGRE EN ÉMINCÉ 39

Tiger beef, simply sliced

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

LOTTE RÔTIE, SAUCE VIERGE 36

Roasted monkfish, virgin sauce

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

HÙITRES & 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 langoustines

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, langoustines, 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

Pink shrimps

6 LANGOUSTINES, 1 TOURTEAU

Langoustines & 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 FRAMBOISE 17

Raspberry pavlova

MILLE-FEUILLE VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ 15

Vanilla mille-feuille, salted caramel

PAIN PERDU « CHEZ FRANCIS » 15

French toast « Chez Francis »

MOELLEUX CHOCOLAT GLACE VANILLE 15

Chocolate lava cake and vanilla ice cream

ASSIETTE DE FRAISES, FRAMBOISES, CHANTILLY 19

Plate of strawberries, raspberries, whipped cream

CRÈME BRÛLÉE 15

Crème brûlée

CITRON GIVRÉ FRUTTINI 17

Frozen lemon

Glaces & Sorbets

CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ,
PISTACHE, CITRON, FRAISE, MANGUE

COUPE 2 BOULES 9

2 scoops

Chocolate / Coffee / Vanilla / Salted Butter Caramel

Pistachio / 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

