

Entrées

MELON, PARME 24

Melon and Parma ham

SOUPE À L'OIGNON 21

Onion soup

CEVICHE DE BAR, GINGEMBRE ET BASILIC 28

Sea bass ceviche with ginger and basil

GAMBAS GRILLÉES AU BEURRE MISO 28

Grilled king prawns with miso butter

LES GÉANTS DE BOURGOGNE PAR 6 28

French Burgundy snails

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, PAIN GRILLÉ 32

Homemade duck foie gras, toasted bread

AVOCAT CREVETTES LABEL ROUGE, SAUCE COCKTAIL 26

Avocado with Label Rouge prawns and cocktail sauce

EMINCÉ D'AVOCAT, HUILE D'OLIVE ET CITRON 19

Sliced avocado with olive oil and lemon

HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA-FINS, CHAMPIGNONS DE PARIS 22

Extra-fine fresh green beans salad with mushrooms

ŒUFS BIO MAYO 15

Organic eggs with mayonnaise

THON CRU EN TARTARE, HERBES FRAÎCHES 26

Tuna tartare with fresh herbs

Pâtes

RIGATONI AUX MORILLES 38

Rigatoni with morel mushrooms

LINGUINE AU HOMARD, CONDIMENTS TOMATÉS 45

Linguine with lobster and tomato sauce

PAD THAÏ GAMBAS 36

Pad Thai – Prawns

Classiques

PIZZETTA À LA TRUFFE D'ÉTÉ 36

Summer truffle pizzetta

PETITS NEMS DE POULET, CITRONNELLE 24

Chicken spring rolls with lemongrass

SAUMON FUMÉ BIO ÉCOSSAIS 36

DU MOULIN DU COUVENT

Organic Scottish smoked salmon

CAVIAR FRANÇAIS 30GR « TOUT SIMPLEMENT » 98

French Caviar 30gr « tout simplement »

Salades

LA BELLE NIÇOISE, VENTRÈCHE DE THON À L'HUILE 29

Niçoise-style salad with tuna belly in olive oil

CRISPY CHICKEN SALAD 29

Caesar dressing

TOMATES CERISES & BURRATA 28

Burrata, cherry tomatoes

CHIC SALMON BOWL 35

Chic salmon bowl

Poissons

SAUMON MARINÉ PONZU À LA PLANCHA 36

Ponzu-marinated salmon, grilled

TATAKI DE THON MI-CUIT, CHILLI ET HERBES FRAÎCHES 42

Tuna tataki, medium-rare, with chilli and fresh herbs

LA SOLE SELON ARRIVAGE 72

Sole, subject to availability

HOMARD RÔTI AU BEURRE DEMI-SEL 75

Roasted lobster with lightly salted butter

Viandes

LA MILANAISE 39

Milanese-style breaded veal escalope

SUPRÊME DE POULET AUX MORILLES 39

Chicken supreme with morel mushrooms

TARTARE DE BŒUF SIMPLE OU ALLER-RETOUR 32

Simple beef tartare or lightly seared

CÔTES D'AGNEAU PREMIÈRES AU THYM 44

Prime lamb chops with thyme

CHEESEBURGER POMMES ALLUMETTES 32

Cheeseburger french fries

CHÂTEAU FILET, POIVRE OU BÉARNAISE 51

Beef fillet with pepper or Béarnaise sauce

LE TIGRE 42

The tiger

Accompagnements 9

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

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

Fruits de mer

HUÎTRES & COQUILLAGES

6 CREUSES DE BRETAGNE N°3 24

Brittany oysters No. 3

6 FINES DE CLAIRE N°3 28

Fines de Claire oysters No. 3

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°2 44

Gillardeau Special oysters No. 2

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 « PAPILLON » 34

Gillardeau Special oysters No. 5 “Papillon”

6 BELONS N°0 46

Belon flat oysters No. 0

6 CREVETTES ROSES LABEL ROUGE 22

Pink shrimps Label Rouge

6 LANGOUSTINES VAPEUR 28

Steamed langoustines

6 PRAIRES 26

Venus clam

6 PALOURDES 24

Clams

HOMARD CANADIEN, MAYONNAISE ET CITRON 72

Canadian lobster with mayonnaise and lemon

Le plateau de l'écaille 66

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 148

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 CHEESES

SERVED WITH TOASTED BREAD

Desserts

PAVLOVA FRAMBOISE 18

Raspberry pavlova

ASSIETTE DE FRAISES ET FRAMBOISES, CHANTILLY 22

Strawberries and raspberries with whipped cream

PAIN PERDU « CHEZ FRANCIS » 17

French toast « Chez Francis »

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 20

Warm chocolate cake with vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE 18

Crème brûlée

OPÉRA FRAISES ET THÉ MATCHA 21

Strawberry and matcha tea opera cake

CITRON GIVRÉ « FRUTTINI » 19

Frozen lemon by “Fruttini”

Glaces & Sorbets

GLACES (LA BOULE) 6

CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE

Chocolate / Coffee / Vanilla / Salted Butter Caramel / Pistachio

SORBETS (LA BOULE) 6

CITRON, FRAISE, MANGUE, FRAMBOISE

Lemon / Strawberry / Mango

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

