

En attendant

HOUMOUS DE CAROTTE & PAIN GRILLÉ 16

Carrot hummus & toasted bread

PETITES SARDINES AU BEURRE DEMI-SEL, PAIN GRILLÉ 21

Small sardines in half-salted butter, toasted bread

PIZZETTA À LA TRUFFE FAITE MAISON 29

Homemade Truffle Pizzetta

CAVIAR FRANÇAIS 30GR « TOUT SIMPLEMENT » 98

French Caviar 30gr « tout simplement »

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

AVOCAT EN ÉMINCÉ, HUILE D'OLIVE & CITRON 17

Sliced avocado, olive oil & lemon

PETITS NEMS DE POULET & CITRONNELLE 19

Chicken spring rolls with lemongrass

TARTARE DE SAUMON PARFUMÉ AU COMBAVA 20

Salmon tartar flavored with combava

VELOUTÉ DE POTIMARRON 18

Pumpkin soup

ESCARGOTS DE BOURGOGNE (LES 6) 28

French Burgundy snails

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 28

CHUTNEY DE POIRE CACAO

Homemade Duck foie gras with, pear & cocoa Chutney

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES 24

HUILE D'OLIVE TOUT SIMPLEMENT

Scallop carpaccio, olive oil

Salades

SALADE D'ENDIVES, ROQUEFORT, NOIX & HERBES 20

Endive, Roquefort, walnut & herb salad

HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA FINS, CHAMPIGNONS DE PARIS 19

Extra-fine fresh green bean salad with mushrooms

SALADE DE QUINOA, BETTERAVES MULTICOLORES, FETA 24

Multicoloured beetroot, quinoa and feta salad

Sur le pouce

OMELETTE ŒUFS BIO & TRUFFE FRAÎCHE 32

Fresh truffle organic omelette

OMELETTE PLATE AU SAUMON FUMÉ BIO 25

Smoked salmon organic omelette

SAUMON FUMÉ BIO ÉCOSSAIS 31

DU MOULIN DU COUVENT

Organic Scottish smoked salmon

SALADE CÉSAR 26

Caesar salad

LES PLATS DU MARCHÉ

DES METS CHANGEANTS QUOTIDIENNEMENT,
RYTHMÉS PAR L'ARRIVAGE DE PRODUITS DE SAISON

Pâtes

RISOTTO AUX TRUFFES 48

Truffle Risotto

RIGATONI SAUCE MORILLES 36 / TOMATE 29

Rigatoni morel sauce / tomato sauce

PAD THAÏ LÉGUMES 26 / GAMBAS 32

Vegetable / Prawns Pad Thai

COQUILLETES JAMBON, CRÈME DE COMTÉ À LA TRUFFE 33

Coquilllette 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

CÔTE DE VEAU 350GR, SAUCE MORILLE 44

Veal chop 350gr, morel sauce

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE AU JUS 34

Breast Yellow poultry, juice

TARTARE DE BŒUF ASSAISONNÉ OU ALLER RETOUR 28

Beef Tartare seasoned or quickly seared

CHEESEBURGER « CHEZ FRANCIS », BŒUF & COMTÉ 28

Cheeseburger « Chez Francis », beef & Comte

CHÂTEAU FILET AU POIVRE OU BÉARNAISE 48

Beef fillet with Pepper or bearnaise Sauce

LE TIGRE, SIMPLEMENT MARINÉ & ÉMINCÉ 37

Tiger beef, simply marinated & sliced

Poissons

BELLE SOLE MEUNIÈRE 68

CABILLAUD LAIT DE COCO & CITRONNELLE 34

Cod coconut milk & lemongrass

GAMBAS SAUTÉES AU BASILIC THAÏ 35

Sauted prawns Thai basil

SAUMON VAPEUR BEURRE AGRUMES 32

Steamed Salmon, citrus butter

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PROVENÇALE 35

Provençal-style scallops

ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS MAISON / RIZ PARFUMÉ / POMME PURÉE / POMMES ALLUMETTES / SALADE DE SUCRINE HARICOTS VERTS 7

Home-made Gratin Dauphinois / Fragrant Rice / Mashed Potatoes /
French fries / Sucrine salad / Green Beans

Fruits de mer

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 52

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

PETIT CAMEMBERT À LA CRÈME D'ISIGNY-SAINTE-MÈRE 14

PAIN GRILLÉ

Little Camembert with Isigny-Sainte-Mère cream toasted bread

Desserts

SALADE D'ANANAS FRAIS AUX AGRUMES 15

Fresh pineapple and citrus salad

BABA BOUCHON, RHUM À DISCRÉTION, CRÈME LÉGÈRE 16

Baba cap, rum at discretion, light cream

THE PROFITEROLE 17

MOELLEUX TOUT CHOCOLAT 14

Chocolate lava cake

PAIN PERDU « CHEZ FRANCIS » 15

French toasts « Chez Francis »

RIZ AU LAIT AU CAMEL BEURRE SALÉ 14

Rice pudding with salted butter caramel

PAVLOVA FAÇON MONT BLANC 15

Mont Blanc-style Pavlova

CRÈME BRÛLÉE 15

Crème brûlée

ASSIETTE DE FRAMBOISES FRAÎCHES 18

SUCRE OU CHANTILLY

Plate of fresh raspberries with sugar or whipped cream

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 OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 16

CITRON GIVRÉ FRUTTINI 17

Frozen lemon

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

