

En attendant

TARAMA BLANC ALLÉGÉ, PAIN GRILLÉ 18
Light white tarama & toasted bread

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

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

BOUILLON THAI GAMBAS CITRONNELLE ET GINGEMBRE 24
Thai gambas lemongrass and ginger broth

ESCARGOTS DE BOURGOGNE (LES 6) 28
French Burgundy snails

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 28
CHUTNEY DE FIGUES
Homemade Duck foie gras with, figs Chutney

SAUMON NEW STYLE 22
New style salmon

BELLES ASPERGES VINAIGRETTE OU MOUSSELINE 30
Asparagus with vinaigrette or mousseline

Salades

CLASSIQUE AVOCAT CREVETTES 24
Avocado with shrimps

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

LA BELLE VERTE
LAITUE, HARICOTS VERTS, AVOCAT ET ARTICHAUTS, PARMESAN 25
Lettuce, green beans, avocado, artichokes, parmesan

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 27

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

Pâtes

RISOTTO VERDE 30
ASPERGES, FÈVES ET PARMESAN
Risotto Verde: Asparagus, Parmesan beans

MACARONI SAUCE MORILLES 36 / TOMATE 29
Rigatoni with morel sauce / tomato sauce

PAD THAÏ LÉGUMES 26 / GAMBAS 32
Vegetable / Prawns Pad Thai

COQUILLETES JAMBON, CRÈME DE COMTÉ À LA TRUFFE 33
Coquillettes ham, truffle comte cream

LINGUINE AU CAVIAR 78
Linguine with Caviar

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

BELLE TRANCHE DE FOIE DE VEAU, RÉDUCTION DE CIDRE BIO 36
Slice of veal liver, organic cider reduction

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI JAUNE, SAUCE CURRY 34
Breast Yellow poultry, curry sauce

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 49
Beef fillet with Pepper or bearnaise Sauce

LE TIGRE, SIMPLEMENT MARINÉ & ÉMINCÉ 39
Tiger beef, simply marinated & sliced

Poissons

BELLE SOLE MEUNIÈRE 68

CABILLAUD LAIT DE COCO & CITRONNELLE 35
Cod coconut milk & lemongrass

GAMBAS SAUTÉES FAÇON THAÏ 35
Sautéed prawns Thai basil

SAUMON VAPEUR SAUCE VIERGE 33
Steamed Salmon, virgin sauce

STEAK DE THON LAQUÉ ET CORIANDRE 36
Lacquered tuna steak with coriander

ACCOMPAGNEMENTS

MACARONI SAUCE TOMATE / RIZ PARFUMÉ / POMME PURÉE / POMMES ALLUMETTES / SALADE DE SUCRINE HARICOTS VERTS 7
Macaroni with tomato sauce / Aromatic Rice / Mashed Potatoes / French fries / Sucrine salad / Green Beans

SUPPLÉMENT TRUFFES (4GR) 16
Extra truffle

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 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

- ASSIETTE DE MINIS MACARONS (5 PIÈCES) 13
Plate of macarons
- SALADE DE FRUITS FRAIS 15
Fresh fruit salad
- BABA BOUCHON, RHUM À DISCRÉTION, CRÈME LÉGÈRE 16
Baba cap, rum at discretion, light cream
- LE CHOUX CHANTILLY CHOCOLAT CHAUD 14
Chantilly puffs with chocolate sauce
- PAIN PERDU « CHEZ FRANCIS » 15
French toasts « Chez Francis »
- MOELLEUX CHOCOLAT GLACE VANILLE 15
Chocolate lava cake and vanilla ice cream
- PAVLOVA FAÇON BELLE HÉLÈNE 15
Pavlova
- CRÈME BRÛLÉE 15
Creme brulee
- 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

