

Entrées

SOUPE À L'OIGNON 17
Onion soup

VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES, PETITS POIS, 16
FETA ET CROÛTONS DORÉS
Green asparagus an green pea velouté, with feta and golden croutons

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

VAPEURS DE CREVETTE 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, toast

ASPERGES DE SAISON, VINAIGRETTE OU MOUSSELINE 26
Seasonal asparagus, vinaigrette or mousseline sauce

AVOCAT CREVETTES LABEL ROUGE, SAUCE COCKTAIL 24
Avocado with Label Rouge shrimp, cocktail sauce

AVOCAT NATUREL, OLIVE CITRON 16
Plain avocado, olive and lemon

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

ŒUFS BIO MAYO 11
Organic eggs mayo

TARTARE DE SAUMON AUX FINES HERBES, HUILE D'OLIVE CITRON 21
Salmon tartare with fresh herbs, olive oil and lemon

Salades

LA BELLE NIÇOISE, VENTRÈCHE DE THON À L'HUILE 27
Niçoise-style salad with tuna belly in olive oil

CRISPY CHICKEN SALAD 26
Caesar dressing

BURRATA, TOMATES CERISES MULTICOLORES, HUILE D'OLIVE 24
Burrata, multicolored cherry tomatoes, olive oil

Pâtes

RIGATONI AUX MORILLES 36
Rigatoni with morel mushrooms

RISOTTO AUX ASPERGES 34
Asparagus risotto

RIGATONI SAUCE TOMATE 26
Rigatoni with tomato sauce

PAD THAÏ LÉGUMES 27 / GAMBAS 32
Pad Thaï – Vegetables / Prawns

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

Classiques

OMELETTE BIO AUX CHAMPIGNONS 25
Organic omelette mushrooms

OMELETTE PLATE FERMÈRE
VOLAILLE ET FROMAGE 27
Poultry and cheese omelette

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

PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE BIO, MAISON KAVIARI 22
Small sardines in organic olive oil, Maison Kaviari

PIZZETTA TRUFFE D'ÉTÉ, FAITE MAISON 33
Homemade summer truffle pizzetta

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

PIZZETTA TOMATES CONFITES ET STRACCIATELLA 28
Pizzetta with confit tomato and stracciatella

Semainier

Lundi

RAVIOLES DE ROYAN,
CRÈME LÉGÈRE AU PARMESAN 22

Mardi

PALERON DE BŒUF CONFIT,
PURÉE DE POMMES DE TERRE 29

Mercredi

POULET RÔTI FERMIER ET SON JUS 27

Jeudi

BELLE TRANCHE DE FOIE DE VEAU 29

Vendredi

POISSON DU JOUR, SELON ARRIVAGE 32

Samedi et Dimanche

LE MARCHÉ DU CHEF

Viandes

LA MILANAISE 37
Milanese-style breaded veal escalope

SUPRÊME DE VOLAILLE DORÉ MINUTE, SAUCE AU CURRY 34
chicken supreme with curry sauce

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

CHEESEBURGER « CHEZ FRANCIS » 28
Cheeseburger « Chez Francis »

CRISPY CHICKEN BURGER, AVOCAT, TOMATE 26
Crispy 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 69
Sole, upon availability

CABILLAUD SAUCE TOM YUM 36
Cod coconut milk & lemongrass

GAMBAS SAUTÉES FAÇON THAÏ 35
Sautéed prawns with Thai basil

SAUMON VAPEUR, HUILE D'OLIVE 34
Steamed Salmon, olive oil

STEAK DE THON PLANCHA, SAUCE VIERGE 39
Plancha-grilled tuna steak, sauce vierge

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

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

Fruits de mer

HUÎTRES & COQUILLAGES

6 CREUSES DE BRETAGNE N°3 22

Brittany oysters No. 3

6 FINES DE CLAIRE N°3 26

Fines de Claire oysters No. 3

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°2 42

Gillardeau Special oysters No. 2

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 « PAPILLON » 32

Gillardeau Special oysters No. 5 "Papillon"

6 BELONS N°0 42

Belon flat oysters No. 0

6 CREVETTES ROSES LABEL ROUGE 18

Pink shrimps Label Rouge

6 LANGOUSTINES VAPEUR 25

Steamed langoustines

BULOTS (LA PORTION) 14

Whelks

6 PRAIRES 22

Venus clam

6 PALOURDES 20

Clams

Le plateau de l'écailleur 62

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 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

TOAST

Desserts

TARTE AUX FRAISES ET YUZU 17

Strawberry and yuzu tart

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 15

Fresh fruit salad

PAVLOVA FRAMBOISE 16

Raspberry pavlova

ASSIETTE DE FRAISES ET FRAMBOISES, CHANTILLY 19

Strawberry and raspberry plate with whipped cream

PAIN PERDU « CHEZ FRANCIS » 15

French toast « Chez Francis »

MOELLEUX CHOCOLAT GLACE VANILLE 15

Chocolate lava cake and vanilla ice cream

LA CRÈME BRÛLÉE 15

Crème brûlée

BELLE PROFITEROLE 16

Beautiful profiterole

CITRON GIVRÉ FRUTTINI 17

Frozen lemon by "Fruttini"

Glaces & Sorbets

(LA BOULE)

GLACES 4.5

CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ OU PISTACHE

Chocolate / Coffee / Vanilla / Salted Butter Caramel / Pistachio

(LA BOULE)

SORBETS 4.5

CITRON, FRAISE, MANGUE,FRAMBOISE

Lemon / Strawberry / Mango

CAFÉ LIÉGEOIS 16

CHOCOLAT LIÉGEOIS 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

