

Entrées

SOUPE À L'OIGNON 17

Onion soup

CRÈME DE POTIMARRON ET CROÛTONS 16

Pumpkin cream soup with croutons

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, toast

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU NATUREL 24

Scallop carpaccio, natural style

BELLES CREVETTES AVOCAT SAUCE COCKTAIL 24

Shrimps with avocado and cocktail sauce

HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA FINS 19

CHAMPIGNONS DE PARIS

Extra-fine fresh green beans salad with mushrooms

ŒUFS BIO MAYO 11

Organic eggs mayo

POIREAUX VINAIGRETTE, ŒUFS MIMOSA 17

Leeks with vinaigrette, mimosa eggs

Salades

ENDIVES, ROQUEFORT ET NOIX, VINAIGRETTE MOUTARDÉE 19

Endives, roquefort and walnuts, mustard vinaigrette

CRISPY CHICKEN SALAD 26

Caesar dressing

SALADE VÉGÉ, LENTILLES CORAIL, QUINOA, SUCRINE,

COURGETTES ET FETA 24

Vegetarian salad with red lentils, quinoa, sucrine salad, zucchini and feta

Pâtes

RIGATONI AUX MORILLES 36

Rigatoni with morel mushrooms

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 34

Mushroom 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, CHAMPIGNONS DE SAISON 24

Organic omelette, seasonal mushrooms

OMELETTE PLATE, SAUMON FUMÉ BIO 26

Organic smoked salmon omelette

SAUMON FUMÉ BIO ÉCOSSAIS 31

DU MOULIN DU COUVENT

Organic Scottish smoked salmon

LOBSTER ROLL 36

Lobster roll

PETITES SARDINES AU BEURRE DEMI-SEL, PAIN GRILLÉ 21

Small sardines salted butter, toast

PIZZETTA À LA TRUFFE FAITE MAISON 29

Homemade truffle pizzetta

CAVIAR FRANÇAIS 30GR « TOUT SIMPLEMENT » 98

French Caviar 30gr « tout simplement »

Semainier

Lundi

RAVIOLES DE ROYAN, CRÈME LÉGÈRE AU PARMESAN 22

Mardi

BŒUF CAROTTES, PURÉE DE POMME DE TERRE 27

Mercredi

POULET RÔTI FERMIER ET SON JUS 24

Jeudi

BLANQUETTE DE VEAU TRADITION 25

Vendredi

POISSON DU JOUR, SELON ARRIVAGE 27

Samedi et Dimanche

LE MARCHÉ DU CHEF

Viandes

BELLE CÔTE DE VEAU AUX MORILLES 46

Veal chop with morel mushrooms

PAILLARD DE VOLAILLE FRANÇAISE, JUS AU THYM 34

French chicken paillard with thyme jus

TARTARE DE BŒUF TRADITION OU ALLER-RETOUR 28

Traditional beef tartare or seared

CHEESEBURGER « CHEZ FRANCIS » 28

Cheeseburger « Chez Francis »

CHICKEN BURGER, AVOCAT, TOMATE 26

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

SAINT-JACQUES PLANCHA, BEURRE CITRONNÉ 38

Seared scallops on the griddle with lemon butter

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

OSTRA REGAL N°3 42
Ostra Regal N°3 oysters

6 SPÉCIALES DE L’ IMPÉRATRICE N°3 34
Impératrice spécial oysters N°3

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'écailler 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

ASSIETTE DE MINIS MACARONS (PAR 5) 16
Plate of minis macaroons

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 15
Fresh fruit salad

MONT BLANC 15
Mont Blanc

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE 15
Apple tart with vanilla ice 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

GLACES (LA BOULE) 4.5

CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ OU PISTACHE
Chocolate / Coffee / Vanilla / Salted Butter Caramel / Pistachio

SORBETS (LA BOULE) 4.5

CITRON, FRAISE, MANGUE
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

