

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

“Label Rouge” Pink shrimps

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 VAPEUR,
BULOTS & CREVETTES GRISES

Clams, steamed 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 VAPEUR, 1 TOURTEAU

Steamed 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 DE FRUITS FRAIS 15

Fresh fruit 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 Caramel BEURRE SALÉ 14

Rice pudding with salted butter caramel

PAVLOVA À L'ANANAS RÔTI, PASSION 15

Pavlova with roasted pineapple, passion

CRÈME BRÛLÉE 15

Crème brûlée

ASSIETTE DE FRAMBOISES FRAÎCHES 18

SUCRE OU CHANTILLY

Plate of fresh raspberries with sugar or whipped cream

CITRON GIVRÉ « FRUTTINI » 17

Frozen lemon

Glaces & Sorbets

CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, Caramel 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

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



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

TOMATES MULTICOLORES BURRATA 22

Burrata, multicolored tomatoes, olive oil & basil

ESCARGOTS DE BOURGOGNE (LES 6) 28

French Burgundy snails

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 28

CHUTNEY DE FIGUE

Homemade Duck foie gras with fig Chutney

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES 24

HUILE D'OLIVE TOUT SIMPLEMENT

Scallop carpaccio, olive oil

Salades

COEUR DE LAITUE, PARMESAN, HUILE D'OLIVE, CITRON 19

Lettuce, parmesan, olive oil, lemon juice

SALADE D'HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA FINS, CHAMPIGNONS 18

Extra-fine fresh green bean salad with mushrooms

SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES, VINAIGRETTE AGRUMES,

COEUR DE SUCRINE 26

Seared scallops, citrus vinaigrette, heart of sucrine

SALADE DE HOMARD, MAYONNAISE THAÏ 39

Lobster salad with Thai mayonnaise

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 CESAR 26

Caesar salad

LES PLATS DU MARCHÉ

Pâtes

LINGUINE AU HOMARD 48

Lobster Linguine

RIGATONI SAUCE MORILLES 36 / TOMATE 29

Rigatoni with morel sauce / tomato sauce

PAD THAÏ LÉGUMES 26 / GAMBAS 32

Vegetable / Prawns Pad Thaï

COQUILLETES JAMBON, CRÈME DE COMTÉ À LA TRUFFE 33

Ham, truffle, comté cream coquillettes

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 FILET 350GR FAÇON NORMANDE 42

Normandy-style veal chop filet

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE AU JUS 34

Yellow poultry supreme au jus

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

Special beef filet with Pepper or béarnaise 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

Thai basil sauted prawns

SAUMON VAPEUR FEUILLE DE NORI 32

Steamed Salmon, Nori leaf

SAINT-JACQUES À LA PROVENÇALE 35

Provençal-style scallops

ACCOMPAGNEMENTS 7

GRATIN DAUPHINOIS MAISON / RIZ PARFUMÉ

POMME PURÉE / POMMES ALLUMETTES

SALADE DE SUCRINE / HARICOTS VERTS

Home-made Gratin Dauphinois / Fragrant Rice / Mashed Potato /

Potato Matchsticks / Sucrine salad / Green Beans