

## Fruits de mer

### HÙITRES & 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 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 »

FIGUES RÔTIES, GLACE VANILLE 15

Roasted figs, vanilla ice cream

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

## 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

### RICHARD PARIS HÔTEL & RESTAURANTS

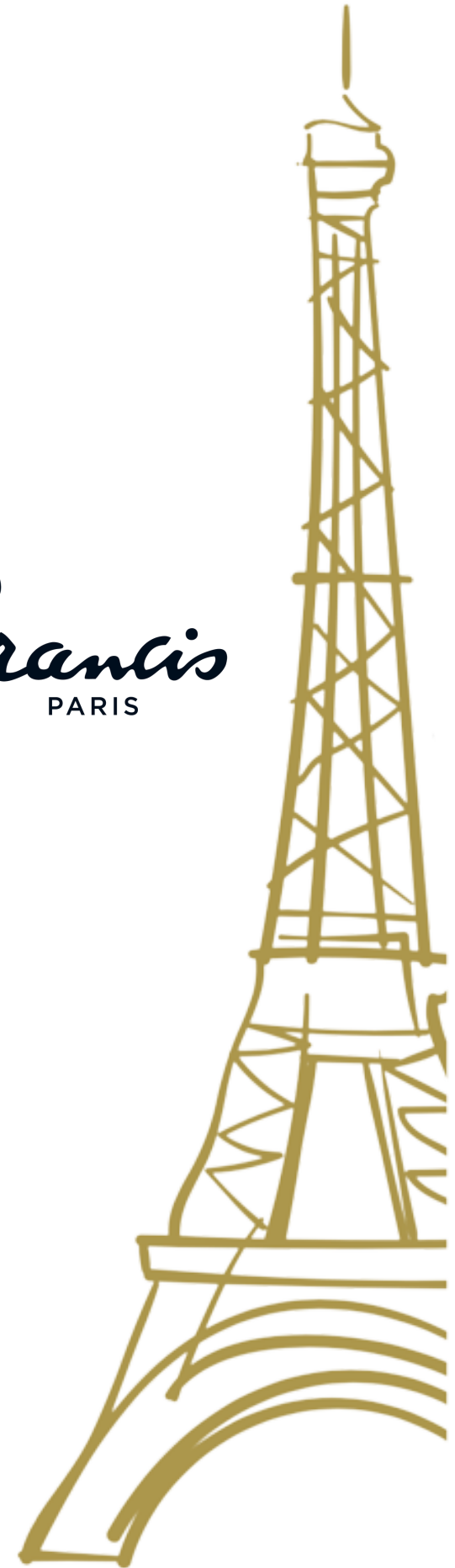
HÔTEL MONTAIGNE • LE PETIT MONTAIGNE • CHEZ FRANCIS •

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 LENTILLES & CHÈVRE FRAIS, PAIN GRILLÉ 16

Lentils & fresh goat's cheese 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

### CARPACCIO DE SAUMON 21

Salmon carpaccio

### TOMATES À L'ANCIENNE, BURRATA, HUILE D'OLIVE & BASILIC 22

Burrata, tomatoes, olive oil & basil

### 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

### TARTARE DE DORADE AUX FINES HERBES 22

Sea bream tartar with fine herbs

## Salades

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

Lettuce hearts, parmesan, olive oil, lemon juice

### SALADE D'HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA FINS, CHAMPIGNONS 18

Extra-fine fresh green bean salad with mushrooms

### SALADE DE FIGUES GRATINÉES AU PARMESAN & ROQUETTE 23

Fig salad au gratin with parmesan & arugula

### 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 morel sauce / tomato sauce

### PAD THAÏ LÉGUMES 26 / GAMBAS 32

Vegetable / Prawns Pad Thaï

### COQUILLETES JAMBON, CRÈME DE COMTÉ À LA TRUFFE 33

Coquillettes ham, truffle comté 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 FILET 350GR FAÇON NORMANDE 42

Normandy-style veal chop fillet

### 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 fillet 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

### FILET DE DAURADE, BEURRE D'AGRUMES 34

Fillet of sea bream, citrus butter

## ACCOMPAGNEMENTS

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

Home-made Gratin Dauphinois / Fragrant Rice / Mashed Potato /  
Potato Matchsticks / Sucrine salad / Green Beans