

Entrées

JUS DE CAROTTE MINUTE (ORANGE / CITRON / GINGEMBRE) 13

Fresh carrot juice (orange, lemon, ginger)

SOUPE À L'OIGNON 16

Onion soup

TARTARE DE SAUMON, MANGUE YUZU 21/28

PETIT/GRAND FORMAT

Salmon tartare, mango yuzu dressing

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 GAMBERI ROSSO AU NATUREL 29

Gamberi rosso carpaccio

CLASSIQUE AVOCAT CREVETTES 24

Avocado with shrimps

HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA FINS 19

CHAMPIGNONS DE PARIS

Extra-fine fresh green bean salad with mushrooms

AVOCAT EN EMINCÉ, VINAIGRETTE CITRON 17

Sliced avocado, lemon, vinaigrette

CAVIAR FRANÇAIS 30GR « TOUT SIMPLEMENT » 98

French Caviar 30gr « tout simplement »

Salades

BELLE NIÇOISE, VENTRÈCHE DE THON À L'HUILE 27

Beautiful Niçoise, tuna belly in olive oil

BURRATA ET TOMATES CERISES MULTICOLORES HUILE D'OLIVE 25

Multicolored cherry tomatoes, creamy burrata, olive oil

CRISPY CHICKEN SALAD 26

Caesar dressing

SALADE VÉGÉ, LENTILLES CORAIL, QUINOA, SUCRINE

COURGETTES ET FETA 24

Vegetarian salad with corail lentils, quinoa, baby romaine, zucchini and feta

Classiques

OMELETTE BIO & TRUFFE FRAÎCHE 32

Organic egg omelette with fresh truffle

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 34

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

PIZZETTA CHÈVRE FRAIS, FIGUES ET JAMBON SERRANO 27

Pizzetta with fresh goat cheese, figs and Serrano ham

LES PLATS DU MARCHÉ 27

SELON LA SAISON

Pâtes

RIGATONI AUX MORILLES 36

Rigatoni with morels

RISOTTO DE CHAMPIGNONS DE SAISON 34

Seasonal mushroom risotto

RIGATONI SAUCE TOMATE 26

Rigatoni with tomato sauce

PAD THAÏ LÉGUMES 27 / GAMBAS 32

Vegetable / Prawns Pad Thai

COQUILLETES JAMBON, CRÈME DE COMTÉ & TRUFFE 33

Coquillettes with 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

LA BELLE CÔTE DE VEAU AUX MORILLES 46

The beautiful veal chop with morel mushrooms

CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE,

CHAMPIGNONS ET PARMESAN 26

Beef carpaccio with arugula, mushrooms and Parmesan

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI, SAUCE CURRY 32

Roasted yellow chicken supreme, curry sauce

TARTARE DE BŒUF TRADITION OU ALLER-RETOUR 28

Traditional beef tartare or seared

CHEESEBURGER « CHEZ FRANCIS », BŒUF & COMTÉ 28

Cheeseburger « Chez Francis », beef & Comté

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 68

Sole, upen availability

CABILLAUD SAUCE TOM YUM 35

Cod coconut milk & lemongrass

GAMBAS SAUTÉES FAÇON THAÏ 35

Sauteed prawns Thai basil

SAUMON VAPEUR, HUILE D'OLIVE 33

Steamed Salmon, olive oil

STEAK DE THON JUSTE SAISI, SAUCE VIERGE 38

Lightly seared tuna steak with 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

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 **42**

6 CREVETTES ROSES LABEL ROUGE **18**

Pink shrimps Label Rouge

6 LANGOUSTINES VAPEUR **25**

Steamed Jumbo shrimps

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, 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 macaroons

SALADE DE FRUITS FRAIS **15**

Fresh fruit salad

VACHERIN AUX FRUITS ROUGES **17**

Red berry vacherin

FIGUES RÔTIES, GLACE AU LAIT D'AMANDE **18**

Roasted figs with almond milk ice cream

PAIN PERDU « CHEZ FRANCIS » **15**

French toast « Chez Francis »

MOELLEUX CHOCOLAT GLACE VANILLE **15**

Chocolate lava cake and vanilla ice cream

DES FRAISES ET DES FRAMBOISES **19**

Strawberries and raspberries

LA CRÈME BRÛLÉE **15**

Crème brûlée

CITRON GIVRÉ FRUTTINI **17**

Frozen lemon

Glaces & Sorbets

GLACES (LA BOULE) **4.5**

CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CARAMEL 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**

LA FRAISE MELBA **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

