

En attendant

TARAMA BLANC ALLÉGÉ, PAIN GRILLÉ 18
Light white tarama & toasted bread

PETITES SARDINES AU BEURRE DEMI-SEL, PAIN GRILLÉ 21
Small sardines 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

VAPEUR DE CREVETTES 19
Steamed shrimp dumplings

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

SAUMON NEW STYLE 22
New style salmon

AVOCAT THON VINAIGRETTE THAI 24
Tuna avocado, Thai vinaigrette

TOMATES MULTICOLORES BURRATA HUILE D'OLIVE ET BASILIC 22
Multicolored Tomatoes, burrata, olive oil and basil

Salades

CLASSIQUE AVOCAT CREVETTES 24
Avocado with shrimps

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

LA BELLE NIÇOISE 25

**VENTRÈCHE DE THON, SUCRINE, HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE
HUILE D'OLIVE CITRON**

Tuna "ventrèche", sucrose, green beans, vinaigrette, olive oil, lemon

SALADE DE HOMARD 36

COEUR DE SUCRINE, HARICOTS VERTS, MAYONNAISE THAI
Lobster salad, sucrose, green beans, thai mayonnaise

Sur le pouce

OMELETTE ŒUFS BIO & TRUFFE FRAÎCHE 32
Organic egg omelette with fresh truffle

OMELETTE PLATE AU SAUMON FUMÉ BIO 25
Smoked salmon organic omelette

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

LOBSTER ROLL 24

SALADE CÉSAR 26
Caesar salad

LES PLATS DU MARCHÉ 27

SELON LA SAISON

Pâtes

LINGUINE AU HOMARD 56
Lobster linguine

MACARONI AUX MORILLES 36
Macaroni with morel sauce

MACARONI SAUCE TOMATE 29
Macaroni with tomato sauce

PAD THAI LÉGUMES 26 / GAMBAS 32
Vegetable / Prawns Pad Thai

COQUILLETES JAMBON, CRÈME DE COMTÉ À LA TRUFFE 33
Coquille with ham, truffle & comte cream

Viandes

LA MILANAISE 36
Veal milanese

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AU THYM 34
Roasted poultry supreme with thyme

TARTARE DE BŒUF ASSAISONNÉ OU ALLER RETOUR 28
Seasoned or quickly seared, Beef Tartare

CHEESEBURGER « CHEZ FRANCIS », BŒUF & COMTÉ 28
Cheeseburger « Chez Francis », beef & Comte

CHICKEN BURGER, AVOCAT, TOMATE 26
Chicken burger, avocado, tomato

CHÂTEAU FILET AU POIVRE OU BÉARNAISE 49
Beef fillet with Pepper or bearnaise Sauce

LE TIGRE, SIMPLEMENT MARINÉ & ÉMINCÉ 39
Tiger beef, simply marinated & sliced

Poissons

LA BELLE SOLE 68

CABILLAUD LAIT DE COCO & CITRONNELLE 35
Cod coconut milk & lemongrass

GAMBAS SAUTÉES FAÇON THAI 35
Sautéed prawns Thai basil

SAUMON VAPEUR SAUCE VIERGE 33
Steamed Salmon, virgin sauce

TATAKI DE THON MISO 36
Miso tuna tataki

ACCOMPAGNEMENTS 7

**BROCCOLINIS / MACARONI À LA TOMATE / RIZ PARFUMÉ
POMME PURÉE / POMMES ALLUMETTES / SALADE DE SUCRINE /
HARICOTS VERTS**
Broccoli / Macaroni with tomato sauce / Aromatic Rice / Mashed Potatoes /
French fries / Sucrose 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

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 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

- ASSIETTE DE MINIS MACARONS (5PIÈCES) 16
Plate of macaroons
- SALADE DE FRUITS FRAIS 15
Fresh fruit salad
- TARTE FRAMBOISES ET YUZU 16
Raspberry and yuzu tart
- LE CHOUX CHANTILLY CHOCOLAT CHAUD 14
Chantilly puffs with chocolate sauce
- PAIN PERDU « CHEZ FRANCIS » 15
French toast « Chez Francis »
- MOELLEUX CHOCOLAT GLACE VANILLE 15
Chocolate lava cake and vanilla ice cream
- TRIFLE AUX FRUITS ROUGES 15
Red berry trifle
- CRÈME BRÛLÉE 15
Creme brulee
- ASSIETTE DE FRAISES ET FRAMBOISES 18
SUCRE OU CHANTILLY
Plate of strawberry and raspberries with sugar or whipped cream
- CITRON GIVRÉ FRUTTINI 17
Frozen lemon

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 LIÉGEOIS 16
- CHOCOLAT LIÉGEOIS 16
- FRAISE MELBA 17
Strawberry melba

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

