

Entrées

GIROLLES DORÉES, OEUF AU PLAT, BEURRE PERSILLÉ 19
Golden chanterelle mushrooms, fried eggs, parsely butter

SOUPE À L'OIGNON 17
Onion soup

TARTARE DE SAUMON AU NATUREL 22
Naturel salmon tartare

GAMBAS GRILLÉES AU BEURRE MISO 26
Grilled king prawns with miso butter

LES GÉANTS DE BOURGOGNE PAR 6 28
French Burgundy snails

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, PAIN GRILLÉ 28
Homemade duck foie gras, toasted bread

FRITURE DE CALAMARS SPICY MAYO 21
Fried calamari with spicy mayo

AVOCAT CREVETTES LABEL ROUGE, SAUCE COCKTAIL 24
Avocado with Label Rouge prawns and cocktail sauce

AVOCADO TOAST 18
Avocado toast

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

ŒUFS BIO MAYO 11
Organic eggs with mayonnaise

POIREAUX VINAIGRETTE, MIMOSA 17
Leeks with vinaigrette, mimosa egg

CARPACCIO DE THON HUILE D'OLIVE CÂPRES ET CITRON 22
Tuna carpaccio with olive oil, capers and lemon

Pâtes

RIGATONI AUX MORILLES 36
Rigatoni with morel mushrooms

LINGUINE AU HOMARD, CONDIMENTS TOMATÉS 48
Lobster linguine and tomato sauce

RIGATONI SAUCE TOMATE 26
Rigatoni with tomato sauce

PAD THAÏ LÉGUMES 27 / GAMBAS 34
Pad Thai – Vegetables / Prawns

à partager

EDAMAME, FLEUR DE SEL 10
Edamame with fleur de sel

“PETROSSIAN” TARAMA AU NATUREL 26
Classic Petrossian tarama

ARANCINI 12
Arancini

PIZZETTA À LA TRUFFE D'ÉTÉ 33
Summer truffle pizzetta

PETITS NEMS DE POULET, CITRONNELLE 19
Chicken spring rolls with lemongrass

Salades

LA BELLE NIÇOISE, VENTRÈCHE DE THON À L'HUILE 27
Niçoise-style salad with tuna belly in olive oil

CRISPY CHICKEN SALAD 26
Caesar dressing

TOMATES CERISES & BURRATA 24
Burrata cherry tomatoes

COEUR DE LAITUE PARMESAN HUILE D'OLIVE CITRON 18
Lettuce heart parmesan, olive oil and lemon

Classiques

OMELETTE BIO AUX CHAMPIGNONS 25
Organic omelette mushrooms

**OMELETTE PLATE FERMIÈRE
POULET ET FROMAGE 27**
Farmhouse-style flat omelette
Chicken and cheese

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

PETITES SARDINES, MAISON KAVIARI 22
Small sardines, Maison Kaviari

CAVIAR FRANÇAIS 30GR « TOUT SIMPLEMENT » 98
French Caviar 30gr « tout simplement »

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

Poissons

SAUMON MARINÉ PONZU À LA PLANCHA 34
Ponzu-marinated salmon, grilled

TATAKI DE THON MI-CUIT, CHILLI ET HERBES FRAÎCHES 39
Tuna tataki, medium-rare, with chilli and fresh herbs

BLACK COD MISO SAKÉ 48
Black cod with miso and saké

LA SOLE SELON ARRIVAGE 68
Sole, subject to availability

MOULES MARINIÈRES DU MONT SAINT-MICHEL FRITES 29
Mussels in white wine Mont Saint-Michel french fries

Viandes

LA MILANAISE 37
Milanese-style breaded veal escalope

SUPRÊME DE POULET AUX MORILLES 39
Chicken supreme with morel mushrooms

TARTARE DE BŒUF SIMPLE OU ALLER-RETOUR 28
Simple beef tartare or lightly seared

CHEESEBURGER POMMES ALLUMETTES 28
Cheeseburger french fries

CÔTES D'AGNEAU PREMIÈRES AU THYM 44
Prime lamb chops with thyme

CHÂTEAU FILET, POIVRE OU BÉARNAISE 49
Beef fillet with pepper or Béarnaise sauce

LE TIGRE 39
The tiger

Poissons sauvages et/ou filière AB ou Label Rouge.
Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

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 SPÉCIALES COCKTAIL “AMELIE” 36

Cocktail oysters

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

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

HOMARD CANADIEN, MAYONNAISE ET CITRON 68

Canadian lobster with mayonnaise and lemon

Le plateau de l'écaille 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

SÉLECTION DU FROMAGER 14

PAIN GRILLÉ

SELECTION OF CHEESE

SERVED WITH TOASTED BREAD

Desserts

TARTE TATIN, CRÈME D'ISIGNY 18

Tatin tart, cream

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 15

Fresh seasonal fruit salad

PAVLOVA FRAMBOISE 16

Raspberry pavlova

ASSIETTE DE FRAMBOISES, CHANTILLY 19

Raspberries with whipped cream

PAIN PERDU « CHEZ FRANCIS » 15

French toast « Chez Francis »

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 15

Warm chocolate cake with vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE 15

Crème brûlée

MOUSSE AU CHOCOLAT CLASSIQUE 14

Classic chocolate mousse

CITRON GIVRÉ « FRUTTINI » 17

Frozen lemon by “Fruttini”

Glaces & Sorbets

GLACES (LA BOULE) 4.5

CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE

Chocolate / Coffee / Vanilla / Salted Butter Caramel / Pistachio

SORBETS (LA BOULE) 4.5

CITRON, FRAISE, MANGUE, FRAMBOISE

Lemon / Strawberry / Mango

NOS BELLES COUPES DE GLACE 16

CAFÉ LIÉGEOIS

Coffee dessert with ice cream and whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Chocolate dessert with ice cream and whipped cream

COCO, MANGUE, FRAISE

Coconut, mango and strawberry dessert

RICHARD PARIS HÔTEL & RESTAURANTS

HÔTEL MONTAIGNE • LE PETIT MONTAIGNE • CHEZ FRANCIS •
MARIUS ET JANETTE • ASIA KITCHEN • JANETTE BISTROT PARISIEN •
CASA LUCA • CANTINA DI LUCA • LITTLE NONNA •
BRASSERIE VICTOR HUGO • LE SAINT AUGUSTIN

chez francis
PARIS

