Entrées

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET OEUF CASSÉ 19
Sautéed wild mushrooms and broken egg

SOUPE À L'OIGNON 17
Onion soup

TARTARE DE BAR ET SAUMON AU NATUREL 24
Sea bass tartare and salmon in its natural state

VAPEUR DE CREVETTES 19
Steamed shrimp dumplings

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 28
Burgundy Snails

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

CALAMARI FRITTI, SPICY MAYO 21
Fried calamari with spicy mayo

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES 22
Scallop Carpaccio

EMINCÉ D'AVOCAT HUILE D'OLIVE ET CITRON 19
Thinly Sliced Avocado with Olive Oil and Lemon

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

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

COQUILLETTES JAMBON COMTÉ ET TRUFFE DE SAISON 48
Ham, Comté, and Seasonal Truffle Pasta

RIGATONI SAUCE TOMATE 26
Rigatoni with tomato sauce

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

À partager

EDAMAME, FLEUR DE SEL 10
Edamame with fleur de sel

TARAMA "PETROSSIAN" AU NATUREL 26
Classic Petrossian tarama

ARANCINI 12
Arancini

PIZZETTA À LA TRUFFE DE SAISON 33
Seasonal truffle pizzetta

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

Salades

BELLE FRISÉE AUX LARDONS OEUF POCHÉ ET CROÛTONS DORÉS 22
Beautiful frisée salad with bacon, poached egg, and golden croutons

CRISPY CHICKEN SALAD 26
Caesar dressing

ENDIVES, ROQUEFORT ET NOIX, VINAIGRETTE MOUTARDÉE 19
Endives, Roquefort and Walnuts, Mustard Vinaigrette

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 PLANCHA 34
Ponzu-marinated salmon, grilled

SAINT-JACQUES CUITES EN COQUILLE BEURRE CITRONNÉ 39
Scallops Baked in Shell with Lemon Butter

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

BELLE TRANCHE DE FOIE DE VEAU JUSTE SAISIE 35
Beautiful slice of veal liver just seared

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

MAGRET DE CANARD LAQUÉ AUX ÉPICES 28
Duck Breast Glazed with Spices

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'écailler 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 AGRUMES 16
Citrus pavlova

MONT BLANC FAIT MAISON 15
Homemade Mont Blanc

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

chez francis
PARIS



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