

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, VINAIGRETTE CITRON 17

Sliced avocado, lemon vinaigrette

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 MANGUES

Homemade Duck foie gras with mango Chutney

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU NATUREL 24

Scallop carpaccio

CLASSIQUE AVOCAT CREVETTES 24

Avocado with shrimps

HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA FINS, CHAMPIGNONS DE PARIS 19

Extra-fine fresh green bean salad with mushrooms

TARAMA A LA TRUFFE, PAIN GRILLÉ 18

Truffle tarama, toasted bread

CAVIAR FRANÇAIS 30GR « TOUT SIMPLEMENT » 98

French Caviar 30gr « tout simplement »

Salades

SALADE D'ENDIVES ROQUEFORT ET NOIX, VINAIGRETTE MOUTARDE 20

Endive salad with Roquefort and walnuts, mustard vinaigrette

SALADE DE LENTILLES VERTES, SAUMON FUMÉ, FETA, VINAIGRETTE HUILE D'OLIVE ET BALSAMIQUE 24

Green lentil salad, smoked salmon, feta, with olive oil and balsamic vinaigrette

SALADE CÉSAR 26

Cesar salad

Classiques

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

Lobster roll

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

LES PLATS DU MARCHÉ 27

SELON LA SAISON

Pâtes

LINGUINE AU HOMARD 56

Lobster linguine

RISOTTO AUX TRUFFES 48

Truffle risotto

MACARONI SAUCE TOMATE 29

Macaroni with tomato sauce

PAD THAÏ LÉGUMES 26 / GAMBAS 32

Vegetable / Prawns Pad Thai

COQUILLETES JAMBON, CRÈME DE COMTÉ À LA TRUFFE 33

Coquille with ham, truffle & comte 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

BELLE CÔTE DE VEAU AUX MORILLES 44

Veal chop with morels

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AUX CÈPES 34

Roasted poultry supreme with porcini mushrooms

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

MAGRET DE CANARD A L'ORANGE 32

Duck breast with orange sauce

Poissons

LA BELLE SOLE 68

CABILLAUD LAIT DE COCO & CITRONNELLE 35

Cod coconut milk & lemongrass

GAMBAS SAUTÉES FAÇON THAÏ 35

Sauteed prawns Thai basil

SAUMON VAPEUR SAUCE VIERGE 33

Steamed Salmon, virgin sauce

PÔELÉES DE SAINT-JACQUES BEURRE BLANC 35

Pan-seared scallops, white butter sauce

ACCOMPAGNEMENTS 7

MACARONI À LA TOMATE / RIZ PARFUMÉ

POMME PURÉE / POMMES ALLUMETTES / SALADE DE SUCRINE /
HARICOTS VERTS

Macaroni 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 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 ROCAMADOUR 14**
PAIN GRILLÉ
Little cheese Rocamadour
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
- MONT-BLANC 15**
Mont-Blanc
- PAIN PERDU « CHEZ FRANCIS » 15**
French toast « Chez Francis »
- MOELLEUX CHOCOLAT GLACE VANILLE 15**
Chocolate lava cake and vanilla ice cream
- TARTE FINE AUX POMMES ET GLACE VANILLE 15**
Apple tart with vanilla ice cream
- CRÈME BRÛLÉE 15**
Creme brulee
- THE PROFITEROLE 15**
Profiterole
- 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**

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

