

## 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 MANGUES

Homemade Duck foie gras with mango Chutney

### CARPACCIO DE THON AUX AGRUMES ET HUILE D'OLIVE 24

Tuna carpaccio with citrus and olive oil

### CLASSIQUE AVOCAT CREVETTES 24

Avocado with shrimps

### HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA FINS, CHAMPIGNONS DE PARIS 19

Extra-fine fresh green bean salad with mushrooms

### HOUMOUS DE CAROTTES, PAIN GRILLÉ 14

Carrot hummus, toasted bread

### CAVIAR FRANÇAIS 30GR « TOUT SIMPLEMENT » 98

French Caviar 30gr « tout simplement »

## Salades

### TOMATES MULTICOLORES BURRATA, HUILE D'OLIVE ET BASILIC 22

Multicolored tomatoes, burrata, olive oil and basil

### SALADE DE QUINOA, BETTERAVES, CHÈVRE FRAIS, VINAIGRETTE MIEL 22

Quinoa salad, beets, fresh goat cheese, honey 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

### MACARONI AUX MORILLES 36

Macaroni with morel sauce

### 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

Coquillettes 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

### LA BELLE ENTRECÔTE COMME VOUS LE SOUHAITEZ 42

Beautiful entrecôte just the way you like it

### 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

### LA MILANAISE 36

Veal milanese

## 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

### TATAKI DE THON 36

Tuna tataki

### ACCOMPAGNEMENTS 7

BROCCOLINIS / MACARONI À LA TOMATE / RIZ PARFUMÉ  
POMME PURÉE / POMMES ALLUMETTES / SALADE DE SUCRINE /  
HARICOTS VERTS

Broccolini / 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 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

FIGUES RÔTIES ET GLACE VANILLE 14

Roasted figs and vanilla ice cream

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

Rapple tart with vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE 15

Creame brulee

ASSIETTE DE FRAMBOISES 18

SUCRE OU CHANTILLY

Plate of 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

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

