

Les Apéritifs

KIR VIN BLANC 12cl 11

(Cassis, mûre, pêche, framboise)

KIR ROYAL CHAMPAGNE EPC 12cl 19

CAMPARI, PORTO ROUGE OU BLANC, SUZE 6cl 8

PASTIS 51, RICARD 3cl 6

LILLET BLANC, ROUGE OU ROSÉ 6cl 8

CINZANO ROSSO OU BIANCO 6cl 8

Les Bières

PRESSION

**CALSBERG, GRIMBERGEN, GRIMBERGEN BLANCHE
MONACO, PANACHÉ 25c / 50cl 7/13**

BOUTEILLES 33CL

HEINEKEN, PELFORT, CORONA 11

SNACKING

CROQUE TRADITION POUR MONSIEUR 18

Toasted ham & cheese sandwich

CROQUE TRADITION POUR MADAME 19

Toasted ham & cheese sandwich with an egg

PETITES SARDINES AU BEURRE DEMI-SEL, PAIN GRILLÉ 21

Small sardines half-salted butter, toasted bread

OMELETTE CEUFS BIO & TRUFFE 32

Organic egg omelette with fresh truffle

OMELETTE PLATE AU SAUMON FUMÉ BIO 25

Smoked salmon organic omelette

PIZZETTA À LA TRUFFE FAITE MAISON 29

Homemade truffle Pizzeta

PETITS NEMS DE POULET & CITRONNELLE 19

Chicken spring rolls with lemongrass

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, 28

CHUTNEY DE FIGUES

Homemade Duck foie gras with, figs chutney

TARAMA BLANC ALLÉGÉ, PAIN GRILLÉ 18

Light white tarama, toasted bread

SOUPE À L'OIGNON 16

Onion soup

LOBSTER ROLL 24

Les Vins au verre

12cl

LES BLANCS

CHABLIS AOP, Laroche, 2023 13

POUILLY FUMÉ AOP, Pascal Jolivet, 2023 16

CHARDONNAY IGP PAYS D'OC, Orchys, 2022 12

SAUTERNES AOP, Château Briatte 18

SAINT-BRIS AOC, Bailly Lapierre, 2022 14

LES ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP, Minuty Prestige, 2023 15

AUROSE AOP, BIO, Provence, 2023 13

LES ROUGES

BROUILLY AOP, Château de Corcelles, 2022 12

HAUT-MÉDOC AOP, Cru Bourgeois Château Victoria, 2019 13

SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP, Clos Petit Corbin, 2021 15



Les Champagnes

BOUTEILLES

75cl

EPC BLANC DE BLANCS 120

RUINART BLANC DE BLANCS 220

DOM PÉRIGNON 540

EPC ROSÉ BRUT 120

RUINART ROSÉ 220

LOUIS ROEDERER COLLECTION 180

COUPES

12cl

EPC BLANC DE BLANCS 19

EPC ROSÉ BRUT 19

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



Les cocktails classiques 17

TEQUILA SUNRISE

Tequila Altos, jus d'orange, sirop de grenadine

OLD FASHIONED

Whisky Ballantine's, eau pétillante, sucre, zest d'orange

BLOODY MARY

Vodka Absolut, jus de tomate, jus de citron, piment, épices

COSMOPOLITAN

Vodka Absolut, Cointreau, citron vert, jus de framboise

MOJITO

Rhum Havana 3 ans, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

DRY MARTINI, DRY VODKA

Gin Beefeater ou vodka Absolut et Vermouth sec

PORNSTAR

Vodka, maracujà, vanille, passion et citron vert

CAÍPIRINHA

Cachaça Sagatiba, sucre de canne, citron vert

SEX ON THE BEACH

Vodka Absolut, schnapps pêche, jus d'orange & de framboise

SPRITZ

Cinzano Aperitivo, Prosecco, eau gazeuse, zest d'orange

AMERICANO

Campari, Cinzano Rosso & Bianco, eau pétillante

LILLET SPRITZ

Lillet Rosé, Prosecco, fleur d'oranger, orange sanguine

LILLET TONIC

Lillet Blanc, La French SVP Tonic **BIO**, concombre, menthe

SANS ALCOOL 11

CHANTACO

Jus de pamplemousse, orange & citron pressés, sirop de fraise

FLORIDA

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

VIRGIN MOJITO

Citron vert, limonade, menthe fraîche, sucre

Les Jus de fruits

ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON PRESSÉ 10

LE COQ TOQUÉ **BIO** 25CL 10

Jus d'ananas pain de sucre, jus de pomme pulvé, jus de tomate romarin, jus d'orange blonde de Sicile, nectar d'abricot du Roussillon, nectar de poire Williams

PETIT DÉJEUNER 8H30 / 11H

JUS DE CAROTTE : ORANGE / CITRON / GINGEMBRE 13

Carrot juice with orange / lemon / ginger

MINI VIENNOISERIE 3

Croissant ou pain au chocolat

TARTINES 8

Baguette, beurre, confiture (fraise, orange amère, abricot) ou miel

OMELETTE ŒUFS **BIO** : NATURE 17 / BACON 21 / SAUMON FUMÉ 25

Fresh organic omelette / with bacon / with smoked salmon

OEUFS **BIO** BROUILLÉS : NATURE 17 / BACON 21 / SAUMON FUMÉ 25

Scrambled eggs / with bacon / with smoked salmon

SALADE DE FRUITS 12 Fruit salad

La cafétéria

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ 4,5

CAFÉ CRÈME 6,5

CAPPUCCINO, DOUBLE CAFÉ 8

CHOCOLAT CHAUD MAISON 8

CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS 9

THÉS & INFUSIONS « MAISON RICHARD » 6,5

Ceylan, darjeeling, earl grey, tilleul, verveine, menthe, camomille

VIN CHAUD 10

IRISH COFFEE, GROG 16

GLACES & SORBETS

COUPE 2 BOULES 9

2 scoops

CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ,
FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE

Chocolate / Coffee / Vanilla / Salted butter caramel

Strawberry / Raspberry / Mango

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 16

FRAISE MELBA 17

Les eaux & sodas

EVIAN, BADOIT 50CL 8

PERRIER, BADOIT ROUGE 33CL 8

COCA COLA, ZERO 33CL 8

FANTA, ORANGINA, REDBULL 25CL 8

FUZETEA PÊCHE INSTENSE, SPRITE 25CL 8

LA FRENCH SVP : TONIC **BIO**, GINGER BEER **BIO** 25CL 8

Spiritueux & Digestifs 4cl

WHISKY & BOURBON

CLAN CAMPBELL 12

BALLANTINE'S 14

FOUR ROSES BOURBON 14

JAMESON 15

ABERLOUR 10 ANS 14

CHIVAS REGAL 12 ANS 16

TALISKER 20

LAGAVULIN 16 ANS 25

JACK DANIEL'S 16

GLENLIVET 14

NIKKA 19

CHIVAS 18 ANS 24

JOHNNIE WALKER

BLACK LABEL 18

RHUM

ZACAPA 23YO 22

SAINT JAMES 18

DIPLOMATICO 20

HAVANA 3 ANS 14

HAVANA 7 ANS 16

GIN

TANQUERAY 16

GIN BOMBAY SAPPHIRE 18

BOTANIST 18

BEEFEATER 14

VODKA

GREY GOOSE 18

BELVEDERE 18

ABSOLUT 14

TEQUILA & MEZCAL

PATRON SILVER 22

ALTOS 14

MEZCAL UNION 16

DON JULIO 22

COGNAC

MARTELL VSOP 18

HENNESSY VERY SPECIAL 22

GRAND COGNAC

MARTELL CORDON BLEU 36

HENNESSY XO 40

ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE

VSOP 16

CHÂTEAU DE LAUBADE

25 ANS 26

CALVADOS

BOULARD GRAND SOLAGE 16

COQUEREL VSOP 18

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAM «G MICLO» 14,5

MIRABELLE «G MICLO» 14,5

VIEILLE PRUNE «G MICLO» 14,5

FRAMBOISE «G MICLO» 14,5

LIQUEUR & CRÈME

GRAND MARNIER 14,5

COINTREAU 14,5

BAILEY'S 12

GET 27 12

GET 31 12

KAHLÚA COFFEE 12

ITALICUS 12

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

Prices are net in euros. Service included. The restaurant does not accept checks.