

Les Apéritifs

KIR VIN BLANC 12cl **13**
(Cassis, mûre, pêche, framboise)

KIR ROYAL CHAMPAGNE EPC 12cl **22**

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 À L'HUILE D'OLIVE BIO, MAISON KAVIARI **22**
Small sardines in organic olive oil, Kaviari House

OMELETTE **BIO** & CHAMPIGNONS **24**
Organic egg omelette with mushrooms

OMELETTE PLATE FERMIÈRE **BIO**
VOLAILLE ET FROMAGE **27**
Organic poultry and cheese omelette

PIZZETTA À LA TRUFFE FAITE MAISON **33**
Homemade truffle Pizzeta

PETITS NEMS DE POULET & CITRONNELLE **19**
Chicken spring rolls with lemongrass

FOIE GRAS DE CANARD MAISON **28**
Homemade Duck foie gras

SOUPE À L'OIGNON **16**
Onion soup

Les Vins au verre

12cl

LES BLANCS

CHABLIS AOP, Laroche, 2024 **13**
POUILLY FUMÉ AOP, Pascal Jolivet, 2024 **16**
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC, Orchys, 2023 **11**
SAUTERNES AOP, Château Briatte 2023 **15**
SAINT-BRIS AOC, Bailly Lapierre, 2022 **12**

LES ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP, Minuty Prestige, 2024 **14**
AUROSE AOP, **BIO**, Provence, 2024 **11**

LES ROUGES

BROUILLY AOP, Château de Corcelles, 2024 **11**
HAUT-MÉDOC AOP, Cru Bourgeois Château Victoria, 2021 **12**
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP, Clos Petit Corbin, 2022 **14**



Les Champagnes

Bouteille 75cl

EPC BLANC DE BLANCS **120**

RUINART BLANC DE BLANCS **252**

DOM PÉRIGNON **695**

EPC ROSÉ BRUT **120**

RUINART ROSÉ **252**

La coupe 12cl

EPC BLANC DE BLANCS **20**

EPC ROSÉ BRUT **20**

RICHARD PARIS HÔTEL & RESTAURANTS

HÔTEL MONTAIGNE • LE PETIT MONTAIGNE • CHEZ FRANCIS • MARIUS ET JANETTE
ASIA KITCHEN • JANETTE BAR DE LA MER • 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 cranberry

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

CAÏPIRINHA

Cachaça Sagatiba, sucre de canne, citron vert

SEX ON THE BEACH

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

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

PETIT DÉJEUNER 8H30 / 11H

JUS DE CAROTTE : ORANGE / CITRON / GINGEMBRE 13

Carrot juice with orange / lemon / ginger

MINI VIENNOISERIE 3.5

Croissant ou pain au chocolat

TARTINES 8

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

OMELETTE **BIO** : NATURE 15 / BACON 19 / SAUMON FUMÉ 21

Fresh organic omelette / with bacon / with smoked salmon

OEUFS **BIO** BROUILLÉS : NATURE 15 / BACON 19 / SAUMON FUMÉ 21

Scrambled eggs / with bacon / with smoked salmon

SALADE DE FRUITS 15

Fruit salad

La cafétérie

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ 5

CAFÉ CRÈME 8

CAPPUCCINO, DOUBLE CAFÉ 8

CHOCOLAT CHAUD MAISON 8

CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS 9

THÉS & INFUSIONS « MAISON RICHARD » 8

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

THÉS VERT MAISON 8.50

VIN CHAUD 10

IRISH COFFEE, GROG 16

GLACES & SORBETS

COUPE 2 BOULES 9

2 scoops

CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ,

FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE

Chocolate / Coffee / Vanilla / Salted butter caramel

Strawberry / Raspberry / Mango

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 16

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

Les Jus de fruits

Les eaux & sodas

EVIAN, BADOIT 75CL 10

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.