

## Entrées

### 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 ET TRUFFES 32

Scallop carpaccio and truffle

### HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA FINS, CHAMPIGNONS DE PARIS ET FOIE GRAS 29

Extra-fine fresh green bean salad with mushrooms and foie gras

### TARAMA À LA TRUFFE, PAIN GRILLÉ 18

Truffle tarama, toasted bread

### BAR SAUVAGE EN TARTARE ET CAVIAR 38

Wild sea bass tartar and caviar

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

French Caviar 30gr « tout simplement »

## Salades

### 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

## NOËL

SUGGESTION DU JOUR

## 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

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

### 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

### 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 À 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

### DOS DE BAR SAUVAGE BEURRE CITRONNÉ 49

Back of sea bass with lemon butter

### 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 36**

**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

**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

**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

