

## Fruits de mer

### HUÎTRES & COQUILLAGES

- 6 CREUSES DE BRETAGNE N°3 22
- 6 FINES DE CLAIRE N°3 22
- 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°2 34
- 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 « PAPILLON » 25
- 6 BELONS N°o 34
- 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 58

- 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
- 3 clams, 2 langoustines, whelks & grey shrimps

### Le grand plateau 136

- 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

## Fromages

SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD 14

## Desserts

- SALADE DE FRUITS FRAIS 14  
Fresh fruit salad
- BABA BOUCHON, RHUM À DISCRETION, CRÈME LÉGÈRE 16  
Baba cap, rum at discretion, light cream
- CRÈME BRÛLÉE VANILLE 12  
Vanilla crème brûlée
- MOELLEUX TOUT CHOCOLAT 14  
Chocolate lava cake
- PAIN PERDU « CHEZ FRANCIS » 15  
French toasts « Chez Francis »
- PARIS BREST MAISON 17  
Homemade Paris Brest
- PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 18  
Red Berry Pavlova
- ASSIETTE DE FRAMBOISES FRAÎCHES 18  
SUCRE OU CHANTILLY  
Plate of fresh raspberries with sugar or chantilly

## Glaces & Sorbets

- CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ,  
PISTACHE, CITRON, FRAMBOISE, MANGUE  
COUPE 2 BOULES 2 scoops 9  
Chocolate / Coffee / Vanilla / Salted Butter Caramel  
Pistachio / Lemon / Raspberry / Mango
- CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 15
- BANANA SPLIT 16

### RICHARD PARIS HÔTELS & 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 entrées

**JUS DE CAROTTE MINUTE 13**  
Fresh carrot juice

**ŒUFS BIO MIMOSA 14**  
Organic Mimosa eggs

**SOUPE À L'OIGNON 15**  
Onion soup

**HARICOTS VERTS EXTRA FINS & CHAMPIGNONS DE PARIS 17**  
Green beans and parisian mushrooms

**AVOCAT AU NATUREL, VINAIGRETTE 15**  
Avocado, vinaigrette

**GRAVELAX DE SAUMON 22**  
SKYR À L'ANETH  
Marinated salmon Gravelax, served with dill sauce

**BURRATA, AUBERGINES FONDANTES & BASILIC 19**  
Burrata cheese, silky eggplant & basil

**TARTARE DE DORADE, CITRON VERT & CORIANDRE 22**  
Sea bream tartare, lime and coriander

**CARPACCIO D'ARTICHAUT 18**  
HUILE D'OLIVE & COPEAUX DE PARMESAN  
Artichoke carpaccio, olive oil and shavings of parmesan cheese

**PETITS NEMS DE POULET & CITRONNELLE 18**  
Chicken spring rolls with lemongrass

**VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES & MENTHE, STRACCIATELLA 24**  
Green asparagus velouté & mint, with Stracciatella

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE (LES 6) 22**  
French Burgundy snails

**PETITS CHÈVRES RÔTIS 16**  
MESCLUN & NOIX  
Roasted goat cheese, mesclun & nuts

**FOIE GRAS DE CANARD 26**  
PAIN POILÂNE GRILLÉ  
Duck foie gras with grilled Poilâne bread

**BELLES ASPERGES VERTES 28**  
VINAIGRETTE OU MOUSSELINE  
Green asparagus, vinaigrette or mousseline sauce

## En attendant

**TARAMA À LA TRUFFE, PAIN POILÂNE GRILLÉ 16**  
Truffled Tarama, grilled Poilâne bread

**PIZZETTA À LA TRUFFE FAITE MAISON 29**  
Homemade truffle Pizzeta

## Sur le pouce

**OMELETTE ŒUFS BIO & TRUFFE FRAÎCHE 28**  
Fresh truffle organic omelette

**OMELETTE PLATE AU SAUMON FUMÉ BIO 25**  
Smoked salmon organic omelette

**SAUMON FUMÉ BIO ÉCOSSAIS 28**  
DU MOULIN DU COUVENT  
Organic scottish smoked salmon

**CHICKEN SALAD, CESAR DRESSING 26**  
Chicken salad, caesar dressing

### LE PLAT DU JOUR 24

DU LUNDI AU VENDREDI  
Dish of the Day, monday to friday

## Pâtes & risotto

**LINGUINE AU HOMARD 48**  
Lobster Linguine

**RISOTTO AUX ASPERGES VERTES & PARMESAN 32**  
Green asparagus & Parmesan risotto

**PAD THAÏ LÉGUMES / CREVETTES 23/28**  
Vegetable / Shrimps Pad Thai

**COQUILLETES JAMBON, COMTÉ & TRUFFE 33**  
Truffle, ham & Comté cheese pasta

## Viandes

**LA MILANAISE 29**  
Breaded veal cutlet

**VOLAILE FERMIÈRE AU JUS 34**  
Farm-fresh poultry in a savory jus reduction

**TARTARE DE BŒUF ASSAISONNÉ OU ALLER RETOUR 26**  
Beef Tartare seasoned or quickly seared

**CHEESEBURGER « CHEZ FRANCIS », BŒUF & COMTÉ 27**  
Cheeseburger « Chez Francis », beef & Comté

**CHÂTEAU FILET AU POIVRE 48**  
Special beef filet with Pepper Sauce

**LE TIGRE, SIMPLEMENT MARINÉ & ÉMINCÉ 35**  
Tiger beef, simply marinated & sliced

## Poissons

**BELLE SOLE MEUNIÈRE 64**

**CABILLAUD LAIT DE COCO & CITRONNELLE 30**  
Cod coconut milk & lemongrass

**CREVETTES SAUTÉES AU BASILIC THAÏ 32**  
Thai basil sauted prawns

**SAUMON VAPEUR LABEL ROUGE, HUILE D'OLIVE 28**  
Steamed Salmon « Label Rouge », olive oil

### ACCOMPAGNEMENTS

**RIZ PARFUMÉ / POMME PURÉE / POMME ALLUMETTES /  
MESCLUN / HARICOTS VERTS 6**

Fragrant Rice / Mashed Potato / Potato Matchsticks  
Mixed Greens Salad / Green Beans

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.

