Les Apéritifs

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

KIR ROYAL CHAMPAGNE EPC 12cl **22**

CAMPARI, PORTO ROUGE OU BLANC, SUZE 6cl **10**

PASTIS 51, RICARD 3cl **10**

LILLET BLANC, ROUGE OU ROSÉ 6cl **10**

CINZANO ROSSO OU BIANCO 6cl **10**

Les Bières

PRESSION

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

BOUTEILLES 33CL

HEINEKEN, PELFORT, CORONA 11

SNACKING

CROQUE MONSIEUR 18
Toasted ham & cheese sandwich

CROQUE POUR MADAME 19
Toasted ham & cheese sandwich with an egg

PETITES SARDINES, MAISON KAVIARI 22
Small sardines, Kaviari House

OMELETTE BIO & CHAMPIGNONS 25
Organic egg omellette with mushrooms

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

PIZZETTA À LA TRUFFE DE SAISON 33
Seasonal 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 17
Onion soup

EDAMAME, FLEUR DE SEL 10
Edamame with fleur de sel

TARAMA "PETROSSIAN" AU NATUREL 26
Classic Petrossian tarama

ARANCINI 12
Arancini

Les Vins au verre

12cl

LES BLANCS

CHABLIS, AOP Laroche **14**
POUILLY-FUMÉ, AOP Pacsal Jolivet **16**
CHARDONNAY, IGP Pays D'Oc Orchys **11**

LES ROSÉS

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

LES ROUGES

BROUILLY, AOP, Château de Corcelles **11**
HAUT-MÉDOC, AOP, Cru Bourgeois **12**
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, AOP, Clos-Petit **14**
CÔTE DE NUIT VILLAGE, Domaine Pansiot **16**
CÔTE DU RHÔNE, AOP, E.Guigal **11**

Les Champagnes

***Bouteille* 75cl**

EPC BLANC DE BLANCS 120

RUINART BLANC DE BLANCS 252

DOM PÉRIGNON 695

EPC ROSÉ BRUT 130

RUINART ROSÉ 272

***La coupe* 12cl**

EPC BLANC DE BLANCS 20

EPC ROSÉ BRUT 22

RICHARD PARIS HÔTEL & RESTAURANTS

HÔTEL MONTAIGNE • LE PETIT MONTAIGNE • CHEZ FRANCIS • MARIUS ET JANETTE
ASIA KITCHEN • JANETTE BISTROT PARISIEN • CASA LUCA • CANTINA DI LUCA
LITTLE NONNA • BRASSERIE VICTOR HUGO • LE SAINT AUGUSTIN

chez francis
PARIS



Les cocktails classiques 20

ESPRESSO MARTINI
Vodka Aboslut, liqueur de café, expresso

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

DAÏQUIRI
Rhum blanc, citron vert

COSMOPOLITAN
Vodka Absolut, cointreau, citron vert, jus de cramberry

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

PALOMA
Tequila, citron vert, pamplemousse, soda

PORNSTAR
Vodka Absolut, 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 cramberry

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

MOSCOW MULE
Vodka Absolut, citron vert, ginger beer

SANS ALCOOL 14

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 pulpé, jus de tomate romarin, jus d'orange blonde de Sicile, nectar d'abricot du Roussillon, nectar de poire Williams

PETIT DÉJEUNER 8H30 / 11H30

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
Coffee or chocolate LIÉGEOIS

Les eaux & sodas

PERRIER, BADOIT ROUGE, EVIAN 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
HIBIKI JAPANESE HARMONY 26
LAGAVULIN 16 ANS 25
JACK DANIEL'S 16
CHIVAS 18 ANS 24
JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL 18

RHUM

ZACAPA 23YO 22
SAINT JAMES 18
DIPLOMATICO 20
BUMBU BARBADES 16
HAVANA 7 ANS 16

GIN

TANQUERAY 16
GIN BOMBAY SAPPHIRE 18
BOTANIST 18
BEEFEATER 14
MONKEY 47 16
CITADELLE (SANS ALCOOL) 12

VODKA

GREY GOOSE 18
BELVEDERE 18
ABSOLUT 14

TEQUILA & MEZCAL

PATRON SILVER 22
PATRON REPOSADO 25
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» 15
MIRABELLE «G MICLO» 15
VIEILLE PRUNE «G MICLO» 15
FRAMBOISE «G MICLO» 15

LIQUEUR & CRÈME

GRAND MARNIER 15
COINTREAU 15
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.