

Francette

CARTE AUTOMNE- HIVER

ENTRÉES

- Oeuf mayo, poutargue 7€
- Poireau vinaigrette, algue nori 10€
- Soupe à l'oignon, crème de comté *Signature* 12€
- Tartare de boeuf au couteau, riz soufflé 13€
- Pâté croûte de Francette** *incontournable!* 16€
Foie gras, canard, pistaches
- Tempura de crevettes, aigre douce 12€

PLATS

- La véritable saucisse purée 18€
Saucisse de cochon du Tarn de la maison Montalet
- Salade Francette 19€
Oeuf mollet, potimarron rôti, pousse d'épinards et frisée, orange, pleurotes marinées et pignon de pin
- Dos de cabillaud meunière, pommes fondantes, beurre blanc 25€
- Ris de veau doré au sautoir, patate douce et échalote confite 35€
- Le croque veggio de Francette, salade *disponible de 12h à 19h* 15€
Tomme fraîche, champignons confits, épinards, pickles oignon rouge, sauce bbq fumé *Supplément frites 4€*
- Le croque canard, salade** *Spécial !!!* *disponible de 12h à 19h* 17€
Effiloché de canard confit, magret fumé & Ossau Iraty, compotée d'oignons à la moutarde à l'ancienne, pickles de chou rouge

À PARTAGER

- Magret de canard IGP Périgord laqué aux épices douces, frites fraîches, sauce béarnaise vanille 400g** 55€
- Entrecôte de boeuf maturée, frites fraîches, beurre persillé et jus corsé 500g 70€

COCOTTES *Réconfortantes!*

- Cocotte parmentier végétal, salade 19€
- Cocotte parmentier de canard, salade** 23€
- Cocotte bourguignon de paleron de boeuf 25€
- Cocotte de Saint-Jacques au curry rouge 26€

DESSERTS

- Dessert de saison 11€
- Croquant d'agrumes & vanille 10€
- Brioche perdue, caramel, ganache vanille 10€
- Café gourmand 11€
- Pavlova aux fruits exotiques 13€
- Profiteroles sauce chocolat *À tomber* 30€
À partager pour 2 à 4 personnes
- Cookie maison 6,5€
- Glace et sorbet 1 boule 3€

MENU ENFANT *18€*

- Steak haché frites, ketchup maison, cookie maison
ou deux boules de glace

À PARTAGER *Ou pas!*

- Huitres de Saint-Vaast-La-Hougue ou Carantec
par 3 • 6 • 12 6€ • 12€ • 24€
Vinaigre de cidre, oeufs de truite
- Tarama maison 9€
- Frites fraîches, mayo & ketchup maison 8€
- Croquettes de polenta au magret fumé** 11€
- Crousti-fondant d'escargots sauvages de Bourgogne,
par 6 • 9 13€ • 18€
- Camembert pané, miel & granola 10€

Le canard la spécialité de Francette

Notre magret de canard est labellisé IGP Périgord, toutes nos viandes sont issues de filières françaises.

100%

Partagez-nous vos plus belles photos @francette_restaurant
WWW.FRANCETTE.PARIS

Frenchy

Francette

AUTUMN-WINTER CARD

STARTERS

- Egg mayonnaise, poutargue 7€
- Poireau vinaigrette, nori seaweed 10€
- French onion soup *(Signature)* 12€
- Fresh beef tartar by knife, puffed rice 13€
- The french pâté croûte Francette** *(a must have!)* .. 16€
Pork, duck and foie gras, pistachios
- Shrimp tempura, sweet and sour sauce 12€

MAIN DISHES

- The real mashed potato sausage 18€
Tam pig sausage from Maison Montalet, smoked mashed potato, pork juice
- Francette's salad 19€
Soft-boiled egg, roasted pumpkin, spinach sprouts and frisée salad, orange, marinated oyster mushrooms and pine nuts
- Fillet of Meunière cod fish, melting potatoes, beurre blanc 25€
- Browned sweetbreads, sweet potato and candied shallots 35€
- Francette's veggie croque, salad *available from 12 am to 7 pm* 15€
Candied mushrooms, Cantal cheese, spinach, red onion pickles, smoked bbq sauce *(extra fries 4€)*
- Francette's duck croque, salad** *(Special !!!)* *available from 12 am to 7 pm* 17€
Effiloché of duck confit, smoked duck breast & Ossau Iraty cheese, stewed onion with wholegrain mustard, red cabbage pickles

TO SHARE

- IGP Périgord duck breast filled roasted with sweet spices, home-made fries, vanilla Béarnaise sauce 400g** 55€
- Matured beef entrecôte, home-made fries, pepper sauce 500g 70€

COCOTTES

- Vegetable parmentier cocotte, salad 19€
- Duck parmentier cocotte, salad** 23€
- Beef chuck cocotte bourguignon 25€
- Scallops cocotte, red curry 26€

DESSERTS

- Seasonal dessert 11€
- Crunchy citrus & vanilla 10€
- Brioche perdue, caramel, vanilla ganache, almonds 10€
- Café gourmand *desserts selection* 11€
- Exotic fruits pavlova 13€
- Profiteroles, chocolate sauce *(delicious)* 30€
To share, for 2 or 4 people
- Homemade cookie 6,5€
- Ice cream 1 scoop 3€

CHILDREN'S MENU *(18€)*

Chopped steak with chips and homemade ketchup, home-made cookie or 2 scoops of ice cream

TO SHARE *(maybe not)*

- Oysters from Saint-Vaast-La-Hougue or Carantec per 3•6•12 6€•12€•24€
Cider vinegar, trout egg
- Homemade tarama 9€
- French fries, home-made mayo & ketchup 8€
- Polenta croquettes with smoked duck breast** 11€
- Crousti-fondant of wild Burgundy snails, parsley garlic butter per 6•9 13€•18€
- Breaded Camembert, honey & granola 10€

100%

Share your best photos with us @francette_restaurant
WWW.FRANCETTE.PARIS

Frenchy