

# Francette

CARTE AUTOMNE- HIVER

## ENTRÉES

Huitres de Saint-Vaast-La-Hougue ou Carantec  
par 3 • 6 • 12 ..... 9€ • 17€ • 23€  
*Vinaigre de cidre, oeufs de truite*

Crème de petits pois, menthe ..... 8€

Oeuf mayo ..... 7€

Soupe à l'oignon gratinée *Signature* ..... 12€

**Pâté croûte de Francette** *incontournable!* ..... 16€  
*Foie gras, canard, pistaches*

**Croquettes de polenta au magret fumé** ..... 11€

Camembert pané, miel & granola ..... 12€

Frites fraîches, mayo & ketchup maison ..... 8€

Tempura de crevettes, aigre douce ..... 14€

Tarama maison ..... 9€

## LE TOUR DE FRANCETTE

*Un menu sur-mesure pour vivre l'expérience Francette à 100% ! Menu pour 2 personnes, disponible en version veggie.*

70€

**Croquettes de polenta**, crème de petits pois et menthe, oeuf mayo, **un magret de canard Francette**, madeleines et mousse au chocolat à partager.

## PLATS

Bourguignon de paleron de boeuf ..... 25€

**Magret de canard IGP Périgord, frites fraîches, sauce béarnaise vanille • 400g** plat à partager pour 2 personnes ..... 55€

Portobello croustillant ..... 21€

Pêche du jour ..... 25€

**Parmentier de canard, salade** ..... 23€

La véritable saucisse purée de la maison Montalet ..... 19€

Entrecôte Montbéliarde, frites fraîches, beurre persillé • 350g ..... 49€

Ris de veau doré au sautoir, patate douce et échalote confite ..... 32€

Salade Francette ..... 19€

*Salade d'endives rouges et jaunes, oeuf mollet, noix fraîche, pomme gala, fourme d'Ambert*

Supplément frites 4€

**Le bun canard, salade** *Spécial !!!* disponible de 12h à 19h ..... 17€

Le bun veggie de Francette, salade disponible de 12h à 19h ..... 15€

## DESSERTS

Churros, pâte à tartiner maison ..... 9€

Pavlova aux fruits exotiques ..... 11€

Brioche perdue, caramel, vanille ..... 10€

Mousse au chocolat, madeleines ..... 15€

*À partager pour 2 personnes*

Café gourmand ..... 9€

Profiteroles sauce chocolat *À tomber* ..... 30€

*À partager pour 2 à 4 personnes*

## MENU ENFANT *18€*

Steak haché frites, ketchup maison, churros, pâte à tartiner maison

**Le canard la spécialité de Francette**

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

Partagez-nous vos plus belles photos @francette\_restaurant

WWW.FRANCETTE.PARIS

Francette est un restaurant de la **Fuga Family**, découvrez nos autres adresses :

Laïa @laia\_restaurant - Paris 11 • Riviera Fuga @riviera\_fuga - Paris 7

100%

écotable  
Frenchy

# Francette

CARTE DE 15H À 19H

## ENTRÉES

Tarama maison .....	9€
Frites fraîches, mayo & ketchup maison .....	8€
<b>Croquettes de polenta au magret fumé</b> .....	11€
Crème de petits pois, menthe .....	8€
Tempura de crevettes, aigre douce .....	14€
<b>Pâté croûte de Francette</b> <i>incontournable!</i> .....	16€

*Foie gras, canard, pistaches*

## ASSIETTES

Assiette de fromages affinés .....	16€
Assiette de charcuterie maison Montalet & pickles .....	16€

## BUNS!

*Supplément  
frites 4€*

Le bun veggie de Francette, salade .....	15€
<b>Le bun canard, salade</b> <i>Spécial !!!</i> .....	17€

## DESSERTS

Churros, pâte à tartiner maison .....	9€
Pavlova aux fruits exotiques .....	11€
Brioche perdue, caramel, ganache vanille .....	10€
Mousse au chocolat, madeleines .....	15€
<i>À partager pour 2 personnes</i>	
Café gourmand .....	9€
Profiteroles sauce chocolat <i>À tomber</i> .....	30€
<i>À partager pour 2 à 4 personnes</i>	
Cookie maison .....	6,5€
Cake maison .....	4€

## PAUSE GOÛTER

Cake + boisson chaude <i>yummy!</i> .....	10€
---	-----

## MENU ENFANT *18€*

Steak haché frites, ketchup maison, churros,  
pâte à tartiner maison

### *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

CARTE DES COCKTAILS

## COCKTAILS

Création

### Cocktail du jour • 14

Cocktail of the day

*Selon l'inspiration de notre du barman !*

*Depending on the bartender's mood*

### Soleil Éternel • 14

*Vodka, cassis, orange, citron vert, 5cl*

*Vodka, blackcurrant, orange, lime, 5cl*

### La route du rhum • 13

*Rhum Ambrée, pomme, sirop miel cannelle,*

*citron vert, 5cl Amber rum, apple, cinnamon honey*

*syrup, lime, 5cl*

### Lune de miel • 16

*Whisky, amareto, cointreau, miel, citron, 9cl*

*Whisky, amareto, cointreau, honey, lemon, 9cl*

### Ciel Parisien • 15

*Mandarine Napoléon, curaçao bleu, rhum blanc,*

*citron vert, limonade, 12cl*

*Napoléon mandarine, bleu curaçao, white rum,*

*lime, lemonade, 12cl*

### Apple Sour • 14

*Bourbon, amareto, pomme, citron jaune, blanc*

*d'oeuf, 6cl*

*Bourbon, amareto, apple, lemon, egg white, 6cl*

### Coup de soleil • 11

Mocktail

*Passion, maracuja, ananas, vanille, citron*

*Passion fruit, maracuja, pineapple, vanilla, lemon*

### Paris mon amour • 11

Mocktail

*Orange, cerise, gingembre, citron vert*

*Orange, cherry, ginger, lime*

## CLASSIQUES

### French Spritz

Spécial

Lillet blanc ou rosé • 11

Italicus, Saint-Germain, ou Apérol • 12

*Liqueur, prosecco, eau pétillante, 4cl*

*Liquor, prosecco, sparkling water, 4cl*

### Mule • 13

Moscow, London ou French

*Spiritueux, citron vert, ginger beer, 5cl*

*Spirit, lime, ginger beer, 5cl*

### Amaretto ou whisky Sour • 14

*Spiritueux, citron jaune, blanc d'oeuf, 5cl*

*Spirit, lemon, white egg, 5cl*

### Expresso Martini • 14

*Vodka, khalua, café, 6cl*

*Vodka, khalua, coffee, 6cl*

Sweet !

### Margarita • 13

*Tequila, cointreau, citron vert, 6cl*

*Tequilacointreau, lime, 6cl*

### Cosmopolitan • 13

*Vodka, cointreau, cranberry, jus de citron vert, 5cl*

*Vodka, cointreau, cranberry, lime, 5cl*

### Old Fashioned • 13

*Bourbon, sucre, eau pétillante, 5cl*

*Bourbon, sugar, sparkling water, 5cl*

# Francette

CARTE DES BOISSONS

## BIÈRE

Arstisanales

Brasserie de Sutter en Normandie,  
bière locale & artisanale *local & Craft beer*

Déesse *blonde, lager* • 4,8°

25cl • 5,5

50cl • 9,5

Givrée *blanche, white* • 4,8°

25cl • 6

50cl • 10

Crazy *IPA* • 6,5°

25cl • 7

50cl • 11

Bière sans alcool *alcool free*

1664 Alsace 33cl • 7

Bière sans gluten *gluten free*

Demandez-nous, *Ask us* 33cl • 7

Cidre

25cl • 6,5

50cl • 10

## JUS

Alain Milliat

Jus frais bio fait en France à Valence, 100% fruits  
*Organic fresh juices from Valence in France*

Orange • 9

Pomme *apple* • 7

Poire *pear* • 7

Ananas *pineapple* • 9

Tomate *tomato* • 9

## SOFT

Coca cola 33cl • 6

Coca zéro 33cl • 6

Orangina 25cl • 6

Limonade 33cl • 6

Schweppes Tonic 25cl • 6

Perrier 33cl • 6

Café frappé • 7

Latte frappé • 8

## BOISSONS CHAUDES

Kawa, torréfacteur parisien, bio  
*Parisian coffee roaster, organic*

Espresso café • 3

Café allongé • 3

Café noisette • 4

Americano • 4

Double espresso • 5,5

Cappuccino, café latte • 7

Chocolat chaud • 6

Thé • 6

## RICARD

4cl

So french!

Simple • 4

Double • 6

Mauresque *orgeat* • 5

## CASTALIE

75cl

Eau microfiltrée *microfiltered water*

Eau plate • 3

Eau gazeuse • 3,5

100%

Frenchy

# Francette

## CARTE DES VINS & SPIRITUEUX

### ROUGE

	12cl	75cl
Grenache, Syrah, Carignan <b>Amour Fruit</b> <i>Côtes du Rhône</i>	6	28
Cabernet Franc <b>Domaine Les Pins</b> <i>Saint-Nicolas de Bourgueil</i>	7	34

Merlot, Cabernet Sauvignon <b>Château Lariveau</b> <i>Bordeaux</i>	7,5	38
--	-----	----

Pinot Noir <b>JC.Garnier</b> <i>Bourgogne</i>	9	48
---	---	----

### BLANC

	12cl	75cl
Viognier <b>Cellier Du Pic</b> <i>Pays d'Oc</i>	6	28

Sauvignon <b>Cuvée Francette</b> <i>Loire</i>	6,5	32
---	-----	----

Chenin <b>Domaine de la Guilloterie</b> <i>Saumur</i>	7	38
---	---	----

Chardonnay <b>JC.Garnier</b> <i>Bourgogne</i>	9	47
---	---	----

### BLANC

<b>MOELLEUX</b>	12cl	75cl
Domaine Sainte Lannes	7	34

### ROSÉ

	12cl	75cl	1,5L	3L
<b>Villa Lauza</b> Provence	6	29		

<b>Château Lauzade</b> Provence	7,5	38		
------------------------------------	-----	----	--	--

<b>Château la Mascaronne</b> Provence	9	49	92	185
--	---	----	----	-----

### CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Grand assemblage Brut <b>Jeeper</b> <i>Champagne</i>	14	80

Blanc de Blancs <b>Jeeper</b> <i>Champagne</i>	17	94
--	----	----

Grand Rosé <b>Jeeper</b> <i>Champagne</i>			105
---	--	--	-----

### SPIRITUEUX 5cl

<b>Digestif France</b> Chartreuse verte · 16 Chartreuse jaune · 16
--

<b>Cognac France</b> Hennessy VS · 15 Martell VSOP · 19
---

<b>Rhum</b> Mount Gay Eclipse · 13 <i>Barbade</i> Kraken Black Spiced · 14 <i>Caraiibes</i>
---

Diplomatico Reserve · 15 <i>Venezuela</i>
--

<b>Tequila Mexique</b> Don Julio Blanco · 14 <i>Agrumes &amp; épices</i>
--

<b>Vodka France</b> Ciroc · 13 <i>Agrumes</i>
---

### Whisky

Rozelieures Tourbe · 15 <i>Fumé &amp; poire, France</i>
--

Monkey Shoulde · 16 <i>Ecosse</i>
--------------------------------------

Lagavulin 6 ans d'âge · 19 <i>Ecosse</i>
---

Nikka from the barrel · 19 <i>Pomme caramélisée, Écosse</i>
--

### Gin

Citadelle · 9 <i>France</i>
--------------------------------

Tanqueray · 10 <i>Angleterre</i>
-------------------------------------

Hendrick's · 14 <i>Ecosse</i>
----------------------------------