

# Chez Françoise Carte Limonade

## GRIGNOTAGE

### Salé

Ardoise de fromages	10€
Friture d'encornets sauce tartare	14€
Chiffonade de jambon de San Daniele tranché minute	14€
Assiette de dégustation à partager selon inspiration du chef	14€
Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta, crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs	10€

### Sucré

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali (prêtes en 15mn)	16€
Crêpes au chocolat pâte à tartiner artisanale choco-noisettes	8€



## COCKTAILS

Spritz "Françoise" au crémant de Bourgogne 15 cl Apérol, Campari ou Liqueur St Germain	9,5€
Gin Tonic, 25cl gin français Citadelle et tonic bio "la French"	16€
Mojito 25cl rhum, citron vert, menthe	9,8€
Americano maison 12 cl campari, martini rouge et blanc	14€

### Sans alcool

Virgin Mojito 25cl citron vert, menthe, perrier	6,9€
Badoit "fraicheur" 25cl Badoit rouge, boule de sorbet au choix	6,9€

## APÉRITIFS À LA FRANÇAISE

Whisky Français Bellevoye 4cl triple malt	14€
Gin de France "Citadelle" 4cl Château de Bonbonnet	12€
Vodka Grey Goose 4cl	14€
Suze 7cl	7€
Pastis 51, Ricard 4cl	7€
Kir au vin blanc, côtes de Gascogne, 11cl Mûre, cassis, pêche, framboise	5,8€
Kir Royal 12cl Mûre, cassis, pêche, framboise	13€
Champagne brut Henri Abelé 12cl	13€

## AUTRES

Martini rouge, blanc 7cl	7,5€
Porto rouge, blanc 7cl	8€
Gin Bombay Sapphire 4 cl	12€
Campari 7cl	9€

## LES WHISKIES

### Bourbon

Jack Daniel's	14€
---------------	-----

### Single malt

Talisker 10 ans	17€
Cragganmore 12 ans	17€
Oban 14 ans	17€
Dalwhinnie 15 ans	17€
Glenkinchie 12 ans	17€
Lagavulin 16 ans	19€

### Blended malt

J&B,	10€
Chivas 12 ans	12€
Johnnie Walker Black 12 ans	13€

## VINS AU VERRE ET EN CARAFE

	50cl	12cl
■ Brouilly 2022, Domaine Crêt des Garanches	19€	6€
■ Château Fonrazade 2012 Saint Emilion grand cru, Bordeaux	32€	9,5€
■ Irancy 2021, domaine Verret	32€	9€
■ Chablis les Vieilles Vignes 2022, de Ste-Claire, JM Brocard, Bourgogne blanc	36€	12€
■ L'esprit 2022, Domaine de Joy, Côtes de Gascogne IGP	17€	5,5€
■ Château Cousteau 2019, Cadillac moelleux, Bordeaux	18€	6€
■ Vin de Savoie "Fleur de Roussanne" 2022 chignin bergeron	34€	10€
■ Domaine de la Sapinière 2022, Malepère	17€	5,8€

## VOUS AVEZ DIT "CHAMPAGNE"?

	150cl	37,5cl	75cl
■ Henri Abelé Brut	106€	29,5€	63€
■ Henri Abelé Brut Rosé			77€
■ Laurent Perrier cuvée rosé			115€
■ Laurent Perrier La cuvée brut			86€
■ Drappier brut, cuvée Charles de Gaulle			69€
■ Besserat De Bellefon bleu brut			68€
■ Alain Edouard, EPC Blanc de blancs			65€
■ Champagne Famous "Cuvée Joséphine Baker"			85€
■ Le sourire de Reims, brut 2009, Cuvée spéciale de la maison Abelé			115€

## DIGESTIFS

	4cl
Eau de vie G. Miclo Poire William, framboise sauvage, mirabelle, questche	13€
Vieille prune de Souillac Louis Roque	14€
Bas Armagnac Ch de Laubade, VSOP	14€
Calvados "Coquerel"	10€
Cognac Courvoisier, VSOP	14€
Cognac Courvoisier, XO	28€
Rhum agricole Martinique "Fleurs du vent" élevé en fût de chêne	13€
Rhum vieux agricole Martinique "Karakoli" élevé en fût de chêne	17€
Chartreuse verte,	16€
Get 27	11€
Limoncello	9€

Pour vos événements,  
contactez Fanny  
fanny@chezfrancoise.com

### MAISON FONDÉE EN 1949

Aérogare des Invalides / 75007 Paris  
Tél. : 01 47 05 49 03  
Fax : 01 45 51 96 20  
info@chezfrancoise.com / www.chezfrancoise.com  
Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h

menu@line.fr / Droits Réservés

## BOISSONS FRAÎCHES

### Bières

Bière "La Parisienne" 33 cl	6,9€
Blonde Pale Ale	
Bière de blé, blanche L.B.F. 33cl	6,9€
Kronenbourg 1664 33cl	5,9€

### Sodas

Badoit rouge, Coca-Cola, Coca zéro 33cl	6,5€
Thé vert Glacé bio pêche 25 cl	6,5€

### Fruitées

Jus de fruits Bio Meneau 25cl	6,9€
Orange, pomme, tomate, abricot, framboise/fraise	

## CAFÉS

Café, Ristretto, Décaféiné	3,9€
Café ou Thé gourmand	12€
Irish coffee	13€
Thé et infusions	6,8€
thé vert à la menthe, thé noir Ceylan, thé fruits rouges, Earl Grey, thé vert Sencha sélection d'infusions "Les Deux Marmottes"	

## EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit 100cl	7€
Evian, Badoit 50cl	5€
Chateldon 75 cl	8€



frmenu.org