



VOTRE ÉVÉNEMENT *chez francis*

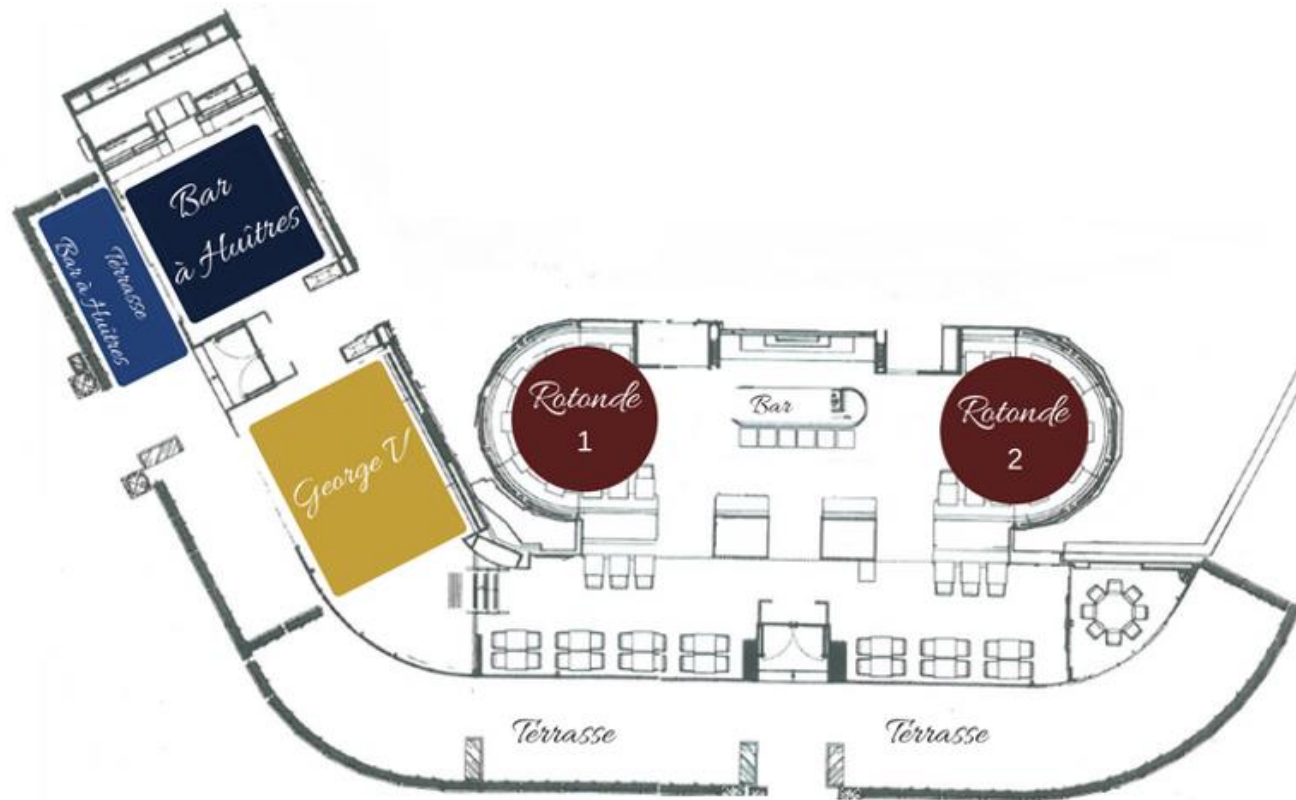
PRESTIGIEUSE BRASSERIE PARISIENNE



Adresse mythique à Paris, Chez Francis est une véritable enseigne, célèbre pour sa vue imprenable sur la Tour Eiffel.

*Animée été comme hiver, on s'y retrouve pour déguster une **cuisine traditionnelle** ou pour savourer des cocktails **en terrasse**.*

7 place de l'Alma, 75008 Paris



GEORGE V

BAR À HUÎTRES

ROTONDE 1

ROTONDE 2

50
REPAS ASSIS

25
REPAS ASSIS

25
REPAS ASSIS

25
REPAS ASSIS

40
COCKTAIL

25
COCKTAIL



LES PETITS PLUS DE VOTRE MENU

SOME EXTRAS FOR YOUR MENU

Cocktail maison

House cocktail

7 € TTC / 5,83 € HT

Coupe de Champagne « Lanson »

Glass of Champagne

13 € TTC / 10,83 € HT

3 amuses bouches

3 salty appetizers

9 € TTC / 8,18 € HT

Coupe de Champagne et canapés

Glass of Champagne & salty appetizer

21 € TTC / 18,18 € HT

Café / thé

Coffee / tea

3,50 € TTC / 3,18 € HT

7 place de l'Alma, 75008 Paris



MENU ALMA

39 € TTC / 35,45 € HT

Entrées / Starters

Salade de quinoa & burratina, huile d'olive et basilic
Quinoa salad with burratina, olive oil and basil

Assiette de 6 huîtres « d'Isigny n°3 »
Plate of 6 oysters « Isigny n°3 »

Velouté de potiron et tomate
Pumpkin and tomatoe soup

Plats / Main courses

Pêche du jour et riz parfumé
Fish of the day served with a perfumed rice

Filet de poulet fermier doré minute et notre purée maison
Free-range chicken breast, mashed potatoes

Desserts / Desserts

Salade de fruits
Fresh fruit salad

Crème brûlée vanille Bourbon
Vanilla Bourbon crème brûlée

7 place de l'Alma, 75008 Paris



MENU PARIS

54 € TTC / 49,09 € HT

Entrées / Starters

Assiette de 6 huîtres « d'Isigny n°3 »
Plate of 6 oysters « Isigny n°3 »

Nems croustillants de poulet, citronnelle
Crunchy chicken spring rolls with lemongrass

Labneh et tartare de saumon à la grenade
Labneh and salmon tartar with pomegranate

Plats / Main Courses

Plat du marché (à la demande)
Dish of the day (upon request)

Saumon « Label Rouge » et lentille
«Steamed salmon « Label rouge »

Filet de poulet fermier doré minute et notre purée maison
Free-range chicken breast, mashed potatoes

Desserts / Desserts

Salade de fruits
Fresh fruits salad

Paris Brest
Paris-Brest

Moelleux tout chocolat, caramel beurre salé
Chocolate Lava Cake with Salted Caramel

7 place de l'Alma, 75008 Paris



MENU EIFFEL

69 € TTC / 62,73 € HT

Entrées / Starters

Foie gras de canard mi-cuit, pain grillé
Duck foie gras served with toasts

Labneh et tartare de saumon à la grenade
Labneh and salmon tartar with pomegranates

Assiette de 6 huîtres « Creuses de Bretagne n°3 »
Plate of 6 oysters « Creuses de Bretagne n°3 »

Plats / Main Courses

Crevettes rôties aux herbes thaï
Roasted prawns with thaï herbs

Cabillaud vapeur, citronnelle et lait de coco, riz parfumé
Steamed cod, Tom Yam sauce, perfumed rice

Filet château, sauce Béarnaise, purée maison
Grilled beef tenderloin, «Béarnaise sauce », mashed potatoes

Desserts / Desserts

Tarte au citron meringuée
Lemon meringue pie

Paris Brest

Paris Brest

Banana Cheesecake

Banana cheesecake

7 place de l'Alma, 75008 Paris



MENU DÉGUSTATION

105 € TTC / 94,47 € HT

Apéritif / Appetizer

Coupe de Champagne « Lanson brut »
Glass of Champagne « Lanson brut »

Entrées / Starters

Saumon fumé Norvégien, bio « Maison Petrossian »
Organic Smoked Norwegian salmon from « Petrossian House »

Foie gras de canard mi-cuit, pain grillé
Duck foie gras served with toasts

Plats / Main Courses

Cabillaud vapeur, citronnelle et lait de coco, riz parfumé
Steamed cod, Tom Yam sauce, perfumed rice

Tigre qui pleure, riz parfumé
The crying tiger, perfumed rice

Sélection de Fromage / Cheese selection

Saint Marcelin de la Mère Richard
Saint Marcelin cheese

Desserts / Desserts

Pain perdu de « Chez Francis »
« Chez Francis »' fried bread crumbs

Mille-feuille vanille et caramel
Vanilla and caramel Mille-feuille

7 place de l'Alma, 75008 Paris



MENU DE L'ÉCAILLER

85 € TTC / 76,06 € HT

Le Plateau Dégustation / Degustation Plate

3 spéciales Gillardeau n°2, 3 Fines de claires n°3, 3 belons n°3,
4 crevettes roses, 2 langoustines, bulots, palourdes, crevettes grises

3 special Gillardeau n°2, 3 green oysters n°3, 3 belon oysters n°3,
4 prawns, 2 langoustines, whelks, clams, shrimps

Desserts / Desserts

Tarte fine aux poires

Pear pie

ou / or

Moelleux chocolat tout chocolat, caramel beurre salé

Chocolate Lava Cake with Salted Caramel

Boissons / Drinks

1 verre de vin blanc – sélectionné par notre Sommelier

1 glass of white wine – selected by our Sommelier

&

1/2 bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse)

1/2 bottle of (still or sparkling) water

7 place de l'Alma, 75008 Paris



NOS FORFAITS BOISSONS

OUR DRINKS PACKAGES

Package #1

11 € TTC / 9,55 € HT

1 verre de vin (rouge ou blanc) ou 1 soft par personne

1 glass of (red or white) wine or 1 soft per person

& 1/2 bouteille d'eau minérale par personne

1/2 bottle of mineral water

Package #2

16 € TTC / 13,72 € HT

1/3 bouteille de vin (rouge ou blanc) par personne

1/3 bottle of (red or white) wine per person

& 1/2 bouteille d'eau minérale par personne

1/2 bottle of mineral water

Package #3

21 € TTC / 17,88 € HT

1/2 bouteille de vin (rouge ou blanc) par personne

1/2 bottle of (red or white) wine per person

& 1/2 bouteille d'eau minérale par personne

1/2 bottle of mineral water



Formule Petit-Déjeuner

25 € TTC / 22,73 € HT

Mets / Dishes

2 petites viennoiseries (croissant ou pain au chocolat)
2 small pastries (croissant, pain ou chocolat)

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad

Boissons / Drinks

1 boisson chaude (café, thé, chocolat chaud)
1 hot drink (coffee, tea, hot chocolate)

&

Jus d'orange pressé
Fresh orange juice

7 place de l'Alma, 75008 Paris



CONTACT & ACCÈS

VOS CONTACTS

Service Commercial

Céline Villette

01.45.63.07.15

06.33.01.38.43

commercial@richard-paris.com

INFORMATIONS

Ouvert tous les jours de 08H00 -23H30

7, place de l'Alma, 75008 Paris

Métro Alma-Marceau (ligne 9 – RER C)

Parking Indigo (19, avenue George V)

