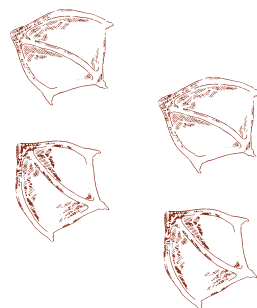


Francette

CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ



ASSIETTES À PARTAGER

Minimum 2 à 3 assiettes par personne

5 assiettes *
48€

Tapenade d'olives noires, huile d'olive et ail	6€
*Houmous de pois chiche, cumin et citron	6€
Guacamole, coriandre et citron vert	6€
Huitres n°3 de Bretagne (3 pcs)	10€
Ossau-Iraty, condiment cerises et piment d'Espelette	8€
Charcuterie française, guindillas & graines de moutarde	9€
Tartine de magret fumé, échalotes et chèvre fondu	14€
Tartine légumes grillés, pesto maison et parmesan	12€
Tartare de thon, tarama et huile piquante	14€
Crudo de daurade, huile d'olive et agrumes	12€
*Aubergine rôtie, yaourt grec et Savora	12€
Tartare de boeuf, gochujang et chips de riz	14€
*Accras de poisson, mayonnaise citron, piment et herbes	13€
Burrata, truffe et pousses de moutarde	13€
Oeufs durs bio, mayonnaise aux herbes fraîches	8€
Club Francette : bacon, tomates séchées et laitue	14€
*Poulets croustillants, sauce moutarde et miel	14€
Poulpe crispy, mayonnaise Satay/vinaigre et grenade fraîche	11€
Salade César Francette	14€
Crevettes tempura, sauce cocktail maison	14€
*Frites fraîches, mayonnaise et ketchup	7€

PLAT SIGNATURE

DISPONIBLE DE 12H À 15H ET DE 19H À 22H

Magret de canard à partager,
frites fraîches, béarnaise vanille

55€
pour 2 personnes

MENU ENFANT

Poulets croustillants, frites fraîches, ketchup,
glace maison

18€



Le canard, c'est la spécialité de Francette !
Toutes nos viandes sont issues de filières
françaises. En cas d'allergies, n'hésitez pas
à demander la liste des allergènes à notre
équipe.

LE TOUR DE FRANCETTE

DISPONIBLE DE 12H À 15H
ET DE 19h À 22H

80€
pour 2 personnes

Menu signature

Charcuterie française, guindillas et
graines de moutarde
Houmous de pois chiche, cumin et citron
Accras de poisson, mayonnaise citron,
piment et herbes
-
Magret de canard à partager, sauce
béarnaise à la vanille, frites fraîches
-
Crème caramel vanille

60€
pour 2 personnes

Menu veggie

Oeufs durs bio, mayonnaise aux
herbes fraîches
Houmous de pois chiche, cumin et citron
Burrata, pesto et pousses de moutarde
-
Coquillettes, truffe, parmesan
-
Crème caramel vanille

DESSERTS MAISON

Mousse chocolat Nicolas Berger, huile d'olive et fleur de sel	10€
Pavlova citron meringué	11€
Fraisier Francette	11€
Ile flottante, caramel et amandes	9€
Crème caramel vanille	9€
Café gourmand	9€
Glaces et Sorbets	5€
Choux façon Paris-Brest	10/17/23/28€

Partagez-nous vos plus belles photos @francette_restaurant

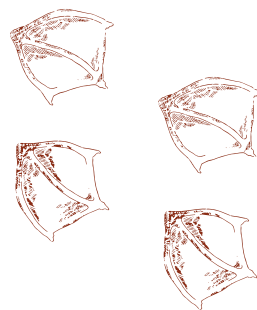
Francette est une adresse FUGA, découvrez nos autres lieux : @laia_restaurant Paris 11 & 8 coming soon
@riviera_fuga Paris 7 • @fuga_rooftop coming soon

Service compris.



Francette

SPRING - SUMMER MENU



SHARING PLATES

Minimum 2 to 3 plates per person

5 plates *
48€

Black olive tapenade, olive oil and garlic	6€
*Chickpea hummus, cumin, lemon	6€
Guacamole, coriander and lime	6€
Oysters n°3 from Brittany (3 pcs)	10€
Ossau-Iraty cheese, cherry, Espelette pepper	8€
French charcuterie, guindilla, mustard seeds	9€
Smoked duck breast toast, shallots, goat's cheese	14€
Grilled vegetable toast, pesto, parmesan cheese	12€
Tuna tartare, tarama, spicy oil	14€
Sea bream crudo, olive oil, citrus fruits	12€
*Roasted eggplant, greek yogurt and savora sauce	12€
Beef tartare, gochujang, rice chips	14€
*Fish accras, lemon, chilli and herb mayonnaise	13€
Burrata, truffle, mustard sprouts	13€
Organic hard-boiled eggs, fresh herb mayonnaise	8€
Club Francette: bacon, sun-dried tomatoes, lettuce	14€
*Crispy chicken, honey mustard sauce	14€
Octopus crispy, satay mayonnaise/vinegar, fresh pomegranate	11€
Francette's Caesar salad	14€
Shrimp tempura, homemade cocktail sauce	14€
*Fresh fries, mayonnaise, ketchup	7€

SIGNATURE DISH

FROM 12:00PM TO 3:00PM AND 7:00PM TO 10:00PM

Duck breast to share, fresh French fries,
vanilla béarnaise

55€
for 2 person

KID'S MENU

Crispy chicken, fresh fries, ketchup, homemade
icecream

18€



Duck is Francette's specialty!
All our meat comes from French Suppliers.
If you have any allergies, you can ask our
team for our allergens board.

LE TOUR DE FRANCETTE

FROM 12:00PM TO 3:00PM
AND 7:00PM TO 10:00PM

80€
for 2 person

Signature menu

French charcuterie, guindilla, mustard
seeds

Chickpea hummus, cumin, lemon

Fish accras, lemon, chilli and herb
mayonnaise

-
Duck breast to share,
fresh French fries, vanilla béarnaise

-
Vanilla caramel cream

60€
for 2 person

Veggie menu

Organic hard-boiled eggs, fresh herb
mayonnaise

Chickpea hummus, cumin, lemon

Burrata, truffle, mustard sprouts

-
Coquillettes, truffle, parmesan

-
Vanilla caramel cream

DESSERTS MAISON

Chocolate mousse from Nicolas Berger, olive oil and fleur de sel	10€
Lemon meringue pavlova	11€
Francette's fraiser	11€
Floating island, caramel and almonds	9€
Vanilla caramel cream	9€
Café gourmand	9€
Ice cream and Sorbets	5€
Paris-Brest puff	10/17/23/28€

Share your best photos @francette_restaurant

Francette is a FUGA address, discover our other locations : @laia_restaurant Paris 11 & 8 coming soon
@riviera_fuga Paris 7 • @fuga_rooftop coming soon

Service including



Francette

CARTE DES COCKTAILS

LE FRANCETTE 13,5€

Cocktail signature de la maison !

Lillet blanc, gin, purée de fraise, jus de citron, tonic • 20cl

White Lillet, gin, strawberry puree, lemon juice, tonic • 20cl

CLASSIQUES

Expresso Martini • 15

Vodka, liqueur de café, expresso • 15cl

Vodka, coffee liquor, espresso • 15cl

Mule's • 14

Rhum/ Vodka/ Gin, ginger beer, jus de citron • 15cl

Rum/ Vodka/ Gin, ginger beer, lemon juice • 15cl

Margarita • 14

Tequila, Cointreau, jus de citron, sel • 10cl

Tequila, Cointreau, lemon juice, salt • 10cl

Negroni • 14

Campari, vermouth rouge, gin • 6cl

Campari, red vermouth, gin • 6cl

Pornstar Martini • 16

Vodka, liqueur de passion, jus de passion, sirop de vanille • 15cl

Vodka, passion liqueur, passion juice, vanilla syrup • 15cl

Spritz • 13/90

Spritz, Prosecco, eau gazeuse • 18cl

Spritz, Prosecco, sparkling water • 18cl

Au choix parmi : Apérol • Campari •

St-Germain • Lillet Blanc ou Rosé • Italicus

CRÉATIONS

Le Grand Palais • 15

Limoncello, virgin martini, sirop de gingembre, jus de citron • 12cl

Limoncello, virgin martini, ginger syrup, lemon juice • 12cl

La Tour Eiffel • 15

Vodka, Apérol, jus de passion, sirop de poivre, liqueur de passion, jus de citron, émulsifiant • 15cl

Vodka, Apérol, passion juice, pepper syrup, passion fruit liqueur, lime juice, emulsifying agent 15cl

Les Invalides • 15

Gin, jus de cranberry, citron, sirop de litchi, tonic • 18cl

Gin, cranberry juice, lemon, litchi syrup, tonic • 18cl

L'Arc de Triomphe • 16

Téquila, jus de pêche, jus de citron, sirop de lavande • 12cl

Téquila, peach juice, lime juice, lavender syrup • 12cl

MOCKTAILS

La Bastille • 13

The best !

Jus d'ananas et orange, purée de fraise, jus de citron, basilic • 12cl

Pineapple and orange juice, strawberry puree, lemon juice, basil • 12cl

Le Louvre • 13

So frenchy

Purée de pêche, sirop de violette, ginger beer, jus de citron • 12cl

Peach purée, violet syrup, ginger beer, lime juice • 12cl

FUGA

Partagez-nous vos plus belles photos @francette_restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

Francette

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Torréfacteur parisien, bio
Parisian coffee roaster, organic

Espresso café.....	3
Allongé.....	3,5
Café noisette.....	4
Americano.....	4
Double Espresso.....	5,5
Cappuccino.....	8
Café latte.....	7
Chocolat chaud.....	6
Thé.....	6

Kawa

SOFTS

Coca Cola 33cl.....	6
Coca Zéro 33cl.....	6
Coca Cherry 33cl.....	6
Fanta orange 25cl.....	5
Sprite 25cl.....	5
Fuze Tea pêche 25cl....	5
Schweppes Tonic 25cl...	5
Perrier 33cl.....	6

JUS

Alain Millat

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

Orange 20cl.....	8
Pomme, apple 20cl.....	8
Ananas, pineapple 20cl.	8
Poire, pear 20cl.....	9
Pêche, peach 20cl.....	9

CASTALIE

Eau microfiltrée
Microfiltered water

Eau plate, 75cl.....	3,5
Eau gazeuse, 75cl.....	4

BIÈRES

Artisanales

Déesse blonde, lager ▪ 4,8°

25cl ▪ 6,5

50cl ▪ 11

Givrée blanche, white ▪ 4,8°

25cl ▪ 6,5

50cl ▪ 11

Crazy IPA ▪ 6,5°

25cl ▪ 7

50cl ▪ 12

Cidre Appie

25cl ▪ 6,5

50cl ▪ 11

Bière sans alcool

Alcool Free

Corona 0,0% 33cl ▪ 7

FUGA

Partagez-nous vos plus belles photos @francette_restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

Francette

CARTE DES SPIRITUEUX

SPIRITUEUX 5cl

Digestifs *France*

Chartreuse verte.....16

Chartreuse jaune.....16

Bas-Armagnac *France*

Laubade Diam XO.....18

Cognac *France*

Martell VSOP.....18

Gin *France*

Bartolomeo14

Vodka *France*

Ciroc.....14

Grey Goose.....16

Rhum *France*

Barbancourt 8ans.....14

Whisky *France*

Le Whisky des Français...14

Tequila *Mexique*

Don Julio Bianco.....16

FUGA

Partagez-nous vos plus belles photos @francette_restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

Francette

FUGA

Carte des vins

VINS AU VERRE

Champagnes

	75cl	75cl	1.5l
AOP Champagne "Carte d'Or" Drappier - NM	16	85	168
AOP Champagne 1er Cru "Grand Assemblage" Jeeper - NM	17	95	
AOP Champagne "Blanc de Blancs" Drappier - NM	20	109	

Blancs

VDF Sauvignon "Cuvée Francette" By Fuga Family - NM	8	37	
AOP Muscadet Sèvre et Maine "La Mer"	8.5	39	
Domaine de la Fessardière - 2023			
AOP Alsace Riesling Domaine Wassler - 2023	9	42	
AOP Vézelay "L'impatiente" Domaine la Croix Montjoie - 2021	10.5	52	102

Rouges

AOP Côtes du Rhône "Métaphysique des Oues" Julie Karsten - 2022	8	37	
AOP Saumur-Champigny "Les Menais" Fabien Duveau - 2023	9	44	86
AOP Brouilly Domaine Georges Descombes - 2022	10.5	49	
AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine la Croix Montjoie - 2023	11	52	
AOP Saint-Emilion Grand Cru Château Cartier - 2021	12	59	

Rosés

AOP Côtes de Provence Folly by Mascaronne - 2023	8.5	49	92
AOP Côtes de Provence Château La Mascaronne - 2022	10.5	64	122

Moelleux

IGP Pays de Gascogne "Prélude d'Hiver"	8	37	
Domaine Saint Lannes - 2023			

VINS EFFERVESCENTS

Champagne

75cl 1.5l

AOP Champagne "Carte d'Or" Drappier	85 168
AOP Champagne Extra Brut 'À l'Aube de la Côte des Bar' Champagne Louise Brison - 2017	90
AOP Champagne 1er Cru "Grand Assemblage" Jeeper	95
AOP Champagne "Brut Nature" Drappier	106
AOP Champagne "Rosé de Saignée" Champagne Drappier	109
AOP Champagne "Blanc de Blancs" Drappier	109
AOP Champagne Brut Reserve Champagne Leclerc Briant	116
AOP Champagne Blanc de Blancs "Grande Réserve" Jeeper	138
AOP Champagne Bollinger Spécial Cuvée	155
AOP Champagne "Initiation" Benoît Déhu	180

Loire

AOP Crémant de Loire "Initia" Domaine des Huards - NM	69
AOP Montlouis sur Loire "Triple Zéro" Domaine de la Taille aux Loups - NM	74

Jura

AOP Crémant du Jura Fumey Chatelain - NM	54
AOP Crémant du Jura "Réserve" Domaine des Marnes Blanches - NM	72

Languedoc

AOP Crémant de Limoux "Joséphine" Domaine des Hautes Terres - NM	63
--	----

VINS BLANCS

Loire

75c1 1.51

VDF "Sauvignon" Cuvée Francette - 2023	37	
AOP Muscadet Sèvre et Maine "La Mer" Domaine de la Fessardière - 2023	39	
AOP Cour-Cheverny "Romo" Domaine des Huards - 2020	49	
VDF "Granite" Domaine de l'Écu - 2022	53	
AOP Touraine Amboise "Clocher" Domaine Bonnigal-Bodet - 2023	58	
VDF "L'Intrépide" Les Bérioles - 2019	62	
AOP Pouilly-Fumé "Léon" Jonathan Pabiot - 2023	69	136
AOP Montlouis sur Loire "Rémus" Domaine de la Taille aux Loups - 2023	72	
AOP Savennières "Roche aux moines" Domaine aux Moines - 2018	97	
AOP Sancerre "Le Paradis" Domaine Matthias Planchon - 2021	134	
VDF "Blanc Fumé" Didier Dagueneau - 2017	153	
VDF "Silex" Didier Dagueneau - 2019	260	

Alsace

75c1 1.51

AOP Alsace Riesling Domaine Wassler - 2023	42
AOP Alsace "Complentation" Domaine Marcel Deiss - 2022	55
AOP Alsace Riesling Domaine Marcel Deiss - 2021	62
AOP Alsace Pinot Gris "Roche Calcaire" Domaine Zind Humbrecht - 2022	79

Jura & Savoie

VDF "Silice Blanc" Maison des Ardoisières - 2023	48	94
AOP Arbois "Savagnin Ouillé" Domaine Fumey Chatelain - 2022	60	
IGP vin des Allobroges "Argile Blanc" Maison des Ardoisières - 2022	65	
AOP Roussette de Savoie "Quintessence d'Altesse" Domaine des Orchis - 2022	72	
AOP Côtes du Jura Chardonnay "En Quatre Vis" Domaine des Marnes Blanches - 2022	76	
AOP Côtes du Jura Savagnin "En Quatre Vis" Domaine des Marnes Blanches - 2023	85	
AOP Vin Jaune Fumey Chatelain - 2017	109	

Bourgogne

75c1 1.51

AOP Mâcon-Fuissé "Les Grandes Bruyères" Domaine
Nicolas Cheveau - 2022 46

AOP Vézelay "L'Impatiente" Domaine la Croix
Montjoie - 2023 48 94

AOP Bourgogne Aligoté Fanny Sabre - 2022 60

AOP Mâcon-Villages Maison Valette - NM 67

AOP Chablis "Vent d'Ange" Domaine Pattes Loup - 2020 98

AOP Saint Romain "Perrière" Domaine Henri &
Gilles Buisson - 2021 109

AOP Pouilly-Fuissé Maison Valette - NM 136

AOP Chablis 1er Cru Butteaux Domaine Pattes Loup - 2019 185

Beaujolais

AOP Beaujolais Blanc Georges Descombes - 2022 54

Valée du Rhône

VDF "Traboules" Blanc Maison Clusel-Roch - 2023 46 90

AOP Côtes du Rhône Blanc "Les Claux" Domaine
Raymond Usseglio - 2023 48

Provence & Corse

75c1 1.51

AOP Patrimonio "Grotta di Sole" Clos Marfisi - 2023	60
IGP Alpilles "Jaspe" Domaine Hauvette - 2023	75
AOP Palette Château Simone - 2017	118
IGP Alpilles "Dolia" Domaine Hauvette - 2018	128
VDF "Général de la Révolution" Domaine Comte Abbaticci - 2022	143
IGP Alpilles Domaine de Trévallon - 2020	235

Languedoc Roussillon & Sud-Ouest

AOP Jurançon Sec "Les Mille Pieds" Le Bois Sacré - 2022	62
AOP Jurançon "Le Tablier d'Elise" Le Bois Sacré - 2020 (moelleux)	62
AOP Languedoc "Strate" Clos Constantin - 2023	64
AOP Languedoc "Manon" Clos Marie - 2022	68
IGP Côtes Catalanes "Jasse" Domaine Gauby - 2022	76
IGP Pays d'Hérault Mas Jullien - 2020	97

Bordeaux

AOP Sainte-Foy Côtes de Bordeaux "Cuvées des Demoiselles" Château Hostens-Picant - 2021	64	126
AOP Sauternes "Carmes de Rieussec" Château Rieussec - 2021 (moelleux)	85	

VINS ROUGES

Loire

75c1 1.51

AOP Côte Roannaise "Eclat de Granite" Domaine Sérol - 2023	39
AOP Saumur-Champigny "Les Menais" Fabien Duveau - 2023	44
AOP Cheverny Rouge "Envol" Domaine des Huards - 2022	52
AOP Touraine "Mont Luma" Domaine Bonnigal-Bodet - 2019	59
AOP Chinon "Gabarre" Domaine Grosbois - 2022	63
AOP Saumur-Champigny "Les Closiers" Domaine des Closiers - 2022	70
AOP Sancerre "Belle Dame" Domaine Vacheron - 2019	114
AOP Sancerre "Les Herses" Domaine Matthias Planchon - 2021	126

Alsace

AOP Alsace Pinot Noir Domaine Wassler - 2023	44
AOP Alsace "Alsace Rouge" Marcel Deiss - 2022	67

Jura & Savoie

IGP Vin des Allobroges "Silice" Maison des Ardoisières - 2023	45	80
IGP Côteau de Saint Pierre de Soucy "Argile Rouge" Domaine des Ardoisières - 2023	56	
AOP Savoie Mondeuse "Instant Présent" Domaine des Orchis - 2022	59	

Bourgogne

75c1 1.51

AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine la Croix
Montjoie - 2023 52

AOP Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuit "Louis
Auguste" David Duband - 2022 64

Beaujolais

AOP Brouilly Domaine Georges Descombes - 2022 44

AOP Morgon Jean Foillard - 2021 57

AOP Chenas Christophe Pacalet - 2022 64

AOP Morgon Côte du Py Jean Foillard - 2021 69

Vallée du Rhône

75c1 1.51

AOP Côtes du Rhône "Métaphysique des Cuves" Julie Karsten - 2022	37	
AOP Coteaux du Lyonnais "Traboules" rouge Maison Clusel-Roch - 2022	43	84
AOP Côtes du Rhône Rouge "Les Claux" Domaine Raymond Usseglio - 2022	48	
AOP Lirac "La Vigne d'Yvon" Domaine d'Arbousset - 2023	56	
AOP Saint-Joseph "Les Mésanges" Domaine des Amphores - 2021	69	
AOP Gigondas "Cuvée Tradition.1871" Domaine Gour de Chaulé - 2022	82	
AOP Châteauneuf-du-Pape Rouge Domaine Raymond Usseglio - 2021	89	

Provence & Corse

AOP Luberon "Les Restanques" Château Fontvert - 2022	39	
IGP Alpilles "Roucas" Domaine Hauvette - 2023	72	
VDF "Faustine" Rouge Domaine Comte Abbaticci - 2021	78	
AOP Bandol Rouge Domaine de Terrebrune - 2020	83	
IGP Alpilles Domaine de Trévallon - 2011	241	

Languedoc-Roussillon & Sud-Ouest

75c1 1.51

AOP Cahors "Les Escures" Fabien Jouves - 2022	49
AOP Côtes du Roussillon "Les Sorcières" Domaine Clos des Fées - 2023	52
AOP Pic Saint Loup "Olivette Amphore" Clos Marie - 2020	66
IGP Pays d'Hérault "Pradelou" Domaine Terrasses d'Elise - 2021	70
AOP Faugères Domaine Léon Barral - 2017	72
IGP Côtes Catalanes "Les Calcinaires" Domaine Gauby - 2022	76
AOP Pic Saint Loup "Simon" Clos Marie - 2020	82
AOP Cahors "Les Acacias" Fabien Jouves - 2021	89
IGP Côtes Catalanes "Vieilles Vignes" Domaine Gauby - 2019	103
AOP Terrasses du Larzac "Lous Rougeos" Mas Jullien - 2018	115
Vin de Pays du Gard Roc d'Anglade - 2020	134

Bordeaux

75c1 1.51

AOP Saint-Emilion Grand Cru Château Cartier - 59
2021

AOP Sainte-Foy Côtes de Bordeaux Rouge Château 67
Hostens-Picant - 2017

AOP Pauillac "Verso" Haut-Batailley - 2017 76

AOP Montagne Saint-Emilion "Les Terres Blanches" 89 176
Domaine Baudon - 2021

VINS ROSÉS

75c1 1.51

AOP Côtes de Provence Folly by Mascaronne - 2023 49 92

AOP Côtes de Provence Château La Mascaronne - 64 122
2022

AOP Languedoc Rosé Mas Jullien - 2023 71

FUGA

Découvrez nos adresses pour s'évader

@laia_restaurant · @francette_restaurant
@riviera_fuga



Prix nets, en euros, Service compris
Net Prices, in euros, Service included