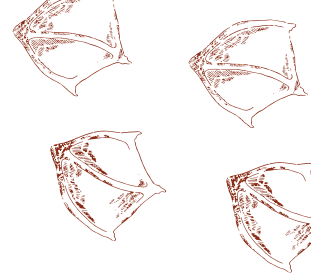


Francette

Carte Automne-Hiver



ENTRÉES

- Lentilles corail, œuf mollet et pickles 🌿.....13€
Calamars, mayonnaise saté, sauce vierge.....14€
Poireaux vinaigrette, noix et miel 🌿.....13€
Œufs durs bio, mayonnaise miso-gingembre 🌿.....9€
Soupe à l'oignon gratinée 🌿.....13€
Hûîtres de Bretagne n°3, oeufs de truite.....12€
Crevettes tempura, aioli.....13,5€
Jambon-beurre Parisien truffé.....13,5€
Tartine chaude, magret, oignons et reblochon...14€
Céviche de daurade, mangue et passion.....15€
Burrata, houmous de butternut, épices 🌿.....14€

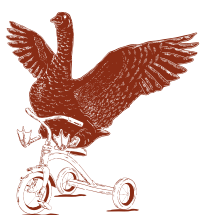
PLATS

- Poulet rôti, pommes de terre et ail confit.....24€
Bœuf bourguignon, légumes fondants.....26€
Magret de canard, pomme de terre, chutney d'orange.29€
Tartare de bœuf, frites et sa sucrine.....22€
Saucisse de Toulouse, purée et jus de cochon...21€
Coquillettes au jambon et truffe.....23€
Cabillaud, choux-fleur, vanille, sauce moule...26€
Cocotte de Saint-Jacques en sauce.....28€
Cocotte de légumes au curry rouge, cacahuète 🌿...19€

PLAT SIGNATURE

Magret de canard à partager,
frites fraîches, béarnaise vanille

55€
pour 2 personnes



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

Menu signature

Jambon blanc, beurre truffé

Houmous de butternut épicé

Crevettes tempura, aioli

-
Magret de canard à partager, frites
fraîches, sauce béarnaise à la
vanille

-
Mousse chocolat

80€
pour 2 personnes

Menu veggie 🌿

* Disponible sur demande

60€
pour 2 personnes

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites fraîches
Roasted potatoes
Fresh green salad
Poêlée de légumes confits

7€

MENU ENFANT

Poulets croustillants, frites fraîches,
ketchup, glace maison

19€

DESSERTS MAISON

- Mousse chocolat, pop corn caramélisé..10€
Crumble exotique, crème et glace coco.11€
Tartelette chocolat, vanille, caramel.12€
Café gourmand.....9€
Glaces et Sorbets.....5€
Choux vanille et praliné.....10/17/23/28€

Partagez-nous vos plus belles photos @francette_restaurant

Francette est une adresse FUGA, découvrez nos autres lieux : @riviera_fuga Paris 7

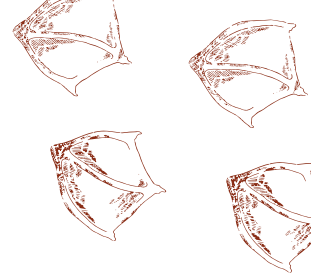
Laïa Voltaire Paris 11 & Laïa Monceau Paris 8 @laia_restaurant • Mais aussi @fuga_space @fuga_w_paris @fuga_rooftop

Service compris.



Francette

Autumn-Winter Menu



STARTERS

Red lentils, soft-boiled egg and pickles 🍃	13€
Calamari, satay mayonnaise, sauce vierge	14€
Leeks, vinaigrette, walnuts, and honey 🍃	13€
Organic eggs, miso-ginger mayonnaise 🍃	9€
Onion soup au gratin 🍃	13€
Oysters n°3 from Brittany (3 pcs)	12€
Shrimp tempura, aioli	13,5€
Parisian truffled ham and butter	13,5€
Hot toast, duck breast, onions, Reblochon	14€
Sea bream ceviche, mango, passion fruit	15€
Burrata, butternut hummus, spices 🍃	14€

MAIN COURSES

Roast chicken, potatoes, confit garlic	24€
Bourguignon beef, tender vegetables	26€
Duck breast, potatoes, orange chutney	29€
Beef tartare, fresh fries, sucrine lettuce	22€
Toulouse sausage, mashed potatoes, pork juice	21€
Coquillettes pasta, ham, truffles	23€
Cod, cauliflower, vanilla, mussel sauce	26€
Scallops cocotte in sauce	28€
Red curry vegetable cocotte, peanuts 🍃	19€

SIGNATURE DISH

Duck Breast to share, fresh fries, vanilla bearnaise sauce

55€
for 2 people



Duck is Francette's speciality!
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

Signature Menu

Parisian truffled ham and butter

Spicy butternut hummus

Tempura shrimp, aioli

-

Duck Breast to share,
fresh fries, vanilla béarnaise
sauce

-

Mousse chocolat

80€
for 2 people

Veggie Menu 🍃

*Ask the crew

60€
for 2 people

SIDES

7€

resh Fries

Pommes de terre grenailles

Salade jeunes pousses

Sautéed confit vegetables

KIDS MENU

19€

Crispy chicken, fresh fries, ketchup,
icecream

HOMEMADE DESSERTS

Chocolate mouse, caramelized popcorn	10€
Exotic crumble, cream & coconut ice cream	11€
Chocolate, vanilla and caramel tartlet	12€
Café gourmand	9€
Icecream and Sorbets	5€
Vanilla and praline puff	10/17/23/28€

Partagez-nous vos plus belles photos @francette_restaurant

Francette is a FUGA restaurant. Discover our other venues: @riviera_fuga Paris 7

Laïa Voltaire Paris 11 & Laïa Monceau Paris 8 @laia_restaurant • And also @fuga_space @fuga_w_paris @fuga_rooftop

Service including



CARTE DES BOISSONS

Francette

FUGA



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

 : agriculture biologique

Francette

COCKTAILS

CLASSIQUES

Cosmopolitan • 14

Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron
• 15cl

*Vodka, Cointreau, cranberry juice,
lemon . 15cl*

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

Spritz, Prosecco, eau gazeuse • 18cl

Spritz, Prosecco, sparkling water . 18cl

Au choix parmi : Apérol • Campari •

St-Germain • Lillet Blanc ou Rosé • Italicus

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*

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*

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

BOISSONS

MOCKTAILS

The best !

La Bastille • 13

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

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

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

SOFTS

En bouteille

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

BOISSONS CHAUDES

Torréfacteur parisien, bio

Parisian coffee roaster, organic

Kawa

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

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

So frenchy

SOFTS NATURELS - NÈCENSE

Préparé sur place

Limonade 25cl

écorce de citron jaune, verveine..6

Énervé 25cl

maca, guarana, café, noix de cola.6

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 ▪ 4,7°

25cl ▪ 6,5

50cl ▪ 11

Bière sans alcool ▪ 0,0°

Alcool Free

1664 0,0% 33cl ▪ 7

CASTALIE

Eau microfiltrée

Microfiltered water

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

Eau gazeuse 75cl.....4

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.

CARTE DES VINS

Francette

FUGA



Rejoignez notre communauté dédiée au vin

@cella_fuga_club

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

 : agriculture biologique

LES VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNES

• CHAMPAGNE

12cl 75cl 1.5l

AOP Champagne "Carte d'Or" Drappier - NM

16 89 176

FRAIS & FRUITÉ - CRISPY & FRUITY

AOP Champagne 1er Cru "Grand Assemblage" Jeeper - NM

19 109

GÉNÉREUX & BRIOCHÉ - GENEROUS & YEASTY

BLANCS

• WHITE

IGP Pays d'Oc Chardonnay "Le Blanc" By Fuga - 2024 *bio*

8 37

LÉGER & PÊCHE BLANCHE - LIGHT & PEACH

AOP Muscadet S&M "La Mer" Domaine de la Fessardière - 2023 *bio*

9 42

IODÉ & CITRONNÉ - SALTY & LEMONY

AOP Côtes-du-Rhône "Le Caillou Blanc" Clos du Caillou - 2023 *bio*

10 48

ELEGANT & ROND - ELEGANT & SMOOTH

AOP Chablis Domaine Milcent - 2023 *bio*

12 65

VIF & MINÉRAL - LIVELY & MINERAL

ROUGES

• RED

VDF Grenache & Cinsault "Le Rouge" By Fuga - 2024 *bio*

8 37

LÉGER & FRUITÉ - LIGHT & FRUITY

AOP Alsace Pinot Noir Domaine Wassler - 2023 *bio*

10 49

FINESSE & CERISE - LIGHT & CHERRY

IGP Côtes Catalanes "On s'en Fish" Domaine Gardiès - 2023 *bio*

11 54 106

JUTEUX & FRUITS ROUGES - JUICY & RED FRUITS

AOP Saint-Emilion Grand Cru Château Cartier - 2021 *bio*

12 65

TANINS FONDUS & FRUITS NOIRS - FULL BODIED & DARK FRUITS

ROSÉS

• ROSÉ

AOP Côtes de Provence "Le Rosé" By Fuga - 2024 *bio*

8 37

FRAIS & FLORAL - FRESH & FLORAL

AOP Côtes de Provence Château La Mascaronne - 2023 *bio*

9 42 82

DÉLICAT & PAMPLEMOUSSE - DELICATE & GRAPEFRUIT

MOELLEUX

• SWEET

IGP Pays de Gascogne "Prélude d'Hiver" Domaine Saint Lannes - 2023 *bio*

8 37

GÉNÉREUX & ABRICOT - GENEROUS & APRICOT

LES EFFERVESCENTS

SPARKLING WINES

Champagne

75cl 1.5l

Champagne Drappier "Carte d'Or"	89	176
Champagne Drappier "Brut Nature"	106	
Champagne Jeeper 1er Cru "Grand Assemblage"	109	
Champagne Drappier "Rosé de Saignée"	114	216
Champagne Drappier "Blanc de Blancs"	115	
Champagne Bollinger "Spécial Cuvée"	155	

Bourgogne

AOP Crémant de Bourgogne Domaine Thibert - 2019	57	
---	----	--

LES VINS ROSÉS

ROSE WINES

Provence & Languedoc

75cl 1.5l

AOP Côtes de Provence "Le Rosé" Fuga - 2024 <i>bio</i>	37	
AOP Côtes de Provence Château La Mascaronne - 2023 <i>bio</i>	42	82
AOP Languedoc Rosé Mas Jullien - 2023 <i>bio</i>	71	

LES VINS BLANCS

WHITE WINES

Loire

75cl 1.5l

VDF Sauvignon "Cuvée Francette" by Fuga - 2023	37
AOP Muscadet Sèvre et Maine "La Mer" Domaine de la Fessardière - 2023 <i>bio</i>	42
AOP Sancerre blanc "Osmeze" Domaine Denizot - 2023 <i>bio</i>	65
AOP Pouilly-Fumé "Elisa" Jonathan Pabiot - 2023 <i>bio</i>	76
AOP Sancerre "Le Paradis" Domaine Matthias Planchon - 2021 <i>bio</i>	134

Alsace

AOP Alsace Riesling Domaine Marcel Deiss - 2022 <i>bio</i>	75
--	----

Bourgogne & Beaujolais

AOP Beaujolais Villages Elisa Guérin - 2023 <i>bio</i>	42
AOP Bourgogne Chardonnay Bernard Moreau - 2023	46
AOP Chablis Domaine Milcent - 2023 <i>bio</i>	65

Vallée du Rhône

AOP Côtes-du-Rhône blanc "Le Caillou" Clos du Caillou 2024 <i>bio</i>	48
---	----

Provence & Corse

AOP Côtes de Provence "Grand Classique Blanc" Domaine Gavoty - 2024 <i>bio</i>	42
IGP Ile de Beauté blanc "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia 2023 <i>bio</i>	60

Languedoc Roussillon

IGP Pays d'Oc Chardonnay "Le Blanc" By Fuga - 2024 <i>bio</i>	37
IGP Pays d'Oc Sauvignon "Kate" Aubert & Mathieu - 2024 <i>bio</i>	42
AOP Languedoc "Manon" Clos Marie - 2024 <i>bio</i>	68

LES VINS ROUGES

RED WINES

Loire

	75cl	1.5l
AOP Côte Roannaise "Eclat de Granite" Domaine Sérol - 2023 <i>bio</i>	40	
AOP Saumur-Champigny "Les Menais" Fabien Duveau - 2023 <i>bio</i>	46	86
AOP Chinon "Gabarre" Domaine Grosbois - 2021 <i>bio</i>	65	
AOP Sancerre rouge Osmoze Domaine Denizot - 2023 <i>bio</i>	74	

Alsace

AOP Alsace Pinot Noir Domaine Wassler - 2023 <i>bio</i>	49
---	----

Bourgogne & Beaujolais

AOP Beaujolais Villages rouge Elisa Guerin - 2024 <i>bio</i>	42
AOC Bourgogne Pinot Noir Bernard Moreau - 2023	49
AOP Brouilly Domaine Georges Descombes - 2022 <i>bio</i>	54

Vallée du Rhône

AOP Côtes du Rhône "Métaphysique des Cuves" Julie Karsten - 2022 <i>bio</i>	40
AOP Châteauneuf-du-Pape Rouge Domaine Raymond Usseglio - 2021 <i>bio</i>	89

Provence & Corse

AOP Côtes de Provence "Grand Classique Rouge" Domaine Gavoty - 2022 <i>bio</i>	41
--	----

Languedoc-Roussillon

VDF Grenache & Cinsault "Le Rouge" Fuga - 2024 <i>bio</i>	37
IGP Pays d'Oc Pinot Noir "Hautes Pistes" Aubert & Mathieu - 2024 <i>bio</i>	48
IGP Côtes Catalanes "On s'en Fish" Domaine Gardiès - 2023	54
AOP Pic Saint Loup "Olivette" Clos Marie - 2022 <i>bio</i>	69

Bordeaux

AOP Saint-Emilion Grand Cru Château Cartier - 2021 <i>bio</i>	64
---	----