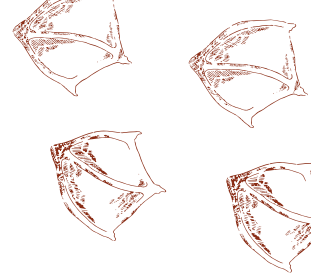


Francette

Carte Printemps - Été

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.



ENTRÉES

À partager ou non

- Tarama maison, citron, ciboulette.....8,5€
- ♥ Guacamole, coriandre, citron vert, pain.....9€
- ♥ Salade de tomates, amandes, vinaigrette, fraises.13€
- ♥ Œuf mimosa, mayonnaise moutarde.....9€
- Huitres n°3, yuzu, huile pimentée12€
- Crevettes tempura, mayonnaise piment doux.....14,5€
- Ceviche de dorade, leche de tigre fraise, radis..15€
- ♥ Camembert pané, miel, gel poire champagne.....15€
- ♥ Burrata, concombre, coulis jalapeño, basilic...14,5€
- Poulet frit croustillant, mangue curry.....16€
- Planche mixte charcuteries fromages.....26€

PLATS

- Magret de canard, petits pois, carottes.....29€
- Poulet rôti, grenailles confites, jus de volaille 27€
- Tartare de bœuf, frites et sa sucrine.....25€
- Coquillettes au jambon et truffe (option végété)..24€
- Dorade sébaste rôtie, riz pilaf, beurre blanc...27€
- Tataki de thon, avocat, tomate verte, frites....29€
- Salade Francette, crevettes panées, parmesan...22€
- ♥ Salade, petits pois, courgette, féta, moutarde..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

Tarama maison, citron, ciboulette

Œuf mimosa, mayonnaise moutarde

Crevettes tempura, mayonnaise
piment doux

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

-
Mousse chocolat

Menu veggie

*Disponible sur demande

80€
pour 2 personnes

65€
pour 2 personnes

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites fraîches.....8€
- Purée de pomme de terre.....8€
- Salade verte.....7€

MENU ENFANT

19 €

Poulets croustillants, frites fraîches,
ketchup et mousse chocolat

DESSERTS MAISON

- Mousse chocolat, huile d'olive.....11€
- Fraises, crème diplomate à la vanille...12€
- Entremet noix de coco ananas.....12€
- Cookie chocolat, noisettes.....8€
- Cheesecake, coulis fruits rouge.....10€
- Café gourmand.....10€
- Choux vanille et praliné.....10/17/23/28€

Prix net.
Service compris.

Partagez-nous vos plus belles photos @francette_restaurant

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

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



Carte des Allergènes

100%

Frenchy

Francette

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.



PAUSE SALÉE

- Tarama maison, citron, ciboulette.....8,5€
- 🍃 Guacamole, coriandre, citron vert, pain.....9€
- 🍃 Salade de tomates, amandes, vinaigrette, fraises....13€
- Œuf mimosa, mayonnaise moutarde.....9€
- Huîtres n°3, yuzu, huile pimentée12€
- Crevettes tempura, mayonnaise piment doux.....14,5€
- Tartare de dorade, leche de tigre fraise, radis.....15€
- 🍃 Camembert pané, miel, gel poire champagne.....15€
- 🍃 Burrata, concombre, coulis jalapeño, basilic.....14,5€
- Poulet frit croustillant, mangue curry.....16€
- Planche mixte charcuteries fromages.....26€

SIDES

Frites fraîches.....8€

PAUSE SUCRÉE

- Mousse chocolat, huile d'olive....11€
- Cheesecake, coulis fruits rouge...10€
- Cookie chocolat, noisettes.....8€

Prix net.
Service compris.



FUGA

@laia_restaurant · @francette_restaurant · @riviera_fuga
@fuga_w_paris · @fuga_space · @fuga_rooftop



Carte des Allergènes

CARTE DES BOISSONS

Francette

FUGA



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

Francette

COCKTAILS

LE FRANCETTE • 13

Cocktail signature de la maison !

Lillet rosé, vodka, citron,
fraise, rose • 20cl

SPRITZ • 14

*Apérol - Campari - Lillet blanc - Lillet
rosé -liqueur de sureau - Limoncello -
Italicus - Belle de Brillet (Cognac &
Poire)*

Prosecco, eau gazeuse • 25cl

CLASSIQUES

Negroni • 16

Cosmopolitan • 14

Mule's • 14

Margarita • 15

Expresso Martini • 15

Pornstar Martini • 16

Gin Tonic • 14

COCKTAIL DU MOMENT

Demandez à l'équipage ! 15€

CRÉATIONS

French kiss • 15

Liqueur Napoléon, Apérol, jus
d'orange, jus de pamplemousse,
jus de citron • 18cl

La Maison Jaune • 16

Gin, Limoncello, jus de citron,
yuzu, sirop de gingembre • 18cl

Pigalle Folie's • 15

Tequila, Martini blanc,
sureau, jus de citron,
menthe, basilic • 18cl

Paris Plage • 15

Cachaça, Curaçao, jus de citron,
crème de coco, jus d'ananas,
jus de mangue • 20cl

MOCKTAILS

Le Moulin Rouge • 13

Jus de pêche, cranberry, ananas,
sirop d'hibiscus, jus de citron
• 18cl

Le Jardin des Plantes
• 13

Poire, jasmin, concombre, citron,
vanille, menthe
• 18cl



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 16 ans.

Francette

BOISSONS

SOFTS

En bouteille



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

SOFTS NATURELS

Préparé sur place

Necense

Limonade 25cl	
Ecorce de citron jaune, verveine.	6
Énervé 25cl	
Maca, guarana, café, noix de cola.	6
Canopé 25cl	
Menthe, bourgeon de pin, verveine.	6

JUS

Alain Milliat

Jus frais fait en France
100% fruits
Fresh juices from France

Orange, pomme, ananas,
poire, pêche. 20cl....8

BOISSONS CHAUDES

Torréfacteur parisien
Parisian coffee roaster

Tanat

Espresso.....	3
Allongé.....	3.5
Noisette.....	4
Americano.....	4
Double espresso.....	5.5
Cappuccino.....	8
Café latte.....	7
Chocolat chaud.....	6
Thé.....	6

Jasmin, Thé vert Menthe, Earl Grey,
Darjeeling, Verveine, Camomille.

EAU

Castalie

Eau microfiltrée
Microfiltered water

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

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

BIÈRES

Artisanales

Arme Blanche • 4,5°

25cl • 6,5

50cl • 11

Blonde East • 4,8°

25cl • 6,5

50cl • 11

IPA Barge • 6°

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

SPIRITUEUX 5cl

Digestifs *France*

Chartreuse verte.....16

Chartreuse jaune.....16

Bas-Armagnac *France*

Laubade Diam X0.....18

Cognac *France*

Martell VSOP.....18

Gin *France*

Bartolomeo14

Citadelle 16

Vodka *France*

Ciroc.....14

Grey Goose.....16

Rhum *France & Barbade*

Barbancourt 8ans.....14

Bumbu Original.....18

Whisky *France*

Le Whisky des Français...14

Tequila *Mexique*

Don Julio Bianco.....16

SHOTS • 5€

Baby Guinness

Kalhua, Baileys

Happy Friends

Gin Italicus, Amaretto

Orgasme

Tequila, Get 27, Baileys

Madeleine

Amaretto, Cointreau,
jus d'ananas

Norama

Vodka, liqueur de Sureau,
citron

Sweet Kamikaze

Vodka, curaçao, citron,
ananas

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 16 ans.



Francette

LES VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE

12cl 75cl 1.5l

Champagne Drappier Brut "Carte d'Or" - NM

16 89 180

Frais & fruité - Crispy & fruity

BLANCS • WHITE

IGP Pays d'Oc Chardonnay "Le Blanc" By Fuga - 2025*

8 37

Léger & Pêche blanche - Light & Peach

Muscadet Sèvre et Maine "Clos de la Bourgeonnais" Les Vignes de Saint-Vincent - 2024

9 43

Iodé & Citronné - Salty & Lemony

Côtes-du-Rhône "Le Caillou Blanc" Clos du Caillou - 2025*

10 49

Elegant & Rond - Elegant & Smooth

Chablis Domaine Milcent - 2023*

12,5 69

Vif & Minéral - Lively & mineral

ROUGES • RED

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

8 37

Léger & Fruité - Light & Fruity

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

9 42 86

Juteux & Fruits rouges - Juicy & Red fruits

Bourgogne Pinot Noir Bernard Moreau - 2024*

10,5 53

Finesse & Cerise - Light & Cherry

Saint-Emilion Grand Cru Château Cartier - 2021*

12,5 69

Tanins fondus & Fruits noirs - Full Bodied & Dark fruits

ROSÉS • ROSÉ

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

8 37

Frais & Floral - Fresh & Floral

Côtes de Provence Château La Mascaronne - 2024*

10 55 110

Délicat & Pamplémousse - Delicate & Grapefruit

MOELLEUX • SWEET WHITE

IGP Côtes de Gascogne Domaine Saint-Lannes - 2024

8 37

Moelleux & fruité - Sweet & Fruity

Francette

LES VINS BLANCS - WHITE WINES

Loire

75c1 1.51

Muscadet Sèvre et Maine "Clos de la Bourgeonnais"	43
Les Vignes de Saint-Vincent - 2024	
Sancerre blanc "Osmoze" Domaine Denizot - 2023*	65
Pouilly-Fumé "Elisa" Jonathan Pabiot - 2023*	76
Sancerre "Le Paradis" Domaine Matthias Planchon - 2021*	134

Alsace

Alsace Riesling Domaine Marcel Deiss - 2022*	68
--	----

Bourgogne & Beaujolais

Beaujolais Villages Elisa Guérin - 2023*	42
Bourgogne Chardonnay Bernard Moreau - 2023	46
Chablis Domaine Milcent - 2023*	65

Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône blanc "Le Caillou" Clos du Caillou 2024*	49
---	----

Provence & Corse

Côtes de Provence blanc Château La Mascaronne - 2023	55
IGP Ile de Beauté blanc "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia 2023*	60

Languedoc Roussillon

IGP Pays d'Occ Chardonnay "Le Blanc" By Fuga - 2025*	37
IGP Pays d'Occ Sauvignon "Kate" Aubert & Mathieu - 2024*	42
Languedoc "Manon" Clos Marie - 2024*	64

Bordeaux

Bordeaux blanc Les Roches Blanches - 2025*	39
--	----

Francette

LES VINS ROUGES - RED WINES

Loire

	75cl	1.5l
Côte Roannaise Le Rouge Domaine Florent Thinon - 2023*	40	
Saumur-Champigny "Les Menais" Fabien Duveau - 2023*	46	92
Chinon "Gabare" Domaine Grosbois - 2021*	59	
Sancerre rouge Osmoze Domaine Denizot - 2023*	74	

Alsace

Alsace Pinot Noir Marcel Deiss - 2022	64	
---------------------------------------	----	--

Bourgogne & Beaujolais

Bourgogne Pinot Noir Bernard Moreau - 2023	49	
Brouilly Domaine Georges Descombes - 2022*	54	

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône "Le Caillou Rouge" Clos du Caillou - 2024	44	
Châteauneuf-du-Pape Rouge "Les Safres " Clos du Caillou - 2023	89	

Provence & Corse

Côtes de Provence Rouge Château la Mascaronne - 2020*	58	
---	----	--

Languedoc-Roussillon

VDF Grenache & Cinsault "Le Rouge" Fuga - 2024*	37	
IGP Pays d'Oc Pinot Noir "Hautes Pistes" Aubert & Mathieu - 2024*	43	
Pic-Saint-Loup "Olivette" Clos Marie - 2022*	69	

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru Château Cartier - 2022*	69	
---	----	--

Francette

LES EFFERVESCENTS - SPARKLING WINES

Champagne

75cl 1.5l

Champagne Drappier Brut "Carte d'Or"	89	180
Champagne Drappier Brut "Brut Nature"	106	
Champagne Drappier Brut "Rosé de Saignée"	114	216
Champagne Drappier Brut "Blanc de Blancs"	115	
Champagne Bollinger Brut "Special Cuvée"	138	

Crémants

75cl

Crémant de Loire "Initia" Domaine des Huards	72	
--	----	--

LES VINS ROSÉS ROSE WINES



Provence & Languedoc

75cl 1.5l

Côtes de Provence "Le Rosé" Fuga - 2024*	37	
Côtes de Provence Château La Mascaronne - 2024*	55	110
Languedoc Rosé Mas Jullien - 2023*	71	

LE VIN MOELLEUX SWEET WINE

IGP Côtes de Gascogne Domaine Saint-Lannes - 2024	37	
---	----	--