

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€
- Huîtres 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 purée petits pois et 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

80€
pour 2 personnes

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 ♥

65€
pour 2 personnes

*Disponible sur demande

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 : @riviera_fuga Paris 7 •
@brasserie_fougue Paris 7 • @laia_restaurant Paris 8 • 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€

FUGA

Prix net.
Service compris.



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



Carte des Allergènes

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
Mamma Mia - 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

Amaretto Sour Adriatico • 15

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 18 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
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
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

FUGA x Brasserie Paname

La Blonde ▪ 4,8°

25cl ▪ 6,5

50cl ▪ 11

La Blanche ▪ 4,5°

25cl ▪ 6,5

50cl ▪ 11

L'IPA ▪ 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 VSOP.....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 18 ans.



Francette

LES VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE

	12c1	24c1	75c1	1.5l
Champagne Drappier Brut "Carte d'Or"	16		89	183
<i>Frais & fruité - Crispy & fruity</i>				

BLANCS

. WHITE

IGP Pays d'Oc Chardonnay "Le Blanc" By Fuga - 2025*	8	15,5	37	
<i>Léger & Pêche blanche - Light & Peach</i>				
VDF Sauvignon "Francette" Fuga - NM	9	17,5	42	
<i>Frais & Floral - Fresh & Floral</i>				
Muscadet Sèvre et Maine "Clos Armand" Les Vignes de Saint-Vincent - 2025	9	17,5	43	
<i>Iodé & Citronné - Salty & Lemony</i>				
Côtes-du-Rhône "Le Caillou Blanc" Clos du Caillou - 2025*	10	19,5	49	
<i>Elegant & Rond - Elegant & Smooth</i>				
Sancerre blanc "Osmoze" Domaine Denizot - 2025*	12,5	24,5	69	143
<i>Vif & Mineral - lively & mineral</i>				

ROUGES

. RED

VDF Grenache & Cinsault "Le Rouge" By Fuga - 2024*	8	15,5	37	
<i>Léger & Fruité - Light & Fruity</i>				
Côtes du Rhône "Le Caillou Rouge" Clos du Caillou - 2024	9	17,5	42	89
<i>Juteux & Fruits rouges - Juicy & Red fruits</i>				
Bourgogne Pinot Noir Bernard Moreau - 2024*	10,5	20,5	56	117
<i>Finesse & Cerise - Light & Cherry</i>				
Margaux Kid d'Arsac - 2022	12,5	24,5	64	
<i>Tanins fondus & Fruits noirs - Full Bodied & Dark fruits</i>				

ROSÉS

. ROSÉ

Côtes de Provence "Le Rosé" By Fuga - 2025*	8	15,5	37	79
<i>Frais & Floral - Fresh & Floral</i>				
Côtes de Provence Château La Mascaronne - 2025*	10	19,5	55	115
<i>Délicat & Pamplemousse - Delicate & Grapefruit</i>				

MOELLEUX

. SWEET WHITE

IGP Côtes de Gascogne Domaine Saint-Lannes - 2025	8	15,5	37	
<i>Moelleux & fruité - Sweet & Fruity</i>				
<i>*agriculture biologique</i>				

Francette

LES VINS BLANCS - WHITE WINES

Loire	75cl	1.5l
Muscadet Sèvre et Maine "Clos Armand" Les Vignes de Saint-Vincent - 2025	43	
Sancerre blanc "Osmoze" Domaine Denizot - 2025*	69	143
Pouilly-Fumé "Elisa" Jonathan Pabiot - 2023*	76	
Sancerre "Le Paradis" Domaine Matthias Planchon - 2021*	134	

Alsace

Alsace Riesling Domaine Wassler - 2024	43	
--	----	--

Bourgogne & Beaujolais

Beaujolais Villages Elisa Guérin - 2025*	42	
Bourgogne Chardonnay Bernard Moreau - 2023	46	
Chablis Domaine Milcent - 2024*	69	143

Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône blanc "Le Caillou" Clos du Caillou 2025*	49	
Condrieu Maison des Alexandrins - 2023	84	

Corse

IGP Ile de Beauté blanc "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia 2024*	60	
--	----	--

Languedoc Roussillon

IGP Pays d'Oc Chardonnay "Le Blanc" By Fuga - 2025*	37	
VDF Sauvignon "Francette" Fuga - NM	42	
Languedoc "Manon" Clos Marie - 2023*	59	

Bordeaux

Bordeaux blanc Les Roches Blanches - 2025*	42	
--	----	--

*agriculture biologique

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 - 2025*	46	97
Chinon "Gabare" Domaine Grosbois - 2021*	59	
Sancerre rouge "Osmoze" Domaine Denizot - 2023*	74	

Alsace

Alsace Pinot Noir Wassler- 2025	55
---------------------------------	----

Bourgogne & Beaujolais

Bourgogne Pinot Noir Bernard Moreau - 2024	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*	60

Bordeaux

Margaux Kid d'Arsac - 2022	64	
Montagne Saint-Emilion "Les Terres Brunes" Domaine Baudon - 2023	77	159

Francette

LES EFFERVESCENTS - SPARKLING WINES

Champagne

75cl 1.51

Champagne Drappier Brut "Carte d'Or"	89	183
Champagne Drappier Brut "Brut Nature"	106	
Champagne Drappier Brut "Rosé de Saignée"	114	233
Champagne Drappier Brut "Blanc de Blancs"	115	
Champagne Bollinger Brut "Special Cuvée"	138	

LES VINS ROSÉS

ROSE WINES



Provence & Languedoc

75cl 1.51

Côtes de Provence Château La Mascaronne - 2025*	55	115
Languedoc Rosé Mas Jullien - 2023*	71	
Côtes de Provence "Le Rosé" By Fuga - 2025*	37	79