

LES VINS AU VERRE | GLASS OF WINE

ROUGES | RED

Saumur Champigny, Loire, Les Chanteraines, 2018
Corbières, Languedoc-Roussillon
Cuvée Alice, Hameau des Ollieux, 2016
Brouilly, Beaujolais, Château de Corcelles, 2018
Graves, Bordeaux, Hautes Gravières, 2017

15cl
6,90€
6,90€
7,90€
8,90€

ROSÉS | ROSE

IGP Sables de Camargue,
Domaine du Petit Chaumont, 2018
Bordeaux, Dourthe N°1, 2018



6,00€
6,90€

BLANCS | WHITE

Saumur, Loire, Les Plantagenêts, 2018
Vin de Pays d'Oc, Languedoc,
Chardonnay Laroche, 2018
Bourgogne Aligoté, Domaine les planchants, 2018
Bordeaux, Château de Ricaud, 2018
IGP Côtes de Gascogne, Élixir Moelleux,
Domaine de Jöy, 2018
Petit Chablis, Étienne Boileau, 2018

15cl
5,50€
5,90€
6,90€
6,90€
7,90€
8,90€

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

Vittel
Eau de Perrier

100cl	50cl
6,90€	5,50€
6,90€	5,50€

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÉJEUNER | LUNCH

L'ancien restaurant de l'hôtel d'Orsay, situé au premier étage du musée, a conservé toute sa magnificence depuis son ouverture en 1900.

Côté cuisine, le chef Yann Landureau élabore une cuisine traditionnelle française, ponctuée de plats originaux en lien avec l'actualité du musée.

The former restaurant of the Hotel d'Orsay, located on the first floor of the museum, has retained all its magnificence since its opening in 1900.

In the kitchen, Chef Yann Landureau elaborates a traditional French cuisine, punctuated by original dishes linked to the current events of the museum.

Le document récapitulatif allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes.

For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Alcohol is dangerous for health.

482 463 437 RCS NANTERRE

Prix nets TTC. Service compris. Net price in euros. Taxes included.

Suivez-nous sur facebook : @Restaurants.Musee.Orsay

ENTRÉES | STARTER

Foie gras de canard mi-cuit, pomme reinette et caramel de cidre Semi-cooked duck foie gras, apple & cider caramel	21€
* Pommes ratte en vinaigrette d'agrumes, saumon fumé, coulis de cresson Ratte potatoes with citrus vinaigrette, smoked salmon, cress coulis	17€
Crèmeux de butternut, magret fumé, champignons et sésame noir Cream of butternut, smoked duck breast, mushrooms and black sesame	16€
Velouté de lentilles du Puy, ventrèche et croûtons dorés Cream of lentils, pork belly, golden croutons	16€
Notre salade Caesar au poulet, granola fenouil Our Caesar salad with chicken & fennel granola	15€
Fin pâté de canard en croûte, pickles d'oignon et jus vinaigré Crusted duck pâté, onion pickles, vinegar juice	14€

*Plat proposé en Végétalien | Ask for our Vegan main course

PLATS | MAIN DISH

Cabillaud au plat, panais, poire fondante, jus au citron confit Cod fillet, parsnip, tender pear, candied lemon juice	27€
Filet de bar au four, légumes du moment, sucs de cuisson au Porto Baked sea bass fillet, vegetables and Porto sauce	25€
Pièce du boucher, échalotes confites, frites The butcher piece of meat, candied shallots & french fries	25€
✓ Céréales, légumineuses et champignons, copeaux de légumes à cru Creamy cereals & legumes with mushrooms and raw vegetable	25€
Fish'n chips, sauce tartare Fish'n chips, tartar sauce	22€
Travers de porc laqué, condiment d'une basquaise, pomme Anna Lacquered pork ribs, basquaise sauce, Anna potatoes	22€

MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU 9€

JUSQU'À 10 ANS | UNTIL 10 YEARS OLD

Gratin de Pâtes ou Haricots accompagnés de Croustillant de Poulet ou Fish'n chips et Coupe glacée vanille chocolat ou vanille framboise et Eau de source, jus de pomme, orange ou ananas 25 cl
Pasta gratin or chicken nugget with green beans or Fish'n chips and Vanilla Chocolate or Raspberry Vanilla Ice Cream and Spring water or fruit juice (orange, pineapple or apple) 25cl

FROMAGE ET DESSERTS | CHEESE & DESSERT

Demi Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam	9€
Sélection de notre pâtissier : Flan, Tarte aux pommes caramélisées, Cookie ou Millefeuille Suggestion of our pastry Chef: Flan, Caramelized apple pie, Cookie or Millefeuille	12€
Café et cookie Coffee & cookie	10€
Éclair au chocolat Chocolate Eclair	10€
Faisselle, framboises et éclats de meringue Cottage cheese, raspberries & meringue pieces	9€
Succès noix de pécan Pecan nuts cake	9€
Finger au thé Earl Grey, coulis d'orange Earl Gray tea finger, orange coulis	9€

FORMULES DÉJEUNER

1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert 27€
Starter + Main dish OR Main dish + Dessert

ENTRÉES | STARTER

Velouté de lentilles du Puy, ventrèche et croûtons dorés Cream of lentils, pork belly, golden croutons	
Fin pâté de canard en croûte, pickles d'oignon et jus vinaigré Crusted duck pâté, onion pickles, vinegar juice	

PLATS | MAIN DISH

Fish'n chips, sauce tartare Fish'n chips, tartar sauce	
Travers de porc laqué, condiment d'une basquaise, pomme Anna Lacquered pork ribs, basquaise sauce, Anna potatoes	

Céréales, légumineuses et champignons, copeaux de légumes à cru
Creamy cereals, legumes with mushrooms & raw vegetables

DESSERTS | DESSERT

Faisselle, framboises et éclats de meringue Cottage cheese, raspberries & meringue pieces	
Succès noix de pécan Pecan nuts cake	

🌿 Végétarien | Vegetarian

🌿 Végétalien | Vegan