

SÉLECTION DE CAFÉS D'ORIGINE |
A SELECTION OF AUTHENTIC COFFEES

Colombie, puissant et suave
Florio. strong and smooth 3,50€

Moka d'Ethiopie, sauvage et parfumé
Ethiopian Mocha. wild and fragrant 3,50€

LES CLASSIQUES | CLASSIC COFFEE

Café Viennois | Viennese coffee 6,00€

Double café crème | Large coffee with cream 6,00€

Double café espresso | Large espresso 6,00€

Cappuccino 6,00€

Café crème | Coffee with cream 4,50€

Café décafeiné Bio | Organic decaffeinated coffee 3,50€

Café espresso | Espresso 3,30€

THÉS, INFUSIONS | TEA & HERBAL TEA

Thé noir Earl Grey 4,90€

Thé noir English Breakfast 4,90€

The Noir Darjeeling 4,90€

Thé vert Gundpowder 4,90€

Thé vert Jasmin 4,90€

Thé vert menthe 4,90€

Thé Rooibos | Rooibos tea 4,90€

Tilleul Bio | Organic Lime 4,90€

Tilleul-Menthe Bio | Organic Lime-Mint 4,90€

Verveine Bio | Organic Verbena 4,90€

CHOCOLAT CHAUD VALRHONA |
HOT CHOCOLATE

Pur cacao | Pure cocoa by Valrhona 5,50€

Cannelle | With cinnamon by Valrhona 5,50€

Viennois | Viennese chocolate by Valrhona 6,50€

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÎNER | DINNER

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

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS	100cl	50cl
Vittel	6,90€	5,50€
Eau de Perrier	6,90€	5,50€

BIÈRES, CIDRE | BEERS & CIDER

Pelforth Brune French stout beer 33cl	6,00€	
Heineken Lager beer 33cl	5,30€	
Affligem Abbey beer 30cl	5,30€	
Edelweiss White beer 33cl	6,00€	
Cidre brut Cider 27,5cl	5,30€	
Heineken 0.0 sans alcool Alcohol free 33cl	5,30€	

JUS DE FRUITS, NECTARS ARTISANAUX PAR ALAIN MILLAT | ALAIN MILLAT FRUIT JUICES

Jus de tomate Tomato juice	7,50€	33cl
Nectar de framboise Raspberry nectar	7,50€	
Nectar de pêche blanche Peach nectar	7,50€	
Nectar de poire d'automne Pear nectar	7,50€	

JUS DE FRUITS FRAIS | FRESH JUICES

Orange Orange	5,50€	25cl
Citron Lemon	5,50€	
Pamplemousse Grapefruit	5,50€	

SODAS | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	4,90€	33cl
Schweppes Agrum'	4,60€	25cl
Orangina	4,60€	
Sprite	4,90€	

THÉ GLACÉ MAISON | HOMEMADE ICED TEA

Thé noir à la pêche Peach iced tea	4,60€	33cl
--------------------------------------	-------	------

LES VINS AU VERRE | GLASS OF WINE

ROUGES | RED

Saumur Champigny, Loire, Les Chanteraines, 2018	6,90€	15cl
Corbières, Languedoc-Roussillon	6,90€	
Cuvée Alice, Hameau des Ollieux, 2016	6,90€	
Brouilly, Beaujolais, Château de Corcelles, 2018	7,90€	
Graves, Bordeaux, Hautes Gravières, 2017	8,90€	

ROSÉS | ROSE

IGP Sables de Camargue, Domaine du Petit Chaumont, 2018	6,00€	
Bordeaux, Dourthe N°1, 2018	6,90€	

BLANCS | WHITE

Saumur, Loire, Les Plantagenêts, 2018	5,50€	15cl
Vin de Pays d'Oc, Languedoc, Chardonnay Laroche, 2018	5,90€	
Bourgogne Aligoté, Domaine les planchants, 2018	6,90€	
Bordeaux, Château de Ricaud, 2018	6,90€	
IGP Côtes de Gascogne, Élixir Moelleux, Domaine de Jöy, 2018	7,90€	
Petit Chablis, Étienne Boileau, 2018	8,90€	

FORMULE NOCTURNE | 49,00€

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main dish + Dessert

ENTRÉE | STARTER

Crèmeux de butternut, magret fumé, champignons et sésame noir | Cream of butternut, smoked duck breast, mushrooms and black sesame

ou | or

Pommes ratte en vinaigrette d'agrumes, saumon fumé, coulis de cresson | Ratte potatoes with citrus vinaigrette, smoked salmon, cress coulis

ou | or

Foie gras de canard mi-cuit, pomme reinette et caramel de cidre

Semi-cooked duck foie gras, apple & cider caramel

PLAT | MAIN DISH

✓ **Céréales, légumineuses et champignons, copeaux de légumes à cru** | Creamy cereals & legumes with mushrooms and raw vegetable

ou | or

Filet de bar au four, légumes du moment, sucs de cuisson au Porto | Baked sea bass fillet, vegetables and Porto sauce

ou | or

Filet de bœuf, pomme Anna et sauce girolles

Beef tenderloin, Anna potatoes & chanterelle sauce

DESSERT | DESSERT

Flan

Flan

Tarte aux pommes caramélisées

Caramelized apple pie

Cookie de notre Chef pâtissier

Cookie create by our pastry Chef

Millefeuille

Millefeuille