
MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU 10€

JUSQU'À 10 ANS | UNTIL 10 YEARS OLD

Croustillant de Poulet ou Croustillant de Cabillaud

+ **Gratin de Pâtes ou Haricots**

+ **Coupe glacée par les équipes Alain Ducasse :**

Trois Vanilles

+ **Eau de source, jus de pomme, orange ou ananas 25 cl**

Chicken nugget or Crispy Cod fish + Pasta gratin or Green beans

+ Gelato by the Alain Ducasse teams: Three Vanilla

+ Spring water or fruit juice (orange, pineapple or apple) 25cl

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

LES CLASSIQUES | CLASSIC COFFEE

Café Alain Ducasse | Alain Ducasse coffee 3,60€

Café expresso | Espresso 3,30€

Café décafeiné | Decaffeinated coffee 3,30€

Double café expresso | Large espresso 6,00€

Cappuccino 6,00€

Café crème | Coffee with cream 4,50€

Café Viennois | Viennese coffee 6,00€

Chocolat Viennois | Viennese chocolate 6,50€

THÉS NOIR BIO | ORGANIC BLACK TEA 4,90€

English breakfast

Darjeeling N°37

Earl Grey

Prince Vladimir

Sweet love

THÉS VERT BIO | ORGANIC GREEN TEA 4,90€

Vert de chine | China

Menthe | Mint

Jasmin | Jasmin

INFUSIONS BIO | ORGANIC HERBAL TEA 4,90€

Camomille | Chamomile

Verveine-Menthe | Verbena & Mint

Rooibos vanille | Vanilla Rooibos

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.

Net price in euros.

ENTRÉES | STARTER

- **Crèmeux d'artichaut, roquette et chips de Parmesan** 16€
Creamy artichoke, arugula and parmesan crisps
- ✓ **Gaspacho de tomate, ananas et coriandre** 16€
Tomato gazpacho, pineapple and coriander
- Notre salade César au poulet** | Caesar salad with chicken 16€
- **Burrata crémeuse, tomates multicolores, pane carasau** 16€
Creamy burrata, multicolored tomatoes, pane carasau
- **Œuf poché, piperade doucement épicée et focaccia** 15€
Poached egg, mildly spiced piperade and focaccia
- Carpaccio de bœuf, aubergine brûlée et grenade** 21€
Beef carpaccio, eggplant and pomegranate

PLATS | MAIN DISH

- Filet de daurade poêlé, fenouil et houmous** 26€
Sea bream fillet, fennel and hummus
- Filet de Bœuf poêlé, Pomme Anna et sauce aux girolles** 25€
Beef tenderloin, Anna potatoes & chanterelle sauce
- ✓ **Céréales et légumineuses, copeaux de légumes marinés** | Cereals and legumes, vegetable shavings 22€
- Cabillaud en fine pâte à beignet, vinaigrette miel/sésame, salsa verde** | Cod in a thin beignet dough, honey/sesame vinaigrette, salsa verde 22€
- Travers de porc laqué, légumes du moment, pistou de fanes** 22€
Lacquered pork ribs, vegetable and fanes pesto
- ✓ **Fettucini ail et basilic, légumes vinaigrés et herbes fraîches** 21€
Garlic & basil fettucine, vinegared vegetables, fresh herbs

DESSERTS | DESSERT

- Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue**
Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam
Entier : 16€ Demi : 9€
- Flan** | Flan 9€
- Éclair au chocolat** | Chocolate éclair 10€
- Cheesecake thé matcha** | Matcha tea cheesecake 10€
- Sélection de notre pâtissier** 12€
Suggestion of our pastry Chef
- L'Horloge** | Clock dessert 12€

SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS

- Baba au rhum, crème vanillée** 12€
Rum baba with vanilla cream
- Glace aux trois vanilles « noyée » au café assemblage signature 1895 by Lavazza et pralin** 12€
Three vanilla ice cream «drowned» with 1895 by Lavazza signature coffee and praline

FORMULE NOCTURNE | 49,00€

Champagne + Entrée + Plat + Dessert
Champagne + Starter + Main dish + Dessert

Coupe de champagne
accompagnée de gougères au fromage
Glass of champagne
& baked savory choux pastry with cheese

ENTRÉE | STARTER

- **Crèmeux d'artichaut, roquette et chips de Parmesan**
Creamy artichoke, arugula and parmesan crisps
ou | or
- ✓ **Gaspacho de tomate, ananas et coriandre**
Tomato gazpacho, pineapple and coriander
ou | or
- **Burrata crémeuse, tomates multicolores, pane carasau**
Creamy burrata, multicolored tomatoes, pane carasau
ou | or
- **Œuf poché, piperade doucement épicée et focaccia**
Poached egg, mildly spiced piperade and focaccia

PLAT | MAIN DISH

- Filet de daurade poêlé, fenouil et houmous**
Sea bream fillet, fennel and hummus
ou | or
- ✓ **Céréales et légumineuses, copeaux de légumes marinés** | Cereals and legumes, vegetable shavings
ou | or
- Filet de Bœuf poêlé, Pomme Anna et sauce aux girolles**
Beef tenderloin, Anna potatoes & chanterelle sauce
ou | or
- ✓ **Fettucini ail et basilic, légumes vinaigrés et herbes fraîches**
Garlic & basil fettucine, vinegared vegetables, fresh herbs

DESSERT | DESSERT

- Demi Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue**
1/2 Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam
ou | or
- Sélection de notre pâtissier**
Suggestion of our pastry Chef

✓ **Végétalien** | Vegan

● **Plat proposé en Végétarien** | Ask for our Vegetarian course