

FORMULES DÉJEUNER

29€

Entrée + Plat

OU Plat + Dessert

Starter + Main dish

OR Main dish + Dessert

ENTRÉES | STARTER

Notre salade César au poulet

Our Caesar salad with chicken

Soupe scandinave : saumon frais et fumé, petits légumes, aneth et croustillants de seigle

Scandinavian soup: fresh and smoked salmon, vegetables, dill and rye croutons

PLATS | MAIN DISH

Cabillaud en fine pâte à beignet, vinaigrette miel/sésame, salsa verde

Cod in a thin beignet dough, honey/sesame vinaigrette, salsa verde

Épaule d'agneau confite :

écrasé de pomme de terre, ciboulette & crème, jus aux airelles

Confit houlder of lamb: mashed potato, chives and cream, lingonberries sauce

✓ **Céréales et légumineuses, copeaux de légumes à cru**

Cereals and legumes, raw vegetable shavings

DESSERTS | DESSERT

Faiselle myrtilles et crème de marron, éclats de meringue

Cottage cheese, blueberries & chestnut cream

Cheesecake thé matcha

Matcha tea cheesecake

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.

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 & Chocolat Pérou ou Trois Vanille, Framboise & Groseille**

+ **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 & Chocolate

Peru or Three Vanilla, Raspberry & Currants

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

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

✓ **Végétalien** | Vegan

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. Taxes included.

L'ÉPHÉMÈRE

L'exposition à travers l'œil du Chef

Exposition MUNCH du 20/09/2022 au 22/01/2023

Soupe scandinave : saumon frais et fumé, petits légumes, aneth et croustillants de seigle
Scandinavian soup: fresh and smoked salmon, vegetables, dill and rye croutons 16€

Hareng mariné : pommes à l'huile, condiment à la moutarde douce | Marinated herring: potatoes in oil, sweet mustard condiment 16€

Épaule d'agneau confite : écrasé de pommes de terre, ciboulette & crème, jus aux aïelles
Confit houlder of lamb: mashed potatoes, chives and cream, lingonberries sauce 22€

Omelette norvégienne
Baked Alaska dessert 12€

ENTRÉES | STARTER

◉ **Crèmeux d'artichaut, roquette et chips de Parmesan**
Creamy artichoke, arugula and parmesan crisps 16€

Notre salade César au poulet
Our Caesar salad with chicken 16€

◉ **Œuf poché, piperade doucement épicée et focaccia**
Poached egg, mildly spiced piperade and focaccia 15€

Carpaccio de bœuf, aubergine brûlée et grenade
Beef carpaccio, eggplant and pomegranate 18€

PLATS | MAIN DISH

Filet de daurade poêlé, pommes nouvelles, fenouil fondant et houmous
Sea bream fillet, new potatoes, fennel and hummus 26€

Notre salade César au poulet XL
Our XL Caesar salad with chicken 22€

Pièce du boucher, pommes mitrilles rôties au beurre demi-sel, sucrine snackée et sauce au poivre
Butcher's Piece, small roasted potatoes and salted butter, snacked lettuce and pepper sauce 25€

✓ **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€

✓ **Fettucini ail et basilic, légumes vinaigrés et herbes fraîches**
Garlic and basil fettucine, vinegared vegetables and fresh herb 21€

DESSERTS | DESSERT

Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue
Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam
Entier : 16€ Demi : 9€

Faiselle myrtilles et crème de marron, éclats de meringue
Cottage cheese, blueberries & chestnut cream 9€

Flan | Flan 9€

Éclair au chocolat | Chocolate éclair 10€

Cheesecake thé matcha | Matcha tea cheesecake 10€

Sélection de notre pâtisseries
Suggestion of our pastry Chef 12€

Café / Cookie | Coffee / cookie 10€

CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY
SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM
L'Horloge : Chocolat cœur fruit de la passion
Clock dessert: chocolate with a passion fruit heart 12€

SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE

SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS

Baba au rhum, crème vanillée | Rum baba with vanilla cream 12€

Glace aux trois vanilles « noyée » au café assemblage signature 1895 by Lavazza et pralin
Three vanilla ice cream «drowned» with 1895 by Lavazza signature coffee and praline 12€

GLACE ET SORBET | GELATO

2 parfums | 2 Flavors : 11€

Noisette Citron, Chocolat Pérou - Ganache & Grué, Plombière, Praliné pistache, Trois Vanilles, Citron et citron confit, Myrtille Cassis Moutarde
Hazelnut Lemon, Peru Chocolate - Ganache & Grué, Plombière, Pistachio praline, Three Vanillas, Lemon and candied lemon, Blueberry Cassis Mustard

SEMAINIER | TODAY SPECIAL 23€

Mardi | Tuesday

Cuisse de canard confite, sauce poivre vert, grenailles rôties aux aromates
Confit duck leg, green pepper sauce, aromatic roasted garnets

Mercredi | Wednesday

Porchetta au poivre et aux olives, polenta crémeuse au Parmesan, jus au thym citron
Porchetta with pepper and olives, creamy Parmesan polenta, lemon thyme juice

Jedi | Thursday

Poulet au citron confit et olives, casareccia en gratin
Chicken with lemon confit and olives, casareccia gratin

Vendredi | Friday

Pêche du jour, courgette et yaourt, condiment Raïta exotique
Fish of the day, zucchini and yogurt, exotic Raita condiment

Samedi | Saturday

Entrecôte rôtie, écrasé de pomme de terre, sauce Chimichurri
Roasted ribs, mashed potatoes, Chimichurri sauce

Dimanche | Sunday

Poulet rôti et son jus, échalote et pommes frites
Roast chicken and its juice, shallot and french fries