

## MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU 10€

JUSQU'À 10 ANS | UNTIL 10 YEARS OLD

**Croustillant de poulet ou Beignet de cabillaud**

+ **Gratin de pâtes ou Haricots verts**

+ **Coupe glacée par les équipes Alain Ducasse : Trois Vanilles & Chocolat Pérou ou Trois Vanilles & Fraise**

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

Chicken nugget or Cod fritter + Pasta gratin or Green beans

+ Gelato by the Alain Ducasse teams: Three Vanilla & Chocolate

Peru or Three Vanilla & Strawberry

+ 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 4,80€

**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

- **Velouté de carotte, caillé de chèvre et panko citronnelle** 16€  
Carrot velouté, goat curd and panko lemongras
- ✓ **Crèmeux d'oignon doux, petits pois et fèves, gel mentholé** 16€  
Creamy sweet onion, peas and broad beans, mint
- Pâté en croute, tomate verte & oignon pickles** 17€  
Pâté en croute, green tomato and pickled onion
- Poireau en vinaigrette miso, saumon mariné et fromage frais aneth / sésame** 17€  
Leek with miso vinaigrette, marinated salmon and dill / sesame cream cheese

## PLATS | MAIN DISH

- **Ravioles du Royans, crème de chou fleur et herbes fraîches** 22€  
Ravioli of Royans, cauliflower cream and fresh herbs
- ✓ **Céréales et légumineuses au lait de coco et curry noir, algues en condiment** 22€  
Cereals and legumes with coconut milk and black curry, seaweed condiment
- Saumon à la grenobloise, purée de brocoli, pommes vapeur et beurre aux algues** 27€  
Grenoble-style salmon, broccoli puree, steamed potatoes and seaweed butter
- Filet de Bœuf poêlé, Pomme Anna et sauce aux giroilles** 26€  
Beef tenderloin, Anna potatoes & chanterelle sauce

## DESSERTS | DESSERT

- Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue et noix**  
Saint-Marcellin, thyme & rosemary, fig and nut jam  
Entier : 16€ Demi : 9€
- Flan Parisien** | Flan 11€
- Éclair au chocolat** | Chocolate éclair 11€
- Le Concorde : entremet chocolat au lait meringue** 12€  
Milk chocolate & meringue dessert
- Sélection de notre pâtissier** 12€  
Suggestion of our pastry Chef

## CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY

- SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM  
**L'Horloge : Chocolat cœur fruit de la passion** 13€  
Clock dessert: chocolate with a passion fruit heart

## SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS

- Baba au rhum, crème vanillée** 14€  
Rum baba with vanilla cream
- Affogato - Glace aux trois vanilles « noyée » au café assemblage signature 1895 by Lavazza et pralin** 14€  
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

- **Velouté de carotte, caillé de chèvre et panko citronnelle**  
Carrot velouté, goat curd and panko lemongras  
ou | or
- Poireau en vinaigrette miso, saumon mariné et fromage frais aneth / sésame**  
Leek with miso vinaigrette, marinated salmon and dill / sesame cream cheese  
ou | or
- ✓ **Crèmeux d'oignon doux, petits pois et fèves, gel mentholé**  
Creamy sweet onion, peas and broad beans, mint  
ou | or
- Pâté en croute, tomate verte & oignon pickles**  
Pâté en croute, green tomato and pickled onion

## PLAT | MAIN DISH

- Saumon à la grenobloise, purée de brocoli, pommes vapeur et beurre aux algues**  
Grenoble-style salmon, broccoli puree, steamed potatoes and seaweed butter  
ou | or
- ✓ **Céréales et légumineuses au lait de coco et curry noir, algues en condiment**  
Cereals and legumes with coconut milk and black curry, seaweed condiment  
ou | or

- **Ravioles du Royans, crème de chou fleur et herbes fraîches**  
Ravioli of Royans, cauliflower cream and fresh herbs  
ou | or
- Filet de Bœuf poêlé, Pomme Anna et sauce aux giroilles**  
Beef tenderloin, Anna potatoes & chanterelle sauce

## DESSERT | DESSERT

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

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