

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

BIÈRES, CIDRE | BEERS & CIDER

Pelforth Brune French stout beer 33cl	6,00€
Heineken Lager beer 33cl	5,60€
Affligem Abbey beer 30cl	5,60€
Edelweiss White beer 33cl	6,00€
Gallia Lager Bio Organic Lager beer 33cl	6,50€
Heineken 0.0 sans alcool Alcohol free 33cl	5,30€
Cidre Sassy Bio Cider 27,5cl	6,30€

THÉ GLACÉ MAISON | HOMEMADE ICED TEA

Thé noir aromatisé au sirop de Pêche blanche MONIN	33cl	4,60€
Black tea flavored with MONIN white peach syrup		

JUS DE FRUITS, NECTARS ARTISANAUX

PAR ALAIN MILLAT | ALAIN MILLAT FRUIT JUICES

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

JUS DE FRUITS FRAIS | FRESH JUICES

Orange Orange	20cl	5,50€
Citron Lemon	5,50€	
Pamplemousse Grapefruit	5,50€	

SODAS | SOFT DRINKS

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

CHAMPAGNES

	75cl	37,5cl	12cl
Vranken Spécial Brut	50,00€	35,00€	
Vranken rosé	55,00€		13,00€
Didier Mirault, Cuvée Soleil	50,00€		12,00€

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

SALON DE THÉ | TEA ROOM

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.

À TOUTE HEURE | AT ANY TIME

Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue et noix

Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam, nut
Entier : 16€ Demi : 9€

Notre salade César au poulet

Our Caesar salad with chicken

Classique : 17€ XL : 23€

Pâté en croute, tomate verte & oignon pickles

Pâté en croute, green tomato and pickled onion

Saumon mariné à l'aneth, blinis & crème au raifort

Salmon marinated in dill, blinis & horseradish cream

Flan Parisien

Éclair au chocolat | Chocolate éclair

Cookie de notre pâtissier

Le Concorde : entremet chocolat au lait

Milk chocolate dessert

Sélection de notre pâtissier

Suggestion of our pastry Chef

17€

20€

11€

11€

10€

12€

12€

FORMULE TEA TIME

16€

Pâtisserie au choix

+ Boisson chaude

Pastry of your choice

+ Hot drink

LES PÂTISSERIES

PASTRIES

Tartelette citron

Lemon tartlet

13€

Roll cake chocolat - vanille, cœur praliné

Chocolate roll cake - vanilla, praline heart

13€

Sacré cœur : chocolat blanc, cœur framboise, chantilly vanille

White chocolate, raspberry heart, vanilla whipped cream

13€

CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY

SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM

L'Horloge : Entremets vanille, fruits rouges et éclats de dragées

Vanilla dessert, red fruits and sugared almonds

13€

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

LES CLASSIQUES | CLASSICS

Café Signature Alain Ducasse

Café expresso | Espresso

Café décaféiné | Decaffeinated coffee

Double café expresso | Large espresso

Café crème | Coffee with cream

Café Viennois | Viennese coffee

Cappuccino

Chocolat chaud | Hot chocolate

Chocolat Viennois | Viennese chocolate

3,60€

3,30€

3,30€

6,00€

4,80€

6,00€

6,00€

5,50€

6,50€

THÉS NOIRS BIO | ORGANIC BLACK TEA

4,90€

English breakfast

Darjeeling N°37

Earl Grey

Prince Vladimir

Sweet love

THÉS VERTS 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

SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE

SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS

2 parfums | 2 flavors : 13€

GLACE | GELATO

Chocolat Pérou

Peru Chocolate

Pistache

Pistachio

Caramel

Caramel

Café

Coffee

Trois vanilles

Three vanillas

SORBET

Citron

Lemon

Fraise

Strawberry

Rhubarbe

Rhubarb