

## FORMULES DÉJEUNER

31€

Entrée + Plat

OU Plat + Dessert

Starter + Main dish

OR Main dish + Dessert

### ENTRÉES | STARTER

- **Velouté de carotte à la citronnelle, caillé de chèvre & chapelure panko**

Lemongrass carrot velouté, goat curd and panko

**Notre salade César au poulet**

Our Caesar salad with chicken

### PLATS | MAIN DISH

**Travers de porc miel / pruneau, oignons nouveaux et**

**pommes Anna** | Pork ribs honey / prune,

new onions and Anna potatoes

**Cabillaud en fins beignets, salade croquante primavera,**

**sauce carotte / agrumes**

Cod fritters, crunchy primavera salad, carrot / citrus sauce

### DESSERTS | DESSERT

**Faisselle fraise / rhubarbe, éclats de meringue**

Cottage cheese: Strawberry/rhubarb, meringue chips

**Le Concorde : entremet chocolat au lait**

Milk chocolate dessert

# 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 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

- **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.

## ENTRÉES | STARTER

- **Velouté de carotte à la citronnelle, caillé de chèvre & chapelure panko** 16€  
Lemongrass carrot velouté, goat curd and panko
- Notre salade César au poulet** 17€  
Our Caesar salad with chicken
- 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
- Cabillaud en fins beignets, salade croquante primavera, sauce carotte / agrumes** 23€  
Cod fritters, crunchy primavera salad, carrot / citrus sauce
- Notre salade César au poulet XL** 23€  
Our XL Caesar salad with chicken
- Travers de porc miel / pruneau, oignons nouveaux et pommes Anna** 23€  
Pork ribs honey / prune, new onions and Anna potatoes
- Saumon à la grenobloise, purée de brocolis, pommes vapeur et beurre aux algues** 27€  
Grenoble-style salmon, broccoli puree, steamed potatoes and seaweed butter
- Entrecôte au sautoir, beurre d'anchois, pommes frites et ketchup de betterave** 29€  
Rib steak, anchovy butter, french fries, beet ketchup

## DESSERTS | DESSERT

- Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue et noix**  
Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam and nut  
Entier : 16€ Demi : 9€
- Faisselle fraise / rhubarbe, éclats de meringue** 12€  
Cottage cheese: Strawberry/rhubarb, meringue chips
- Flan Parisien** | Flan 11€
- Éclair au chocolat** | Chocolate éclair 11€
- Le Concorde : entremet chocolat au lait** 12€  
Milk chocolate dessert
- Sélection de notre pâtissier** 12€  
Suggestion of our pastry Chef
- Café / Cookie** | Coffee / Cookie 11€
- CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY**  
SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM  
**L'Horloge : Entremets vanille, fruits rouges et éclats de dragées** 13€  
Clock dessert: Vanilla dessert, red fruits, sugared almonds
- SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE**  
SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS
- Baba au rhum, crème vanillée** 14€  
Rum baba with vanilla cream
- Affogato - Glace 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
- GLACE ET SORBET | GELATO**  
**2 parfums** | 2 Flavors : 13€
- Trois vanilles, Chocolat Pérou, Pistache, Caramel, Café. Sorbet Citron, Sorbet Fraise, Sorbet Rhubarbe.**  
Three Vanillas, Peruvian Chocolate, Pistachio, Caramel, Coffee.  
Lemon Sorbet, Strawberry Sorbet, Rhubarb Sorbet.

## SEMMAINIER | TODAY SPECIAL 24€

### Mardi | Tuesday

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

### Mercredi | Wednesday

**Porchetta au poivre et aux olives, haricots borlotti, jus au thym**  
Porchetta with pepper and olives, borlotti beans, thyme jus

### Jeudi | Thursday

**Parmentier de canard, sauce marchand de vin & mesclun**  
Duck parmentier, wine merchant sauce & mesclun

### Vendredi | Friday

**Pêche du jour, spaghetti aux herbes fraîches, crème de Parmesan**  
Catch of the day, spaghetti with fresh herbs, Parmesan cream

### Samedi | Saturday

**Poitrine de porc confite, gastrique balsamique et légumes du moment**  
Candied pork belly, balsamic gastric and seasonal vegetables

### Dimanche | Sunday

**Suprême de poulet fermier, jus au romarin, grenailles rôties**  
Free-range chicken supreme, rosemary jus, roasted new potatoes