

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 Signature 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 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

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 à la citronnelle, caillé de chèvre & chapelure panko** 16€
Lemongrass carrot velouté, goat curd and panko
- 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 brocolis, pommes vapeur et beurre aux algues** 27€
Grenoble-style salmon, broccoli puree, steamed potatoes and seaweed butter
- Filet de Bœuf poêlé, Pommes Anna et sauce aux girolles** 29€
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**
Milk chocolate dessert 12€
- Sélection de notre pâtissier**
Suggestion of our pastry Chef 12€

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 and 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

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 à la citronnelle, caillé de chèvre & chapelure panko**
Lemongrass carrot velouté, goat curd and panko
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
- Pâté en croute, tomate verte & oignon pickles**
Pâté en croute, green tomato and pickled onion

PLAT | MAIN DISH

- Saumon à la grenobloise, purée de brocolis, 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, Pommes Anna et sauce aux girolles**
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