
FORMULES DÉJEUNER

31€

Entrée + Plat

OU Plat + Dessert

Starter + Main dish

OR Main dish + Dessert

ENTRÉES | STARTER


Velouté de panais parfumé à l'ail noir, sarrasin toasté

Parsnip soup with black garlic, toasted buckwheat

Notre salade César au poulet

Our Caesar salad with chicken

PLATS | MAIN DISH

 **Cuisse de canard confite, chou de Pontoise comme un Stampot, jus à la poire** | Duck leg confit, Pontoise cabbage like a Stampot, juice with pear

Cabillaud en fins beignets, légumes croquants, sauce aux parfums d'agrumes

Cod fritters, crunchy vegetables, citrus flavored sauce

DESSERTS | DESSERT

Faiselle potimarron / châtaigne, éclats de meringue

Cottage cheese: Pumpkin / chestnut, meringue pieces

Le Concorde : entremets 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 :**

Chocolat Pérou & Trois Vanilles

+ **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:

Chocolate Peru & Three Vanilla

+ 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 panais parfumé à l'ail noir, sarrasin toasté 16€
Parsnip soup with black garlic, toasted buckwheat

Notre salade César au poulet 17€
Our Caesar salad with chicken


Saucisson pistaché en brioche, jeunes pousses, grenade et vinaigrette sésame / miel 17€
Pistachio sausage in brioche, young shoots, pomegranate and sesame / honey vinaigrette


Saumon fumé, concombre à l'aneth, blinis et crème de tarama 17€
Smoked salmon, cucumber with dill, blinis, tarama cream

 **Salade Auversoise de pomme de terre ratte, frisée et hareng comme aux Pays-Bas** 16€
Auversoise salad of fingerling potatoes, curly lettuce and herring like in the Netherlands

 **Lentilles vertes du Puy, radis marinés, rillons Sarthois** 16€
Green lentils from Puy, marinated radishes, Sarthe rillons


PLATS | MAIN DISH

 **Ravioles du Royans, champignons et Parmesan** 22€
Ravioli of Royans, mushrooms and Parmesan

 **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, sauce aux parfums d'agrumes 23€
Cod fritters, crunchy vegetables, citrus flavored sauce

Notre salade César au poulet XL 23€
Our XL Caesar salad with chicken

 **Cuisse de canard confite, chou de Pontoise comme un Stampot, jus à la poire** 24€
Duck leg confit, Pontoise cabbage like a Stampot, juice with pear

Filet de bar au four, légumes racines et sauce au madère 27€
Baked sea bass fillet, root vegetables and Madeira sauce

Entrecôte au sautoir, pommes frites et échalote confite, béarnaise 29€
Rib steak, french fries and candied shallot, béarnaise sauce

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

 **Végétalien** | Vegan

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€

 **Macaron Autoportrait** 12€
«Self-portrait» Macaron

Faisselle potimarron / châtaigne, éclats de meringue 12€
Cottage cheese: Pumpkin /chestnut, meringue pieces

Flan Parisien | Flan 11€

Éclair au chocolat | Chocolate éclair 11€

Le Concorde : entremets chocolat au lait 12€
Milk chocolate dessert

Sélection de notre pâtisseries 12€
Suggestion of our pastry Chef

Café / Cookie | Coffee / Cookie 12€

CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY
SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM
 **Le Tournesol : Chocolat cœur fruit de la passion** 13€
Sunflower: Chocolate with 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 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, Praline Noisette Hibiscus, Café.
Sorbet Citron Citron Confit, Sorbet Pamplemousse Vermouth.
Three Vanillas, Peruvian Chocolate, Pistachio, Praline Hazelnut Hibiscus, Coffee.
Lemon Sorbet Lemon confit, Grapefruit Sorbet Vermouth.

SEMMAINIER | TODAY SPECIAL 24€

Mardi | Tuesday
Poulet au citron confit et olives, céréales et coriandre
Chicken with lemon confit and olives, cereals and coriander

Mercredi | Wednesday
Saucisse brasse à l'échalote, haricots borlotti cuisinés, jus au thym
Shallot brewed sausage, cooked borlotti beans and thyme jus

Judi | Thursday
Parmentier de canard aux éclats de noisette, jus vinaigré et pousses d'épinards
Duck parmentier, hazelnut pieces, vinegar juice and spinach leaves

Vendredi | Friday
Pêche du jour, spaghetti aux herbes fraîches, sauce au Parmesan
Catch of the day, spaghetti with fresh herbs, Parmesan sauce

Samedi | Saturday
Tourte à la viande, sauce Beaujolaise, mesclun et fruits secs
Meat pie, Beaujolaise sauce, mixed greens & dried fruits

Dimanche | Sunday
Suprême de poulet fermier au beurre de romarin, grenailles rôties
Free-range chicken breast, rosemary butter, roasted baby potatoes