

FORMULES DÉJEUNER

33€

Entrée + Plat

OU Plat + Dessert

Starter + Main dish

OR Main dish + Dessert

ENTRÉES | STARTER

 **Gaspacho blanc aux morilles**
White gazpacho with morels

Notre salade César au poulet
Our Caesar salad with chicken

PLATS | MAIN DISH

Travers de porc laqué, zaatar et céréales à l'orientale
Glazed pork ribs, zaatar and oriental cereals

Cabillaud en fins beignets, salade croquante et parfums de curry
Cod fritters, crunchy vegetables, crunchy salad and curry

DESSERTS | DESSERT

Faisselle fruits rouges / pistache, éclats de meringue
Cottage cheese & red fruits/pistachio, meringue piece

Secret Café
Secret Café 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 12€

JUSQU'À 10 ANS | UNTIL 10 YEARS OLD

Coquillettes de coquillettes au jambon de dinde, haricots verts
ou Beignets de cabillaud, salade croquante

+ Coupe de glaces de la Manufacture Alain Ducasse :
Chocolat Pérou & Trois Vanilles

+ Eau de source, jus de pomme, orange ou ananas

Coquillettes pasta croquettes with turkey ham, green beans
or Cod fritters

+ Gelato by the Manufacture Alain Ducasse:

Chocolate Peru & Three Vanilla

+ Spring water or fruit juice (orange, pineapple or apple)

 **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

-  **Gaspacho blanc aux morilles** 16€
White gazpacho with morels
- Maquereau mariné, groseilles, fenouil et fleur de bourrache** 17€
Marinated mackerel, redcurrants, fennel and borage
- Notre salade César au poulet** 17€
Our Caesar salad with chicken
-  **Œuf en gelée au jambon, salade de haricots verts aux amandes** 17€
Egg in aspic with ham, green bean salad with almond
-  **Soufflé au fromage, jeunes pousses, vinaigrette au sésame, miel et grenade** 17€
Cheese soufflé, young shoots, sesame vinaigrette, honey and pomegranate
- Saumon aux aromates, salade de chou, pickles d'oignon rouge** 18€
Salmon with herbs, coleslaw, red onion pickles

PLATS | MAIN DISH

-  **Ravioles du Royans, petits pois et Ricotta acidulée** 23€
Ravioli of Royans, peas and tangy Ricotta
- Cabillaud en fins beignets, salade croquante et parfums de curry** 24€
Cod fritters, crunchy vegetables, crunchy salad and curry
- Notre salade César au poulet XL** 24€
Our XL Caesar salad with chicken
- Travers de porc laqué, zaatar et céréales à l'orientale** 25€
Glazed pork ribs, zaatar and oriental cereals
-  **Feuilleté de poissons et coquillages à la normande, riz pilaf** 25€
Normandy-style fish and shellfish puff pastry, rice pilaf
- Filet de bar cuit au four, carottes crues et cuites** 28€
Baked sea bass fillet, raw and cooked carrots
- Brochette d'onglet, sauce moutarde violette, légumes snackés** 28€
Beef tab skewer, purple mustard sauce, snacked vegetables

 **L'ÉPHÉMÈRE**, *clin d'œil à l'exposition Paris 1874, Inventer L'impressionnisme*
du 26/03/24 au 14/07/24

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

 **Végétalien** | Vegan

DESSERTS | DESSERT

- Saint-Marcellin rôti au miel et thym, mesclun**
Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam and nut
Entier : 16€ Demi : 9€
- Faiselle fruits rouges / pistache, éclats de meringue** 12€
Cottage cheese & red fruits/pistachio, meringue piece
- Flan Parisien** | Flan 13€
- Éclair au chocolat** | Chocolate éclair 12€
- Secret Café** | Secret Café dessert 13€
- Sélection de notre pâtisseries** 13€
Suggestion of our pastry Chef
-  **Le 1874 : entremets tout chocolat** 14€
The 1874: all chocolate dessert
- Café / Cookie** | Coffee / Cookie 12€
- CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY**
SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM
Le Tournesol : Chocolat cœur fruit de la passion 14€
Sunflower: Chocolate with passion fruit heart

SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE

SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS

- Baba au rhum, crème vanillée** 15€
Rum baba with vanilla cream
- Affogato - Glace trois vanilles « noyée » au café assemblage signature 1895 by Lavazza et pralin** 15€
Three vanilla ice cream «drowned» with 1895 by Lavazza signature coffee and praline
- GLACE ET SORBET | GELATO**
2 parfums | 2 Flavors : 14€
- Trois Vanilles, Chocolat Pérou, Praline Noisette Hibiscus, Café, Praliné Pistache.**
Sorbet : Fraise, Citron Citron Confit, Pamplemousse Vermouth.
Three Vanilla, Peruvian Chocolate, Praline Hazelnut Hibiscus, Coffee, Pistachio Praline.
Sorbet: Strawberry, Lemon Lemon confit, Grapefruit Vermouth.

SEMAINIER | TODAY SPECIAL 25€

Mardi | Tuesday

Brochette de poulet mariné, céréales tomates et mizuna
Marinated chicken skewer, tomato cereals and mizuna

Mercredi | Wednesday

Cigalines de porc, polenta crémeuse et jus ail / romarin
Pork Cigalines, creamy polenta and garlic/rosemary juice

Jeudi | 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 saumon / pétoncles, jeunes pousses et sauce vin blanc
Salmon pie / scallops, young shoots and white wine sauce

Dimanche | Sunday

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