

## MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU 12€

JUSQU'À 10 ANS | UNTIL 10 YEARS OLD

**Croquettes 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)

# 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 5,50€

**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

-  **Gaspacho blanc aux morilles**  
White gazpacho with morels
-  **Soufflé au fromage, jeunes pousses, vinaigrette au sésame, miel et grenade**  
Cheese soufflé, young shoots, sesame vinaigrette, honey and pomegranate
- Saumon aux aromates, salade de chou, pickles d'oignon rouge**  
Salmon with herbs, coleslaw, red onion pickles

## PLATS | MAIN DISH

-  **Ravioles du Royans, petits pois et Ricotta acidulée**  
Ravioli of Royans, peas and tangy Ricotta
- Filet de bar cuit au four, carottes crues et cuites**  
Baked sea bass fillet, raw and cooked carrots
- Filet de bœuf poelé, pommes Anna et sauce aux girolles**  
Beef tenderloin, Anna Potatoes & chanterelle sauce

## DESSERTS | DESSERT

- Saint-Marcellin rôti au miel et thym, mesclun**  
Saint-Marcellin marinated with thyme / rosemary, fig jam, nuts  
Entier : 16€ Demi : 9€
- Flan Parisien**  
Flan
- Éclair au chocolat**  
Chocolate éclair
- Secret Café**  
Secret Café dessert
- Sélection de notre pâtissier**  
Suggestion of our pastry Chef

## CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY

- SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM  
**Le Tournesol : Chocolat cœur fruit de la passion**  
Sunflower: Chocolate with passion fruit heart

## SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE

- SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS
- Baba au rhum, crème vanillée**  
Rum baba with vanilla cream
- Affogato - Glace trois vanilles « noyée » au café assemblage signature 1895 by Lavazza et pralin**  
Three vanilla ice cream «drowned» with 1895 by Lavazza signature coffee and praline

## FORMULE NOCTURNE | 50,00€

**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

-  **Gaspacho blanc aux morilles**  
White gazpacho with morels
-  **Soufflé au fromage, jeunes pousses, vinaigrette au sésame, miel et grenade**  
Cheese soufflé, young shoots, sesame vinaigrette, honey and pomegranate
- Saumon aux aromates, salade de chou, pickles d'oignon rouge**  
Salmon with herbs, coleslaw, red onion pickles

## PLAT | MAIN DISH

- Filet de bar cuit au four, carottes crues et cuites**  
Baked sea bass fillet, raw and cooked carrots
-  **Ravioles du Royans, petits pois et Ricotta acidulée**  
Ravioli of Royans, peas and tangy Ricotta
- Filet de bœuf poelé, pommes anna et sauce aux girolles**  
Beef tenderloin, Anna potatoes & chanterelle sauce

## DESSERT | DESSERT

- ½ Saint-Marcellin rôti au miel et thym, mesclun**  
1/2 Saint-Marcellin marinated with thyme / rosemary, fig jam, nuts
- Sélection de notre pâtissier**  
Suggestion of our pastry Chef