

EAUX MINÉRALES	50cl	100cl
Vittel	5,50€	6,90€
Eau de Perrier	5,50€	6,90€

BIÈRES, CIDRE | BEERS & CIDER

Pelforth Brune French stout beer 33cl	6,50€
Heineken Lager beer 33cl	6,00€
Affligem Abbey beer 30cl	6,00€
La Parisienne Bio Organic beer 33cl	6,50€
Heineken 0.0 sans alcool Alcohol free 33cl	5,80€
Cidre Rosé Bio FILS DE POMME Cider 33cl	6,00€
Cidre Extra Brut Bio Cuvée Prestige 2022 FILS DE POMME 33cl	6,50€

THÉ GLACÉ MAISON | HOMEMADE ICED TEA

Thé noir aromatisé au sirop de pêche blanche MONIN	33cl	4,60€
Black tea flavored with MONIN white peach syrup		

JUS DE FRUITS, NECTARS ARTISANAUX

PAR ALAIN MILLAT | ALAIN MILLAT FRUIT JUICES

Jus de tomate Tomato juice	33cl	7,50€
Nectar de framboise Raspberry nectar		7,50€
Nectar de pêche blanche Peach nectar		7,50€
Nectar de mangue Mango nectar		7,50€

JUS DE FRUITS FRAIS | FRESH JUICES 20cl

Orange Orange	5,80€
Citron Lemon	5,80€
Pamplemousse Grapefruit	5,80€
Cocktail d'orange et pamplemousse frais, trait de sirop de grenadine Fresh orange and grapefruit cocktail, grenadine syrup	6,80€

SODAS | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres 33cl	5,00€
Schweppes Agrum', Sprite 25cl	4,80€
Orangina 25cl	4,80€

CHAMPAGNES

	12cl	37,5cl	75cl
Vranken Spécial Brut		35,00€	50,00€
Vranken rosé	13,00€		55,00€
Didier Mirault, Cuvée Soleil	12,00€		50,00€

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

SALON DE THÉ | TEA ROOM

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.

À TOUTE HEURE | AT ANY TIME

Saint-Marcellin rôti au miel et thym, mesclun
Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam, nut
Entier : 16€ Demi : 9€

Notre salade César au poulet
Our Caesar salad with chicken
Classique : 17€ XL : 24€

- **Soufflé au fromage, jeunes pousses, vinaigrette au sésame, miel et grenade** | Cheese soufflé, young shoots, sesame vinaigrette, honey & pomegranate 17€
- Saumon aux aromates, salade de chou, pickles d'oignon rouge** | Salmon with herbs, coleslaw, red onion pickles 18€
- Flan Parisien** 13€
- Éclair au chocolat** | Chocolate éclair 12€
- Cookie de notre pâtissier** 11€
- Secret Café** | Secret Café dessert 13€
- Sélection de notre pâtissier** | Suggestion of our pastry Chef 13€
- 👁️ **Le 1874 : entremets tout chocolat** | The 1874: all chocolate dessert 14€

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

LES CLASSIQUES | CLASSICS

Café Signature Alain Ducasse 3,60€
Café espresso | Espresso 3,30€
Café décaféiné | Decaffeinated coffee 3,30€
Double café espresso | Large espresso 6,00€
Café crème | Coffee with cream 5,50€
Café Viennois | Viennese coffee 6,00€
Cappuccino 6,00€
Chocolat chaud | Hot chocolate 5,50€
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

FORMULE TEA TIME

17€

Pâtisserie au choix

+ Boisson chaude

Pastry of your choice

+ Hot drink

LES PÂTISSERIES

PASTRIES

Tartelette citron 14€
Lemon tartlet

Millefeuille 14€
Millefeuille

Choux gourmands à la framboise 14€
Gourmet raspberry choux

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

2 parfums | 2 flavors : 14€

GLACE | GELATO

Chocolat Pérou
Peru Chocolate

Praline Noisette Hibiscus
Praline Hazelnut Hibiscus

Café
Coffee

Trois vanilles
Three vanilla

Praliné Pistache
Pistachio Praline

SORBET

Citron Citron Confit
Lemon Lemon confit

Pamplemousse Vermouth
Grapefruit Vermouth

Fraise
Strawberry

👁️ **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