

Plurielles

Une cuisine 100% maison, 100% à base de produits frais : c'est l'exigence sine qua non de nos deux cheffes Fanny & Manon. Deux identités qui se complètent et se défient depuis des années, unies par la volonté de créer un lieu qui sorte du lot et qui rassemble. Notre approche consciente et responsable se reflète dans notre engagement à privilégier les produits biologiques, issus de l'agriculture durable et de saison, afin de garantir une qualité et une fraîcheur supérieures.



Diner du mardi au vendredi, déjeuner et diner le samedi

avril 2024

Découvrez notre concept de plats à partager pour des moments conviviaux et gourmands

Comptez 2 à 3 mets par personne

*****Mets*****

| | |
|--|------------|
| Huîtres St. Vaast n°2 Normandie, rhubarbe, hibiscus | 3,5/ unité |
| Croustillant de pieds de veau aux olives de Kalamata, duo de mayonnaise | 11 |
| Oignon de Roscoff sous toutes ses formes, tuile fromagère | 13 |
| Asperges blanches snackées, ail des ours | 13 |
| Pâté en croûte de cochon, volaille, foie gras et fruits secs | 17 |
| Poitrine de porc caramélisée, gâteau de céleri rave au raifort, salade croquante de céleri | 15 |
| Carpaccio de dorade grise et sa jardinière de radis, huile de fenouil | 15 |
| Encornets poêlés en persillade, déclinaison de poivrons | 16 |
| Raviole de betterave au chèvre, purée de betterave framboise, siphon chèvre | 14 |
| Rosace de pomme de terre au gruyère Suisse, cappuccino de pomme de terre | 15 |
| Agnolletis d'agneau, jaune d'œuf confit, bouillon infusé à la coriandre thaï | 18 |
| Choux farci au chorizo, pignons de pin, tomates confites et fumet de poisson au chorizo | 17 |
| Côte de boeuf maturée (200g) | 29 |
| Filets de sole meunière | 27 |

*****Desserts*****

| | |
|--|----|
| Assortiment de fromages | 14 |
| Crèmeux chocolat noir, espuma de cacahuètes, cookie chocolat, caramel | 12 |
| Guimauve grillée au citron, glace yaourt citron vert, meringue | 11 |
| Poire pochée vanillée, purée de poire au poivre des montagnes, granola | 11 |
| Pommes rôties caramélisées, glace gingembre, crumble | 10 |

Origine des viandes : France

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS



MENU DU DEJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

Formule entrée / plat ou plat / dessert 21€

Formule entrée / plat / dessert 25€

Entrées

Truite gravelax, crème à l'aneth
Burratina, purée de petits pois

Plats

Faux-filet, purée de panais & panais rôti
Pavé de thon blanc, blettes
Dahl

Desserts

Pannacotta, coulis de fraise
Quatre-quarts, crème montée citron



Origine des viandes : France

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS



SOFTS & EAUX



| | |
|--|-----|
| Coca Cola / Coca zéro 33cl | 5 |
| Perrier 33cl | 5 |
| Lemonaid bio citron vert / fruit de la passion 33cl | 5,5 |
| Charitea bio red / black / maté 33cl | 5,5 |
| Orangeade Uma bio 33cl | 5,5 |
| Kombucha Loven bio jasperberry / façon IPA 33cl | 6 |
| Jus de fruit Meneau bio pomme / tomate / abricot 25cl | 6 |
| Bière 0,0% Bremmwel 33cl | 6 |
| Hysope bio ginger beer / tonic water 20cl | 5 |
| Eau Celtic plate / pétillante 1L | 4,5 |

COCKTAILS & MOCKTAILS

| | |
|---|----|
| Gin tonic (<i>gin l'Acrobate bio, tonic Hysope bio</i>) 25cl | 12 |
| Negroni (<i>Dolin rouge, Campari, gin l'Acrobate</i>) 12cl | 11 |
| Moscow Mule (<i>vodka Renaissance, ginger beer Hysope, citron vert</i>) 25cl | 12 |
| Virgin Spritz (<i>BTTR, eau pétillante</i>) 30cl | 10 |

BIÈRES ARTISANALES & CIDRE

Bières brassées à la main, à partager ou à boire seul

| | |
|--|----|
| Bière Poisson "Appât" <i>Blonde légère</i> 50cl | 10 |
| Bière Poisson "Girelle" <i>Blonde amer</i> 50cl | 10 |
| Bière Poisson "Régalec" <i>Blonde fumé</i> 50cl | 10 |
| Bière Poisson "Roussette" <i>Rousse</i> 50cl | 10 |
| Cidre Barnabé Bio 33cl | 6 |





CAFÉS LOMI

Lomi torréfié en France des cafés de spécialité, garanti une démarche plus verte grâce à une relation durable avec des producteurs sélectionnés avec soin

| | |
|------------------------------------|-----|
| Ristretto “Il piccolo” | 2,8 |
| Espresso “j’ai deux amours” | 2,8 |
| Décaféiné | 2,8 |
| Café crème | 4,5 |

THÉS & INFUSIONS

Nous sélectionnons avec soin nos thés biologiques et infusions préparés maison avec amour et expertise

| | |
|---|---|
| Thé noir darjeling | 5 |
| Thé noir bergamote, bleuet, souci, cardamone | 5 |
| Thé vert sencha | 5 |
| The vert gingembre citronnelle | 5 |
| Rooibos hibiscus | 5 |
| Infusion verveine tilleul | 5 |
| Infusion verveine | 5 |
| Infusion camomille romaine, lavandin, mélisse | 5 |
| Infusion digestive anis vert, badiane, graine de fenouil & coriandre | 5 |

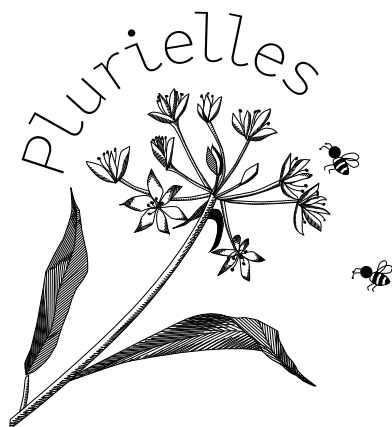




DIGESTIFS

| | |
|---|----|
| Vieille prune de Souillac, Louis Roque | 12 |
| Cognac VSOP Godet | 12 |
| Calvados Sassy XO | 11 |
| Poire Williams Cartron | 10 |
| Chartreuse verte | 11 |
| Thoreau (<i>assemblage de rhum & cognac, France</i>) | 12 |
| Eminente (<i>rhum, Cuba</i>) | 16 |
| Nikka From Barrel (<i>whisky, Japon</i>) | 14 |
| Laphroaig (<i>whisky tourbé, Ecosse</i>) | 12 |
| Lot 40 (<i>rye, Canada</i>) | 13 |
| L'acrobate (<i>France, Bio</i>) | 11 |
| Gin Maloin (<i>Bretagne</i>) | 10 |





20 rue Joseph Dijon 75018, Paris

09 81 02 86 28

 [restaurant.plurielles](https://www.instagram.com/restaurant.plurielles)