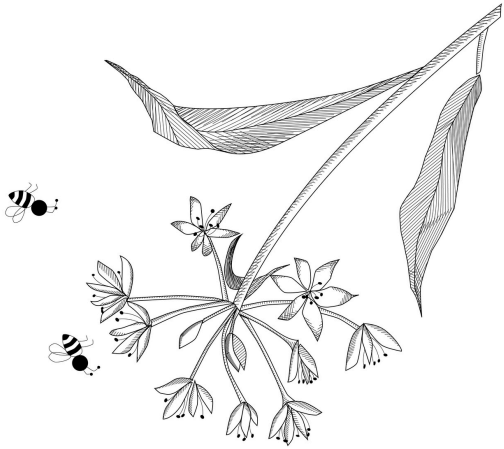


Chers clients,

Le restaurant Plurielles est exceptionnellement fermé ce **mardi 9 et mercredi 10 juillet 2024**.
Merci de votre compréhension.

L'équipe Plurielles

20 rue Joseph Dijon 75018, Paris
09 81 02 86 28
restaurant.plurielles

MENU
DU MARDI AU SAMEDI SOIR ET SAMEDI MIDI

Concept de mets à partager, compter 2 à 3 mets par personne

Mets

Cromesquis d'agneau, duo de mayonnaise, herbes fraîches	13
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, purée de petits pois, pesto de sauge	17
Truite gravelax, crème aux herbes	15
Poulpe grillé à la plancha, déclinaison de poivrons	19
Ravioles 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
Gyozas de porc, jus corsé	16
Terrine de campagne, pickles de légumes	13
Côte de boeuf maturée (200g)	29
Thon rouge sauvage mi-cuit, sauce vierge	28

Desserts

Assortiment de fromages par Marine et Ben de la fromagerie du bas-Montmartre	14
Cookies chocolat, crémeux chocolat noir, espuma de cacahuètes, caramel	12
Abricots rôtis, purée d'abricot au romarin, crumble et glace lavande	13
Cerises fraiches, sablé pavot, crème montée acidulée, sorbet cerise	14

Origine des viandes : France

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS

MENU DU DEJEUNER
DU MARDI AU VENDREDI

Semaine du 2 au 5 juillet 2024

Formule entrée / plat ou plat / dessert 21€
Formule entrée / plat / dessert 25€

Entrées

Oeuf parfait, purée de champignons, émulsion parmesan
Tataki d'espadon, sauce ponzu, légumes vinaigrés

Plats

Poitrine de porc caramélisée, déclinaison de brocolis
Pavé de sébaste, beurre blanc à l'orange, sucrine braisée
Gâteau de pomme de terre au comté, jus de légumes herbacé

Desserts

Riz au lait, fruits rouges
Pêche au vin rouge, crumble, poivre de Timut

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 j*asberry* / *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 *(gin l'Acrobate bio, tonic Hysope bio)* 25cl	12
Negroni *(Dolin rouge, Campari, gin l'Acrobate)* 12cl	11
Moscow Mule *(vodka Renaissance, ginger beer Hysope, citron vert)* 25cl	12
Virgin Spritz *(BTTR, eau pétillante)* 30cl	10

BIÈRES ARTISANALES & CIDRE

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

Bière Poisson "Appât" *Blonde légère* 50cl	10
Bière Poisson "Girelle" *Blonde amer* 50cl	10
Bière Poisson "Régalec" *Blonde fumé* 50cl	10
Bière Poisson "Roussette" *Rousse* 50cl	10
Cidre Barnabé Bio 33cl	6

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS

CAFÉS LOMI

Lomi torréfie 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

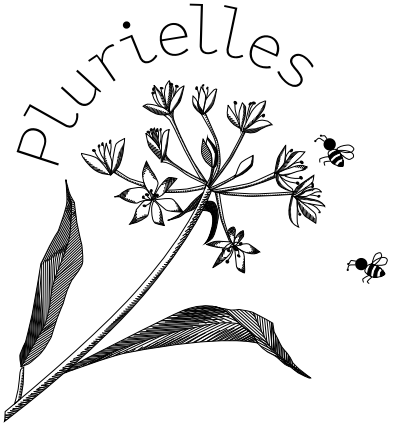
THÉS & INFUSIONS

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 citronelle	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 *(assemblage de rhum & cognac, France)*	12
Eminente *(rhum, Cuba)*	16
Nikka From Barrel *(whisky, Japon)*	14
Laphroaig *(whisky tourbé, Ecosse)*	12
Lot 40 *(rye, Canada)*	13
L'acrobate *(France, Bio)*	11
Gin Maloin *(Bretagne)*	10



20 rue Joseph Dijon 75018, Paris
09 81 02 86 28
restaurant.plurielles