

MENU DINER

DISPONIBLE LE SOIR DU MARDI AU SAMEDI ET
LE SAMEDI MIDI

Carte de mets à partager pour un moment convivial
Comptez 2 à 3 mets par personne

Mets

Cromesquis d'agneau, duo de mayonnaise, herbes fraîches	13
Déclinaison d'oignons, tuile de fromage	13
Asperges blanches snackées, ail des ours	13
Pâté en croûte de cochon, volaille, foie gras et fruits secs	17
Poitrine de porc caramélisée, petits pois, pesto de sauge	17
Foie gras de canard façon mendiant	21
Truite gravelax, crème aux herbes	15
Poulpe grillé à la plancha, déclinaison de poivrons	19
Ravioles de betterave farcies au chèvre, purée de framboises	14
Rosace et cappuccino de pomme de terre au gruyère	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 (fromagerie du bas-Montmartre)	14
Cookies et ganache chocolat, espuma de cacahuètes, caramel	12
Déclinaison d'abricots, crumble et glace lavande	13
Tartelette pavot cerises, sorbet cerise	14

MENU DEJEUNER

DISPONIBLE LE MIDI
DU MARDI AU VENDREDI

Entrée / plat ou plat / dessert 21€

Entrée / plat / dessert 25€

Entrées

Focaccia, rillettes de truite, citron confit
Tomates ancienne, burratina, pesto basilic

-

Plats

Paleron de boeuf, chou Pakchoi, sauce chimichuri
Pavé de merlu, déclinaison de choux-fleurs
Risotto de petit-pois

-

Desserts

Ganache chocolat noir, espuma cacahuète
Brie de maux, compoté de poire

Origine des viandes : France

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS

SOFTS & EAUX



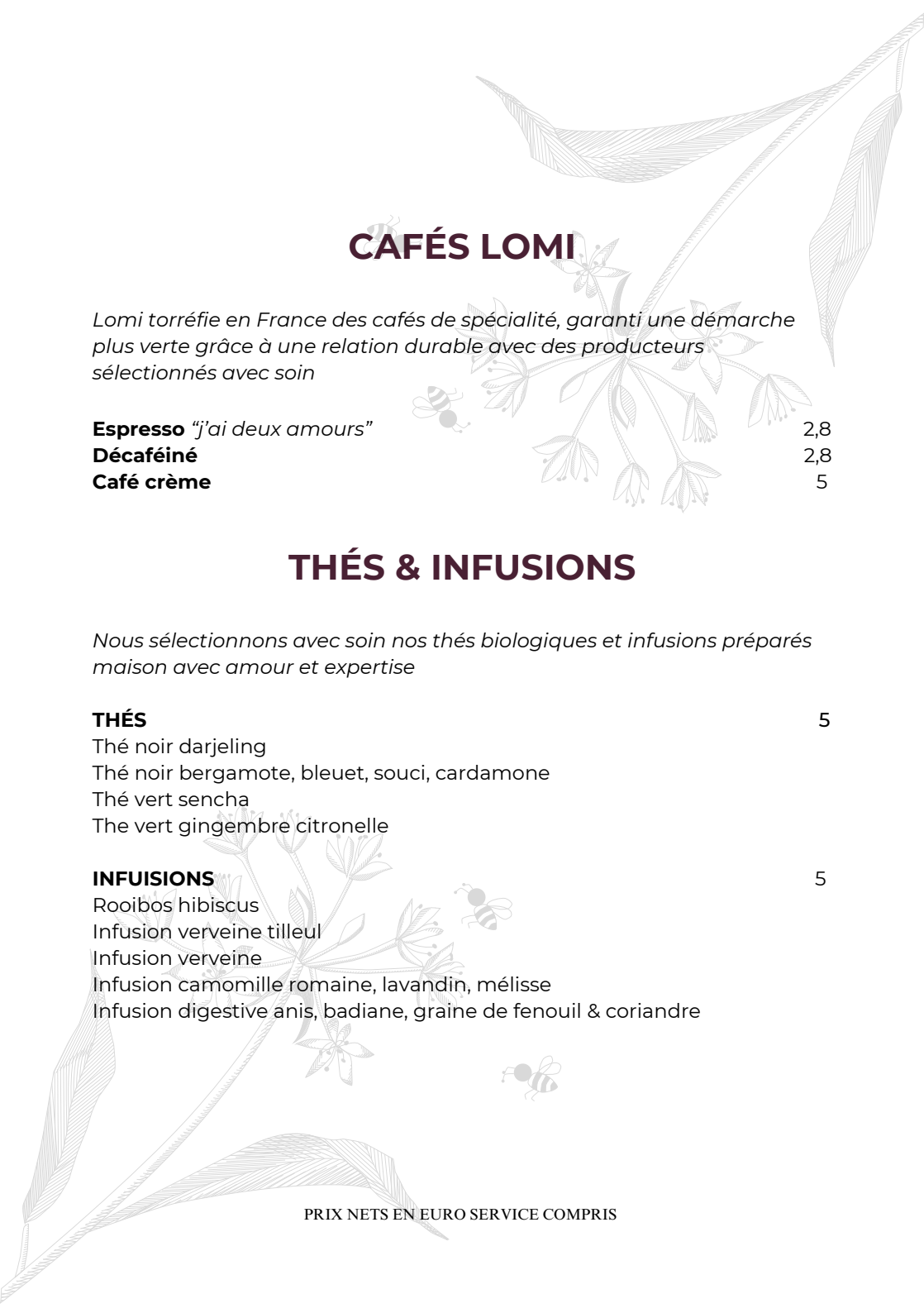
Coca Cola / Coca zéro 33cl	5
Perrier 33cl	5
Lemonaïd bio (<i>citron vert ou fruit de la passion</i>) 33cl	5,5
Charitea bio (<i>roïboos ou thé noir ou maté</i>) 33cl	5,5
Orangeade Uma bio 33cl	5,5
Kombucha Loven bio (<i>jasberry ou façon IPA</i>) 33cl	6
Jus de fruit Meneau bio (<i>pomme ou tomate ou abricot</i>) 25cl	6
Bière 0,0% Brewwel 33cl	6
Hysope bio (<i>ginger beer ou tonic water</i>) 20cl	5
Eau Celtic (<i>plate ou pétillante</i>) 1L	4,5

COCKTAILS & MOCKTAILS

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

BIÈRES ARTISANALES & CIDRE

BIÈRES POISSON brassées à la main, à partager ou à boire seul	10
"Appât" <i>Blonde légère</i> 50cl	
"Petite Lune" <i>Blanche</i> 50cl	
"Régalec" <i>Blonde fumé</i> 50cl	
"Roussette" <i>Rousse</i> 50cl	
Cidre Barnabé Bio 33cl	6



CAFÉS LOMI

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

Espresso "j'ai deux amours"

2,8

Décaféiné

2,8

Café crème

5

THÉS & INFUSIONS

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

THÉS

5

Thé noir darjeling

Thé noir bergamote, bleuet, souci, cardamone

Thé vert sencha

The vert gingembre citronnelle

INFUSIONS

5

Rooibos hibiscus

Infusion verveine tilleul

Infusion verveine

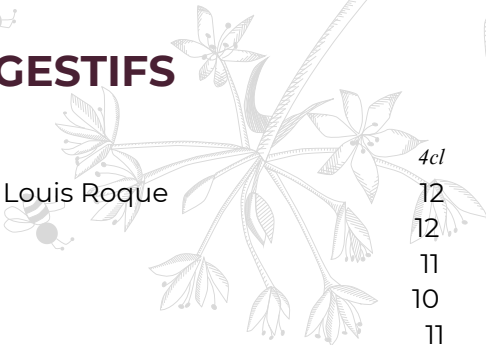
Infusion camomille romaine, lavandin, mélisse

Infusion digestive anis, badiane, graine de fenouil & coriandre

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS

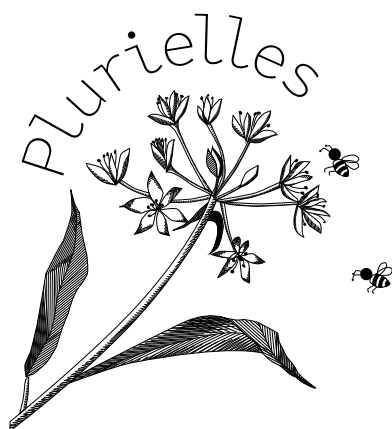


DIGESTIFS



	4cl
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 Blé noir(<i>Bretagne</i>)	11





20 rue Joseph Dijon 75018, Paris

09 81 02 86 28



restaurant.plurielles