# **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\*\*\*

Aubergine graffiti / ratatouille / myrtilles	15
Déclinaison d'oignons / tuile de fromage	13
Falafel / houmous / menthe	12
Pâté en croûte (cochon / volaille / foie gras / fruits secs)	17
Poitrine de porc caramélisée / petits pois / sauge	16
Foie gras de canard façon mendiant	21
Truite gravelax / crème aux herbes	15
Poulpe en persillade / poivrons	19
Ravioles de betterave / chèvre / framboises	14
Rosace de pomme de terre / fromages	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 / ganache chocolat / espuma cacahuètes /caramel	12
Déclinaison d'abricots / crumble & glace lavande	13
Tartelette cerises / payot / sorbet cerise	14

# **DINNER MENU**

# AVAILABLE TUESDAY TO SATURDAY EVENINGS AND SATURDAY LUNCH

# Menu of Dishes to Share for a Friendly Moment Count 2 to 3 dishes per person

	n	

Graffiti eggplant / ratatouille / blueberries	15
Onion variations / cheese crisp	13
Falafel / hummus / mint	12
Pâté en croûte (pork / poultry / foie gras / dried fruits)	17
Caramelized pork belly / peas / sage	16
Duck foie gras "mendiant" style	21
Gravlax trout / herb cream	15
Octopus with parsley / peppers	19
Beet ravioli / goat cheese / raspberries	14
Potato rosette / cheeses	15
Pork gyozas / rich jus	16
Country terrine / pickled vegetables	13
Aged ribeye steak (200g)	29
Wild seared tuna / vierge sauce	28
Desserts	
Cheese assortment (fromagerie du bas-Montmartre)	14
Cookies / chocolate ganache / peanut espuma / caramel	12
Apricot variations / crumble & lavender ice cream	13
Cherry tartlet / nonny seed / cherry sorbet	14

## **MENU DEJEUNER**

#### DISPONIBLE LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

Entrée / plat ou plat / dessert 21€ Entrée / plat / dessert 25€

#### **Entrées**

\*Tartare de thon, coulis de pastèque, citron \*Tataki de boeuf, grenade, crème aux herbes

#### **Plats**

\*Aubergine rôtie, brie de Meaux, pickles de mûres \*Saucisse au couteau, écrasé de pomme de terre aux herbes, jus corsé

\*Pavé de merlu, déclinaison de bettraves, pleurotes

#### **Desserts**

\*Déclinaison d'abricots, menthe, granité melon \*Sorbet cerise, siphon verveine, crumble

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 ou fruit de la passion) 33cl	5,5
Charitea bio (roïboos ou thé noir ou maté) 33cl	5,5
Orangeade Uma bio 33cl	5,5
Kombucha Loven bio (jasberry ou façon IPA) 33cl	6
Jus de fruit Meneau bio (pomme ou tomate ou abricot) 25cl	6
Bière 0,0% Bremmwel 33cl	6
Hysope bio (ginger beer ou tonic water) 20cl	5
Eau Celtic (plate ou pétillante) 1L	4,5

#### **COCKTAILS & MOCKTAILS**

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

## **BIÈRES ARTISANALES & CIDRE**

BIÈRES POISSON brassées à la main, à partager ou à boire seul 10

"Appât" *Blonde légère* 50cl

"Petite Lune" *Blanche* 50cl

"Régalec" *Blonde fumé* 50cl

"Roussette" Rousse 50cl

Cidre Barnabé Bio 33cl

6

## 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

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

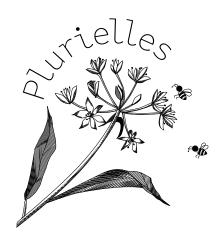
THÉS 5
Thé noir darjeling
Thé noir bergamote, bleuet, souci, cardamone
Thé vert sencha
The vert gingembre citronelle

INFUISIONS 5
Rooibos hibiscus

Infusion verveine tilleul
Infusion verveine
Infusion camomille romaine, lavandin, mélisse
Infusion digestive anis, badiane, graine de fenouil & coriandre

# 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 (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 Blé noir(Bretagne)	11



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