

# DINER

DISPONIBLE LE SOIR DU MARDI AU SAMEDI ET  
LE SAMEDI MIDI

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

## \*\*\*Mets\*\*\*

Magret de canard / chorizo / maïs	14
Terrine de campagne / pickles de légumes	13
Gnocchis / burratina / sauge / parmesan	15
Gnocchis / saucisse de Morteau / Comté affiné	15
Ceviche de daurade / sarrasin / vinaigrette carotte-gingembre	16
Saint Jacques fraîches (x3)/ chou pointu/ Clémentine	17
Trompettes de la mort / chanterelles grises / Cocos de Paimpol	17
Pâté en croûte (cochon / volaille / foie gras / fruits secs)	18
Gâteau de betterave / Morbier / vinaigre sakura / Mont D'Or	18
Gambas (x4) / aioli / fenouil	19
Foie gras de canard façon mendiant	19
Cèpes / salicorne / châtaigne / épinard / coques	19
Baos (x2) / homard bleu du Cotentin / sauce miso / épices	24
Assortiment de fromages (fromagerie du bas-Montmartre)	14

## \*\*\*Desserts\*\*\*

Figues / biscuit noisette/ glace yaourt	14
Cookies / ganache chocolat noir / cacahouète / caramel	13
Crumble noisette / chocolat blanc / prunes / glace noisette	12

Origine des viandes : France

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS

# DINNER

AVAILABLE TUESDAY TO SATURDAY EVENINGS  
AND SATURDAY LUNCH

**Menu of Dishes to Share for a Friendly Moment**  
**Count approximately 2 dishes per person**

## \*\*\*Dishes\*\*\*

Duck breast / chorizo / corn	14
Country terrine / vegetable pickles	13
Gnocchi / burrata / sage / parmesan	15
Gnocchi / Morteau sausage / aged Comté	15
Sea bream ceviche / buckwheat / carrot-ginger vinaigrette	16
Fresh scallops (x3) / pointed cabbage / clementine	17
Pâté en croûte (pork / chicken / foie gras / dried fruits)	18
Beet Cake / Morbier Cheese / Sakura Vinegar / Mont d'Or	18
Prawns (x4) / aioli / fennel	19
Duck foie gras "mendiant style"	19
Porcini mushrooms / samphire / chestnut / spinach / cockles	19
Baos (x2) / Cotentin blue lobster / miso sauce / spices	24
Cheese assortment (fromagerie du bas-Montmartre)	14

## \*\*\*Desserts\*\*\*

Figs / hazelnut biscuit / yogurt ice cream	14
Cookies / dark chocolate ganache / peanut / caramel	13
Hazelnut crumble/white chocolate/plums/hazelnut ice cream	12

Origine des viandes : France

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS

# MENU DEJEUNER

DISPONIBLE LE MIDI  
DU MARDI AU VENDREDI

**Entrée / plat ou plat / dessert 21€**

**Entrée / plat / dessert 25€**

## Entrées

- Poireaux vinaigrette, croûtons de pain à l'ail, œufs de truite
- Terrine de campagne, pickles de légumes

## Plats

- Poulpe snacké, topinambours rôtis, beurre blanc
- Cuisse de volaille désossée, crème aux graines de moutarde, brocolis
- Chou-fleur rôti, burratina à la truffe, pesto

## Desserts

- Sablé breton, coing rôti, espuma à la fève de tonka
- Crème brûlée, clémentine

Origine des viandes : France

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS

## SOFTS & EAUX



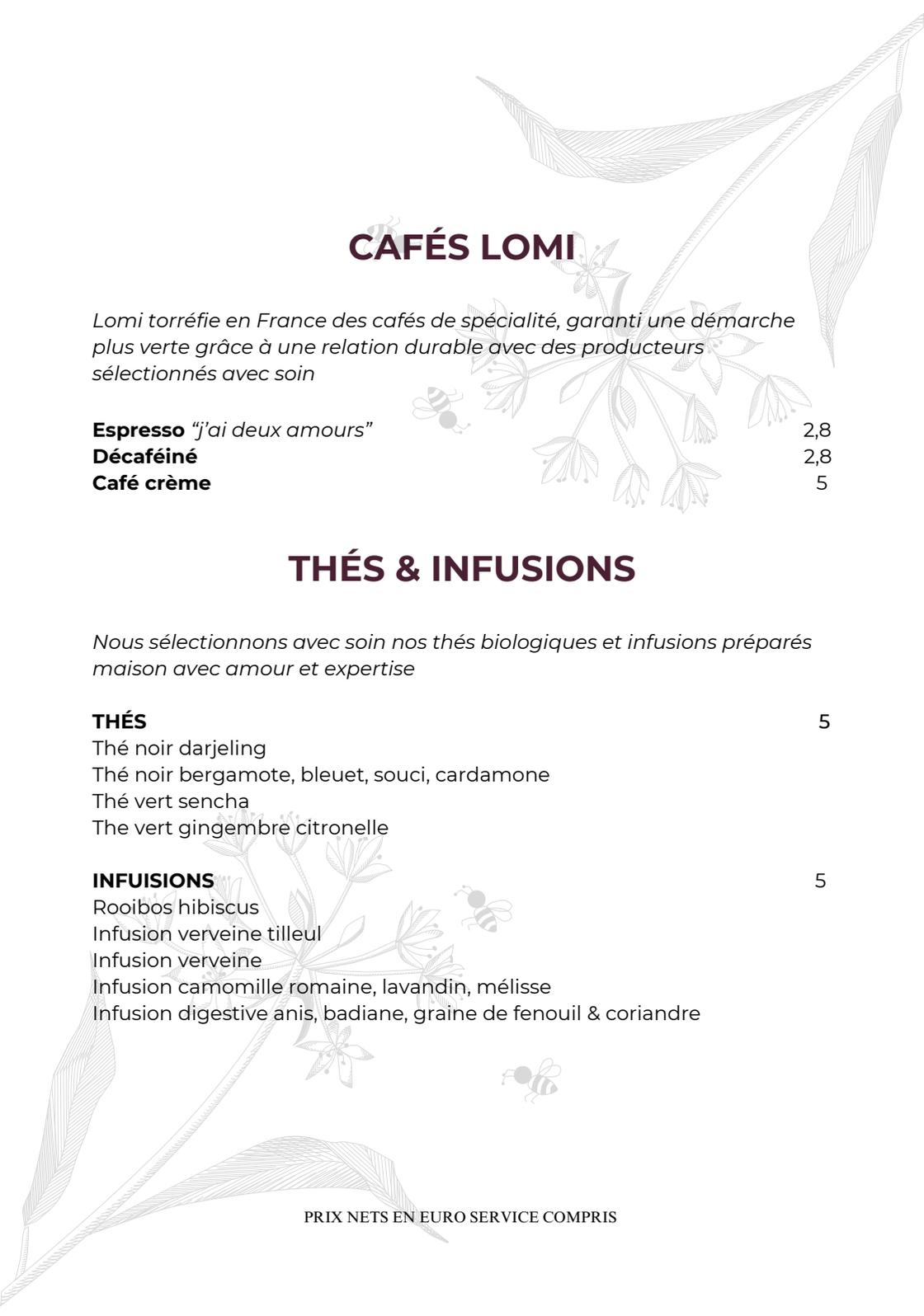
Coca Cola / Coca zéro 33cl	5
Perrier 33cl	5
Lemonaïd bio ( <i>citron vert ou fruit de la passion</i> ) 33cl	5,5
Charitea bio ( <i>roïboos ou thé noir ou maté</i> ) 33cl	5,5
Orangeade Uma bio 33cl	5,5
Kombucha Loven bio ( <i>jasberry ou façon IPA</i> ) 33cl	6
Jus de fruit Meneau bio ( <i>pomme ou tomate 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

<b>BIÈRES POISSON</b> 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 torréfié en France des cafés de spécialité, garanti une démarche plus verte grâce à une relation durable avec des producteurs sélectionnés avec soin*

<b>Espresso</b> "j'ai deux amours"	2,8
<b>Décaféiné</b>	2,8
<b>Café crème</b>	5

## THÉS & INFUSIONS

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

<b>THÉS</b>	5
Thé noir darjeling	
Thé noir bergamote, bleuet, souci, cardamome	
Thé vert sencha	
The vert gingembre citronelle	
<b>INFUSIONS</b>	5
Rooibos hibiscus	
Infusion verveine tilleul	
Infusion verveine	
Infusion camomille romaine, lavandin, mélisse	
Infusion digestive anis, badiane, graine de fenouil & coriandre	

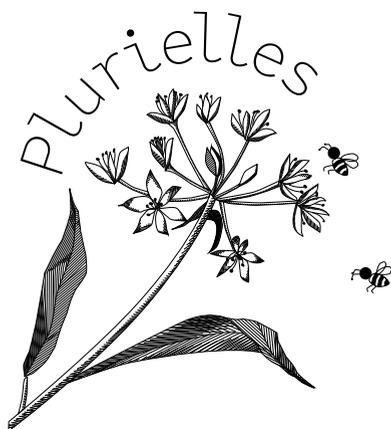


## DIGESTIFS



	4cl
Vieille prune de Souillac, Louis Roque	12
Cognac VSOP Godet	12
Calvados Sassy XO	11
Poire Williams Cartron	10
Chartreuse verte	11
Thoreau ( <i>assemblage de rhum &amp; 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](https://www.instagram.com/restaurant.plurielles)