

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

- Œuf parfait, purée de champignons
- Velouté de betterave, Comté, schiacciata

Plats

- Saucisse au couteau, lentilles, graines de moutarde
- Pavé de sébaste, blettes, segments d'orange
- Gnocchetti façon risotto, butternut, parmesan

Desserts


- Flan à la vanille
- Riz au lait, caramel

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 torréfié 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, cardamome

Thé vert sencha

The vert gingembre citronelle

INFUSIONS

5

Rooibos hibiscus

Infusion verveine tilleul

Infusion verveine

Infusion camomille romaine, lavandin, mélisse

Infusion digestive anis, badiane, graine de fenouil & coriandre

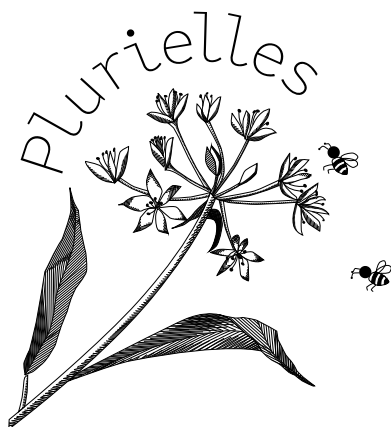


DIGESTIFS



	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 & 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)