

Chez Plurielles, tout est **fait maison**, avec soin et passion.

Nous avons également le plaisir de collaborer avec des artisans locaux :

- La Fromagerie du Bas-Montmartre pour nos fromages.
- La Boulangerie du Square pour notre pain.

### Vente à emporter sur commande

Pâté en croûte <i>cochon, volaille, foie gras, pistaches &amp; cranberries</i>	90€ /kg
Foie Gras Nature	150€/kg
Foie Gras façon Mendiant <i>Pistaches, cranberries, figues</i>	170€/kg
Fois Gras Truffé	190€/kg
Terrine de campagne	38€/kg
Truite gravelax	75€/kg
Gnocchi Burratina, sauge, parmesan	11€
Gnocchi saucisse de Morteau, Comté	11€
Compoté de saison	1€
Blinis	1,50€
Cookies aux pépites de chocolat	3,5€

# 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\*\*\*

Casi de veau / chorizo / topinambours	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
Risotto aux pleurotes / cresson	15
Pâté en croûte (cochon / volaille / foie gras / fruits secs)	18
Gâteau de betterave / Morbier / vinaigre sakura / Mont D'Or	18
Langoustines (x3) / raviole de poireaux & granny Smith	19
Foie gras de canard façon mendiant	21
Girolles / salicorne / châtaigne / épinard / coques	19
Pigeonneau de Racan / salsifis / jus corsé	25
Assortiment de fromages (fromagerie du bas-Montmartre)	14

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

Poire William pochée vin rouge / meringue / sorbet menthe	11
Cookies / ganache chocolat noir / cacahouète / caramel	12
Sablé breton / crémeux citron / mousse citronné	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€**

semaine du 3 au 6 décembre

## Entrées

- Velouté de lentilles, saucisse de Montbéliard
- Œuf parfait, purée de topinambour et parmesan

## Plats

- Bavette d'ailoyau Angus, écrasé de pommes de terre aux herbes, graines de moutarde
- Poulpe grillé, brocolis sautés
- Jardinière de légumes de saison

## Desserts

- Pomme rôtie, espuma de fève de tonka
- Crème brûlée, kiwi

Origine des viandes : France

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS

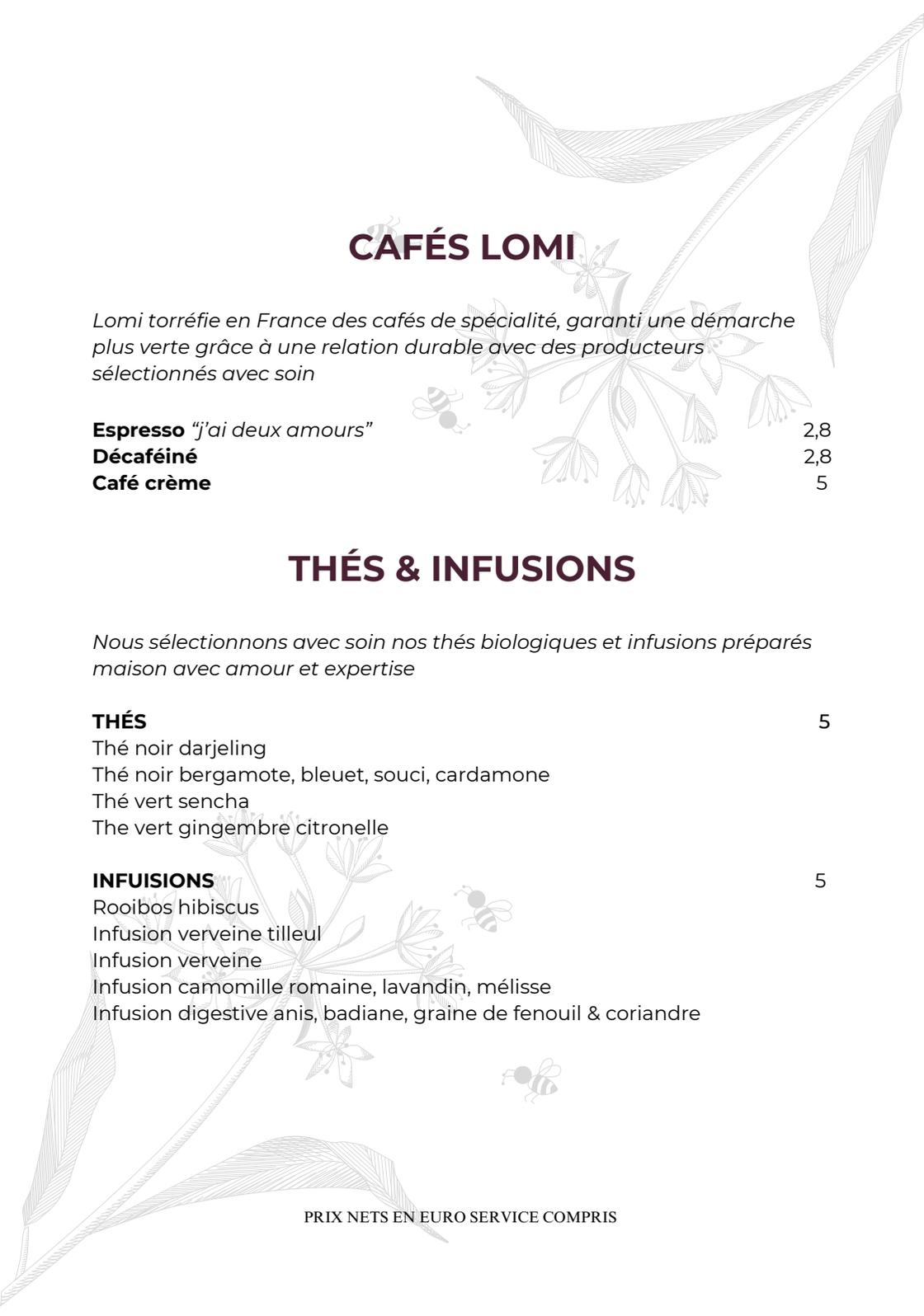
## SOFTS



Coca Cola / Coca zéro 33cl	5
Perrier 33cl	5
Lemonaid bio ( <i>citron vert ou fruit de la passion</i> ) 33cl	5,5
Charitea bio ( <i>roiboos 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 sans alcool La Parisienne 33cl	6
Hysope bio ( <i>ginger beer ou tonic water</i> ) 20cl	5
Spritz sans alcool	10

## BIÈRES ARTISANALES & CIDRE

<b>BIÈRES POISSON (bouteille)</b> brassées à la main en Normandie	10
“Appât” <i>Blonde légère</i> 50cl	
“Appaté” <i>Bonde amer</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

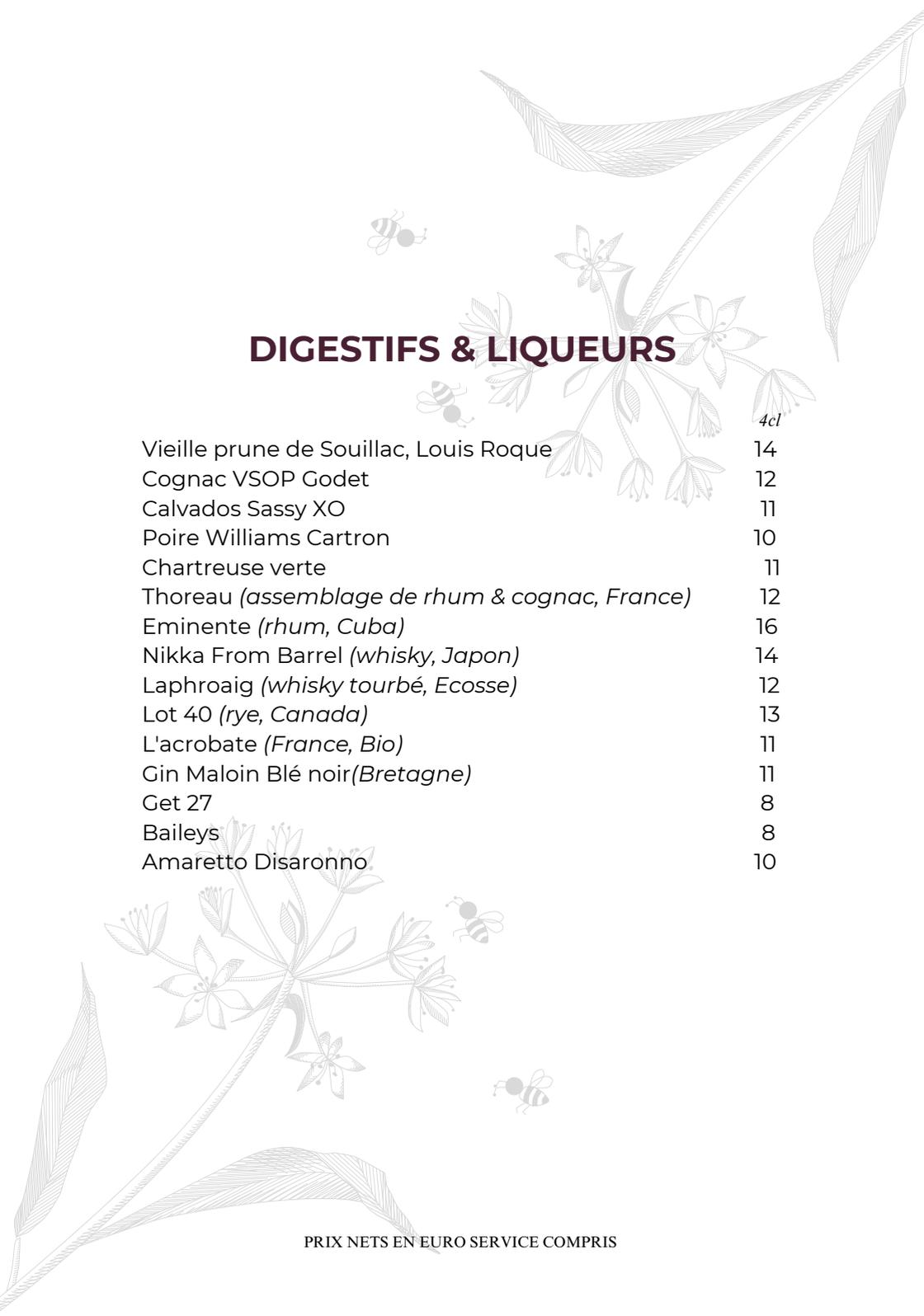
*Lomi torréfié en France des cafés de spécialité, garanti une démarche plus verte grâce à une relation durable avec des producteurs sélectionnés avec soin*

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

## THÉS & INFUSIONS

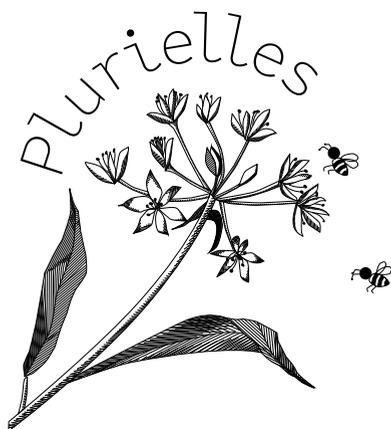
*Nous sélectionnons avec soin nos thés biologiques et infusions préparés maison avec amour et expertise*

<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 & LIQUEURS

	4cl
Vieille prune de Souillac, Louis Roque	14
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
Get 27	8
Baileys	8
Amaretto Disaronno	10



20 rue Joseph Dijon 75018, Paris

09 81 02 86 28

 [restaurant.plurielles](https://www.instagram.com/restaurant.plurielles)