

*Menu
Saint Sylvestre*

Menu 80€ (hors boisson)

Ceviche de Saint-Jacques, miso, clémentines

Pâté en croûte de cochon, volaille, foie gras

Mille-feuille de pomme de terre, Comté, truffe, espuma Savora

Langoustines, raviole de poireaux & granny Smith, bisque de langoustine

Tourte de volaille & foie gras

Chocolat, glace au foin

Tartelette, brunoise de pomme, espuma verveine

restaurant Plurielles
09 81 02 86 28

Vente à emporter sur commande Pour sublimer vos fêtes de fin d'année

Pâté en croûte la tranche de 150g 13,50€
cochon, volaille, foie gras, pistaches & cranberries

Terrine de campagne la tranche de 100g 3,8€

Le Foie gras de Canard Extra des Landes
la tranche de 100g

Foie Gras Nature 13€

Foie Gras façon Mendiant 15€
Pistaches, cranberries, figues

Foie Gras Truffé 3% 17€

Truite gravelax 65€/kg

Compoté de saison 0,5€

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

Terrine de campagne / pickles de légumes	13
Gnocchis / burratina / sauge / parmesan	15
Gnocchis / saucisse de Morteau / Comté affiné	15
Risotto au cresson / pleurotes	15
Ceviche de daurade / sarrasin / vinaigrette carotte-gingembre	16
Quasi de veau / chorizo / topinambours	17
Saint Jacques fraîches snackées (x3)/ chou pointu/ Clémentine	17
Pâté en croûte (cochon / volaille / foie gras / fruits secs)	18
Gâteau de betterave / vinaigre à la fleur de cerisier / Mont D'Or	18
Langoustines (x3) / raviole de poireaux & granny Smith	19
Girolles / salicorne / châtaigne / épinard / coques	19
Foie gras de canard façon mendiant	21
Pigeonneau de Racan / salsifis / jus corsé	25
Assortiment de fromages (fromagerie du bas-Montmartre)	14

Desserts

Poire William pochée vin rouge / meringue / sorbet menthe	10
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
(PAS LE SAMEDI)

Entrée / plat ou plat / dessert 21€

Entrée / plat / dessert 25€

semaine du 17 au 20 décembre

Entrées

- Œuf mollet frit, Déclinaison de carottes
- Velouté d'oignons, Croûtons à l'ail, Chèvre

Plats

- Pavé de maigre, déclinaison de panais, fumet de poisson
- Saucisse au couteau, pomme de terre Hasselback, jus à la saucisse de Montbéliard, graine de moutarde
- Risotto aux champignons de Paris, parmesan

Desserts

- Ganache chocolat blanc, kiwi, sablé breton
- Poire rôti, glace menthe meringue

Origine des viandes : France

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS

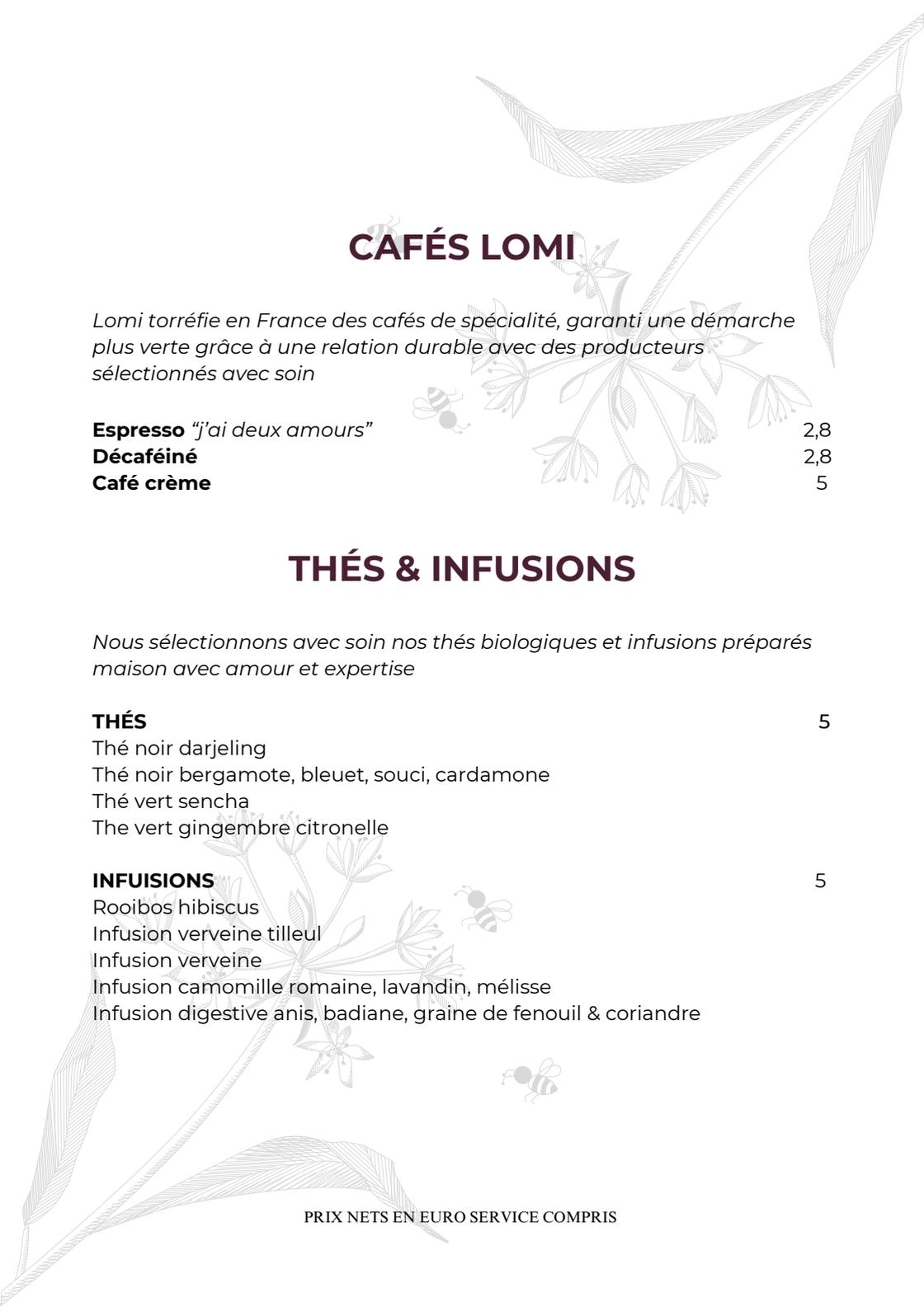
SOFTS



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

BIÈRES POISSON (bouteille) 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

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

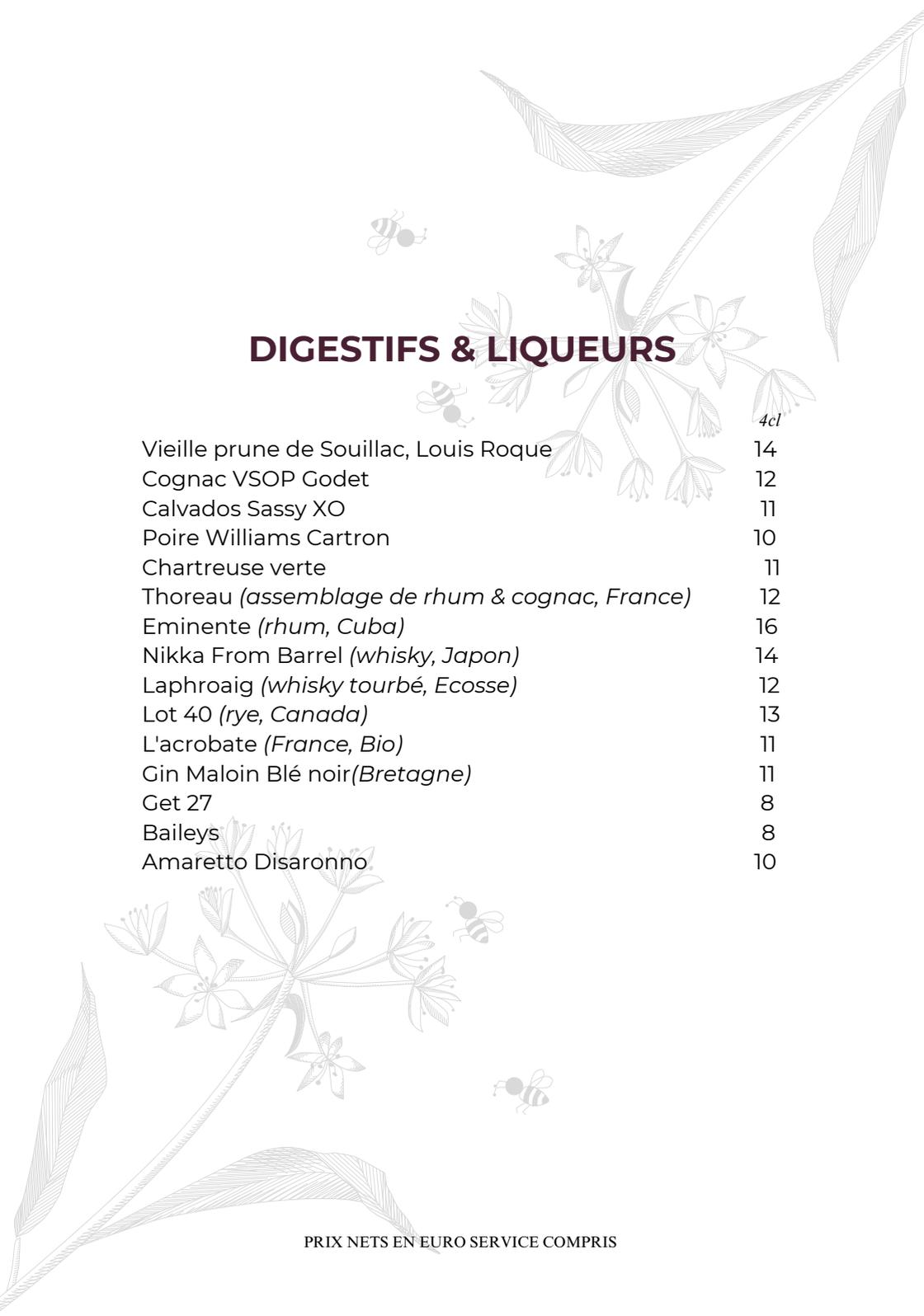
Rooibos hibiscus

Infusion verveine tilleul

Infusion verveine

Infusion camomille romaine, lavandin, mélisse

Infusion digestive anis, badiane, graine de fenouil & coriandre



DIGESTIFS & LIQUEURS

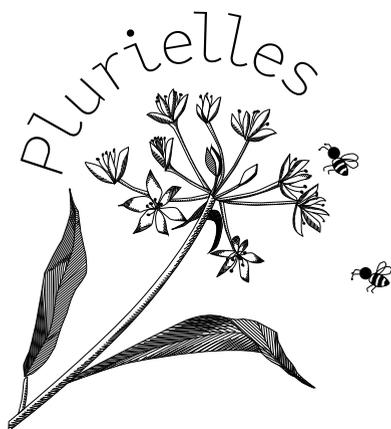
	4cl
Vieille prune de Souillac, Louis Roque	14
Cognac VSOP Godet	12
Calvados Sassy XO	11
Poire Williams Cartron	10
Chartreuse verte	11
Thoreau (<i>assemblage de rhum & cognac, France</i>)	12
Eminente (<i>rhum, Cuba</i>)	16
Nikka From Barrel (<i>whisky, Japon</i>)	14
Laphroaig (<i>whisky tourbé, Ecosse</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

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.





20 rue Joseph Dijon 75018, Paris

09 81 02 86 28

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