

## Vente à emporter sur commande

**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
Truite gravelax / crème à l'aneth	14
Gnocchis / burratina / sauge / Pecorino	15
Gnocchis / saucisse de Morteau / Beaufort AOC	15
Risotto de cressons / pleurotes	15
Ceviche de Saint Jacques / miso / agrumes	16
Chou Farci au Haddock fumé / billes de grenade	17
Pâté en croûte (cochon / volaille / foie gras / fruits secs)	18
Sébaste / moules / fumet de poisson / œufs de truite / oseille	18
Déclinaison d'oignons rose de Roscoff / Morbier	18
Raviolis farcis au pigeon / raifort / bouillons aux herbes	19
Foie gras de canard nature	20
Foie gras de canard façon mendiant	21
Entrecôte normande/ salsifis / jus à la marjolaine	23
Assortiment de fromages (fromagerie du bas-Montmartre)	14

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

Baba au rhum / crème semi-monté à la vanille	12
Mousse au chocolat / clémentine / espuma fève de Tonka	12
Sablé breton / crémeux citron / mousse citronné	12

### **Glace maison au choix :**

poire / chocolat / vanille 3/boule

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 14 au 17 janvier

## Entrées

- Poireaux vinaigrette, œufs de truite
- Velouté de chou-fleur, saucisse de Morteau

## Plats

- Filet de maquereau, purée de pommes de terre
- Hampe de bœuf Angus, topinambour, jus aux graines de moutarde
- Butternut rôti, ricotta, miel, graines de tournesol


## Desserts

- Cookies, ganache chocolat, espuma cacahuète
- Kiwi, biscuit noisette, espuma tonka

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*

**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

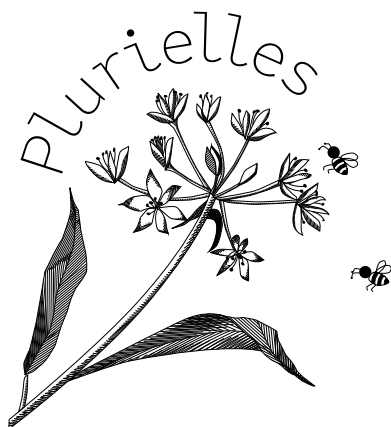
	4cl
Vieille prune de Souillac, Louis Roque	14
Cognac VSOP Godet	12
Calvados Sassy XO	11
Poire Williams Cartron	10
Chartreuse verte	11
Thoreau ( <i>assemblage de rhum &amp; cognac, France</i> )	12
Eminente ( <i>rhum, Cuba</i> )	16
Nikka From Barrel ( <i>whisky, Japon</i> )	14
Laphroaig ( <i>whisky tourbé,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

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)