

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 21 au 24 janvier

Entrées

- Œuf parfait, purée de champignons
- Vichyssoise chaude, Comté, poitrine de porc caramélisée

Plats

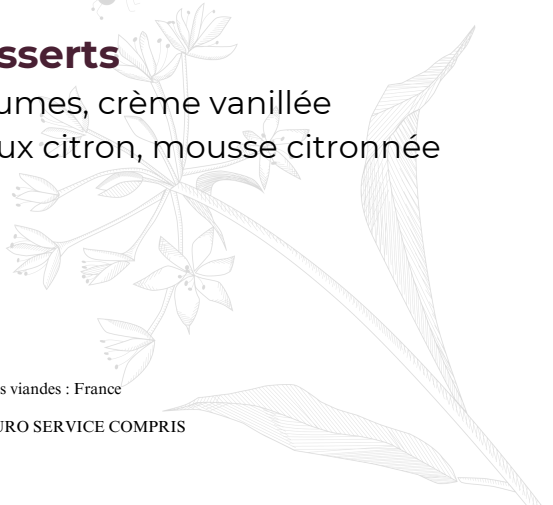
- Pavé de cabillaud, endives braisées à l'orange
- Pressé d'agneau, jus corsé, pommes de terre rôties et navets
- Risotto aux épinards, parmesan

Desserts


- Baba aux agrumes, crème vanillée
- Sablé breton, crèmeux citron, mousse citronnée

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

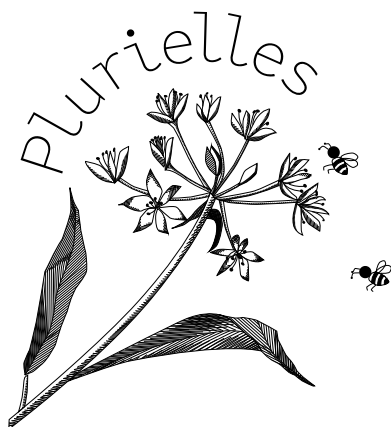
	4cl
Vieille prune de Souillac, Louis Roque	14
Cognac VSOP Godet	12
Calvados Sassy XO	11
Poire Williams Cartron	10
Chartreuse verte	11
Thoreau (<i>assemblage de rhum & cognac, France</i>)	12
Eminente (<i>rhum, Cuba</i>)	16
Nikka From Barrel (<i>whisky, Japon</i>)	14
Laphroaig (<i>whisky tourbé, Ecosse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