



Menu St Valentin

80€ / personne

Cromesquis de volaille, mayonnaise kalamansi

-

Ceviche de Saint Jacques, miso, agrumes

-

Sébaste, moules, fumet de poisson aux œufs de truite, oseille

-

Pâté en croûte (cochon / volaille / foie gras / fruits secs)

-

Raviole d'Agneau, bouillon d'herbes, foie gras poêlé

-

Mousse chocolat, clémentine, tonka

-

Tartelette, mangue, menthe



MENU DEJEUNER

DISPONIBLE LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI
(PAS LE SAMEDI)

Entrée / plat ou plat / dessert 21€

Entrée / plat / dessert 25€

semaine du 28 au 31 janvier

Entrées

- Velouté de carottes, saucisse de Morteau
- Œufs durs mayonnaise, graines de moutarde, croûtons

Plats

- Poulpe snacké, pommes de terre vapeur, bisque de langoustine
- Ballotine de volaille, riz pilaf, sauce forestière
- Mille-feuille de pommes de terre au morbier, sucrine braisée

Desserts

- Poire, ganache chocolat, citron
- Crème brûlée, orange sanguine

Origine des viandes : France

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS

DINER

DISPONIBLE UNIQUEMENT
LE SOIR ET LE SAMEDI MIDI

Menu diner (voir ardoise)

Entrée / plat ou plat / dessert	29
Entrée / plat / dessert	32

Carte de mets à partager

(compter environ 2 à 3 mets par personne)

Mets

Pâté en croûte (cochon / volaille / foie gras / fruits secs)	18
Risotto épinards / pleurotes	15
Sébaste / moules / fumet de poisson œufs de truite / oseille	18
Truite gravellax / crème à l'aneth	14
Entrecôte normande / salsifis / jus à la marjolaine (130g)	23
Ceviche de Saint Jacques / miso / agrumes	16
Déclinaison d'oignons / oignons rose de Roscoff / Morbier	16
Foie gras de canard mendiant	21
Terrine de campagne / pickles de légumes	13
Foie gras de canard nature	20
Raviolis farcis à l'agneau (x2) / bouillon aux herbes	19
Gnocchis / sauge / burratina / parmesan	15
Chou farci au haddock fumé / billes de grenade	17
Gnocchis / saucisse de Morteau / Beaufort AOC	15

*****Desserts soir*****
(et samedi midi)

Assortiment de fromages (fromagerie du bas-Montmartre)	14
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 :	
Chocolat / poire / vanille	3/boule

*****Vente à emporter*****

L'apéro du weekend (tout les vendredi et samedi)

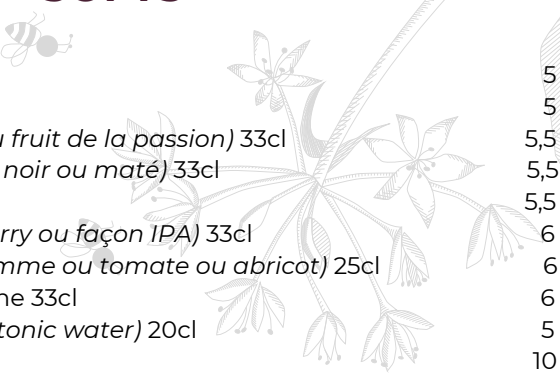
Terrine de campagne + bouteille de vin 9€

Paté en croute + bouteille de vin 18€

Foie gras nature + bouteille de vin 20€

Pâté en croûte la tranche de 150g	13,5
<i>cochon, volaille, foie gras, pistaches & cranberries</i>	
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
<i>Pistaches, cranberries, figues</i>	
Foie Gras Truffé 3%	17
Truite gravelax	65/kg
Compoté de saison	0,5

SOFTS

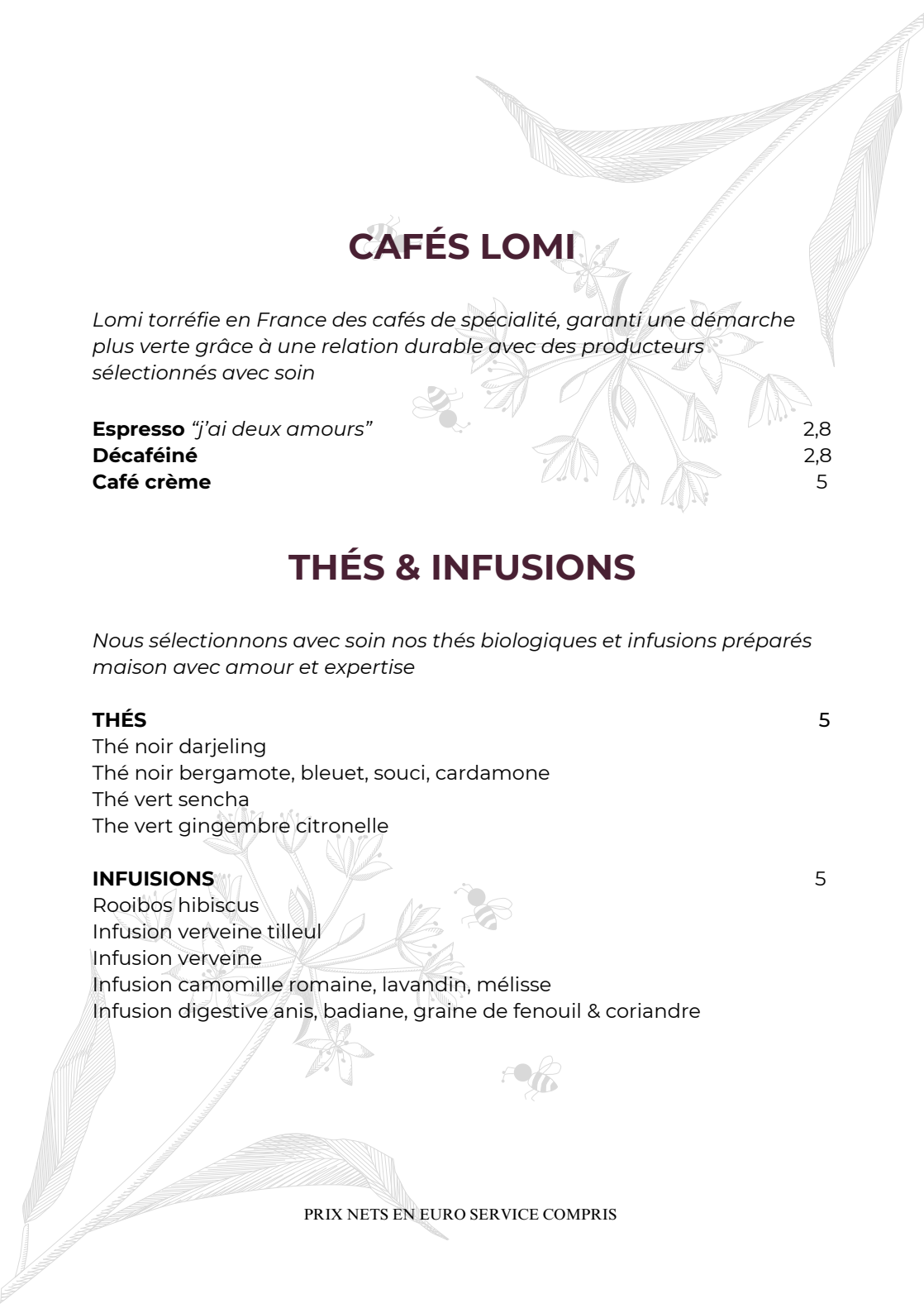


Coca Cola / Coca zéro 33cl	5
Perrier 33cl	5
Lemonaïd bio (<i>citron vert ou fruit de la passion</i>) 33cl	5,5
Charitea bio (<i>roïboos ou thé noir ou maté</i>) 33cl	5,5
Orangeade Uma bio 33cl	5,5
Kombucha Loven bio (<i>jasberry ou façon IPA</i>) 33cl	6
Jus de fruit Meneau bio (<i>pomme ou tomate ou abricot</i>) 25cl	6
Bière sans alcool La Parisienne 33cl	6
Hysope bio (<i>ginger beer ou tonic water</i>) 20cl	5
Spritz sans alcool	10
Saint-Géron (eau plate et pétillante)	5,5

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 torréfiée 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, cardamone

Thé vert sencha

The vert gingembre citronnelle

INFUSIONS

5

Rooibos hibiscus

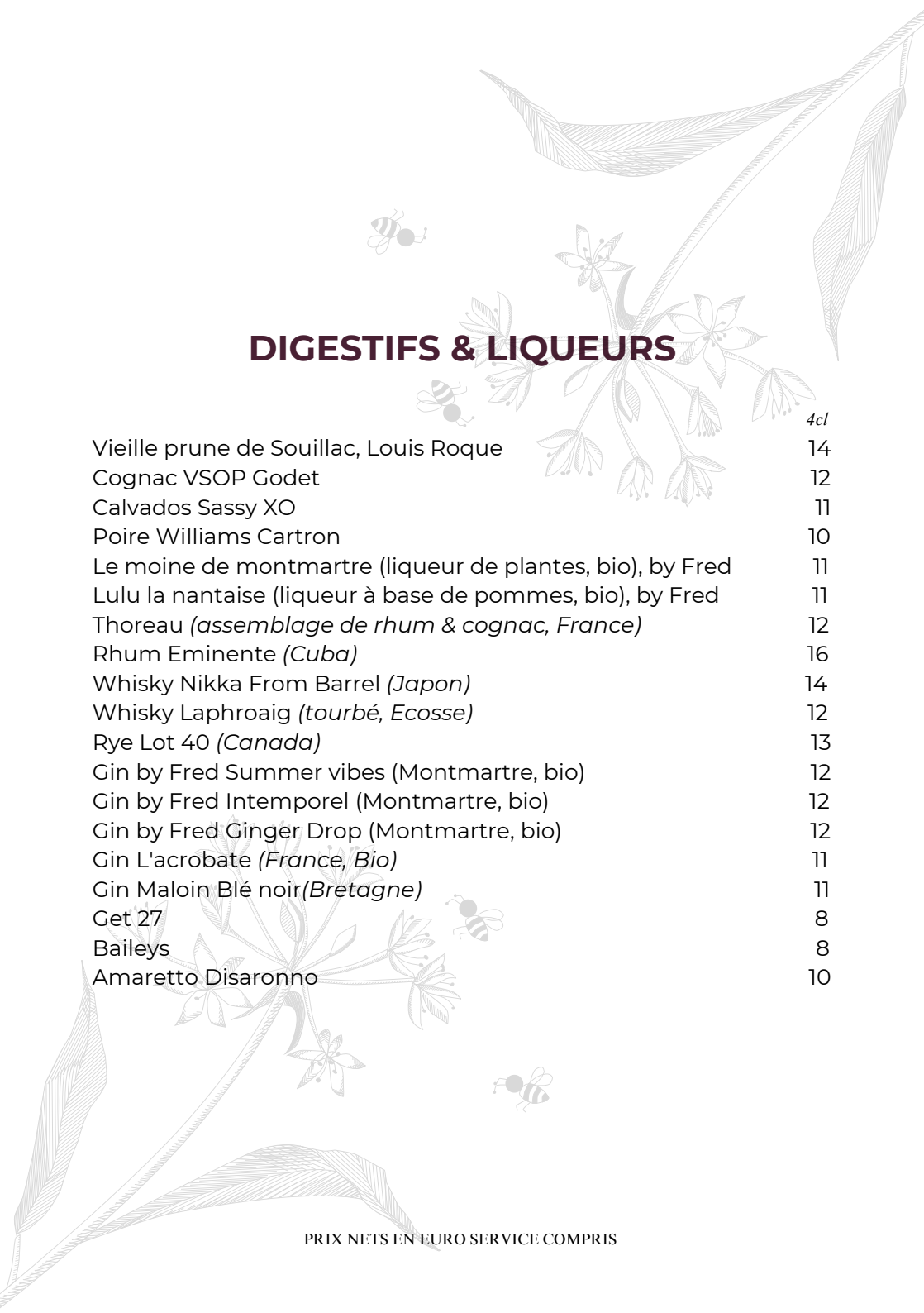
Infusion verveine tilleul

Infusion verveine

Infusion camomille romaine, lavandin, mélisse

Infusion digestive anis, badiane, graine de fenouil & coriandre

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS



DIGESTIFS & LIQUEURS

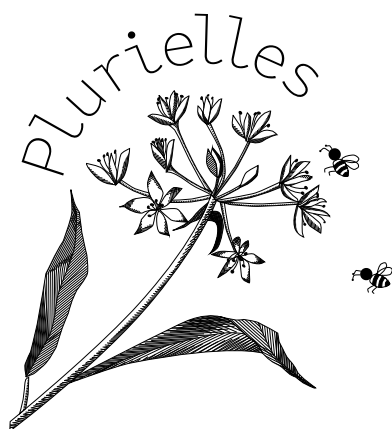
	4cl
Vieille prune de Souillac, Louis Roque	14
Cognac VSOP Codet	12
Calvados Sassy XO	11
Poire Williams Cartron	10
Le moine de montmartre (liqueur de plantes, bio), by Fred	11
Lulu la nantaise (liqueur à base de pommes, bio), by Fred	11
Thoreau (<i>assemblage de rhum & cognac, France</i>)	12
Rhum Eminente (<i>Cuba</i>)	16
Whisky Nikka From Barrel (<i>Japon</i>)	14
Whisky Laphroaig (<i>tourbé, Ecosse</i>)	12
Rye Lot 40 (<i>Canada</i>)	13
Gin by Fred Summer vibes (Montmartre, bio)	12
Gin by Fred Intemporel (Montmartre, bio)	12
Gin by Fred Ginger Drop (Montmartre, bio)	12
Gin 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)