

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 4 au 7 février

#### **Entrées**

- Velouté de brocoli, burratina, croûtons à l'ail
- Terrine de campagne maison, pickles

#### **Plats**

- Pavé de sébaste, chou-fleur, beurre blanc aux agrumes
- Saucisse au couteau, purée, graines de moutarde
- Déclinaison de betterave, ricotta aux herbes, fleur de cerisier

#### **Desserts**

- Tiramisu spéculoos
- Clafoutis aux pommes, glace vanille

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 gravelax / 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

15

Gnocchis / saucisse de Morteau / Beaufort AOC

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

(et samedi midi)

Chocolat / poire / vanille 3/bo	oule
Glace maison au choix :	
Sablé breton / crémeux citron / mousse citronné	12
Mousse au chocolat / clémentine / espuma fève de Tonka	12
Baba au rhum / crème semi-monté à la vanille	12
Assortiment de fromages (fromagerie du bas-Montmartre)	14

## \*\*\*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
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

PRIX NETS EN EURO

#### SOFTS

Coca Cola / Coca zéro 33cl	5
Perrier 33cl	5
Lemonaid bio (citron vert ou fruit de la passion) 33cl	5,5
Charitea bio (roïboos ou thé noir ou maté) 33cl	5,5
Orangeade Uma bio 33cl	5,5
Kombucha Loven bio (jasberry ou façon IPA) 33cl	6
Jus de fruit Meneau bio (pomme ou tomate ou abricot) 25cl	6
Bière sans alcool La Parisenne 33cl	6
Hysope bio (ginger beer ou tonic water) 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" *Blonde légère* 50cl

"Appaté" Bonde amer 50cl

"Petite Lune" Blanche 50cl

"Régalec" Blonde fumé 50cl

"Roussette" Rousse 50cl

Cidre Barnabé Bio 33cl

6

## CAFÉS LOMI

Lomi torréfie 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 citronelle

INFUISIONS 5
Rooibos hibiscus
Infusion verveine tilleul

Infusion verveine
Infusion camomille romaine, lavandin, mélisse
Infusion digestive anis, badiane, graine de fenouil & coriandre

# DIGESTIFS & LIQUEURS

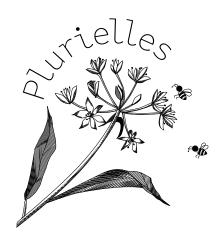
	4cl
Vieille prune de Souillac, Louis Roque	14
Cognac VSOP Godet	12
Calvados Sassy XO	11
Poire Williams Cartron	10
Le moine de montmartre (liqueur de plantes, bio), by Fred	11
Lulu la nantaise (liqueur à base de pommes, bio), by Fred	11
Thoreau (assemblage de rhum & cognac, France)	12
Rhum Eminente <i>(Cuba)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