



# 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 St Valentin

55€ / personne

Cromesquis de volaille, mayonnaise kalamansi

-

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

-

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 11 au 14 février

## Entrées

- Œuf parfait, purée de butternut, graines de tournesol
- Rillettes de truite, crème à l'aneth, œufs de truite

## Plats

- Paleron de bœuf, déclinaison de carottes
- Pavé de cabillaud, déclinaison de betteraves
- Rigatoni, brocolis, parmesan

## Desserts

- Mousse au chocolat, glace au yaourt
- Riz au lait, caramel

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
Ceviche de Saint Jacques / miso / agrumes	16
Déclinaison d'oignons / oignons rose de Roscoff / Morbier	16
Foie gras de canard mendiant	21
Poitrine de porc caramélisée / brocolis / mayonnaise Savora	16
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
<b>Glace maison au choix :</b>	
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€

<b>Pâté en croûte</b> la tranche de 150g <i>cochon, volaille, foie gras, pistaches &amp; cranberries</i>	13,5
<b>Terrine de campagne</b> la tranche de 100g	3,8
<b>Le Foie gras de Canard Extra des Landes</b> la tranche de 100g	
<b>Foie Gras Nature</b>	13
<b>Foie Gras façon Mendiant</b> <i>Pistaches, cranberries, figues</i>	15
<b>Foie Gras Truffé 3%</b>	17
<b>Truite gravelax</b>	65/kg
<b>Compoté de saison</b>	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

<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
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 &amp; 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

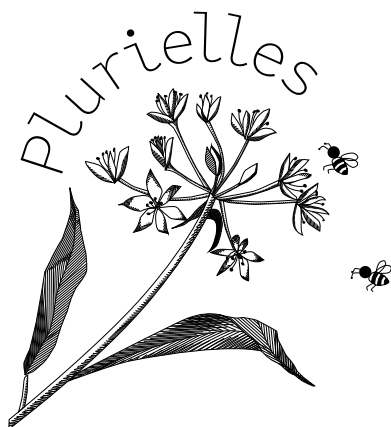


Chez Plurielles, tout est **fait maison**, avec soin et passion.

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)