

MENU DEJEUNER

DISPONIBLE LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI

Entrée / plat ou plat / dessert 21€

Entrée / plat / dessert 25€

semaine du 11 au 15 mars

Entrées

- Velouté de betterave, graines de tournesol, feta
- Œufs durs, mayonnaise

Plats

- Filet de canard, déclinaison de carottes, jus aux agrumes
- Pavé de maigre, endives caramélisées, orange, beurre blanc
- Risotto de fregola sarda, chou pak-choï

Desserts

- Poire Belle-Hélène
- Citron déstructuré

Origine des viandes : France

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS

DINER

DISPONIBLE LE SOIR DU MARDI AU SAMEDI

À GRIGNOTER

Foie gras de canard façon mendiant	21
Foie gras de canard nature	20
Terrine de campagne / Pickles de légumes	11
Pâté en croûte (cochon / volaille / foie gras / fruits secs)	18
Truite gravlax / Crème à l'aneth	14

ENTRÉES

Entrée du jour	9
Poireaux vinaigrette / Œufs mimosa / Chorizo	9
Ceviche de daurade / Agrumes / Grenade	12

PLATS

Raviolis farcis à l'agneau / Bouillon aux herbes / Os à moelle	25
Gnocchis / Burratina / Sauge / Parmesan	19
Risotto / Asperges blanches des Landes	23
Saint-Jacques snackées / Betteraves / fleur de cerisier	28
Poitrine de porc caramélisée / Brocolis / Savora	23
Gnocchis / Saucisse de Morteau / Beaufort	19
La pêche du jour / Choux-fleurs / Sauce vierge	24
Déclinaison d'oignons / Oignons roses de Roscoff / Morbier	18

Desserts soir

Assortiment de fromages (fromagerie du bas-Montmartre)	12
Ile flottante / crème anglaise / caramel	9
Baba au rhum / crème semi-monté à la vanille	12
Mousse au chocolat / glace Tonka	12
Moelleux aux agrumes / espuma menthe	10
Glace maison au choix :	
Chocolat / tonka / vanille	3/boule

Vente à emporter

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

Terrine de campagne + bouteille de vin 9€

Paté en croûte + bouteille de vin 18€

Foie gras nature + bouteille de vin 20€

Pâté en croûte la tranche de 150g <i>cochon, volaille, foie gras, pistaches & cranberries</i>	13,5
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 Mendant <i>Pistaches, cranberries, figues</i>	15
Truite gravelax	65/kg

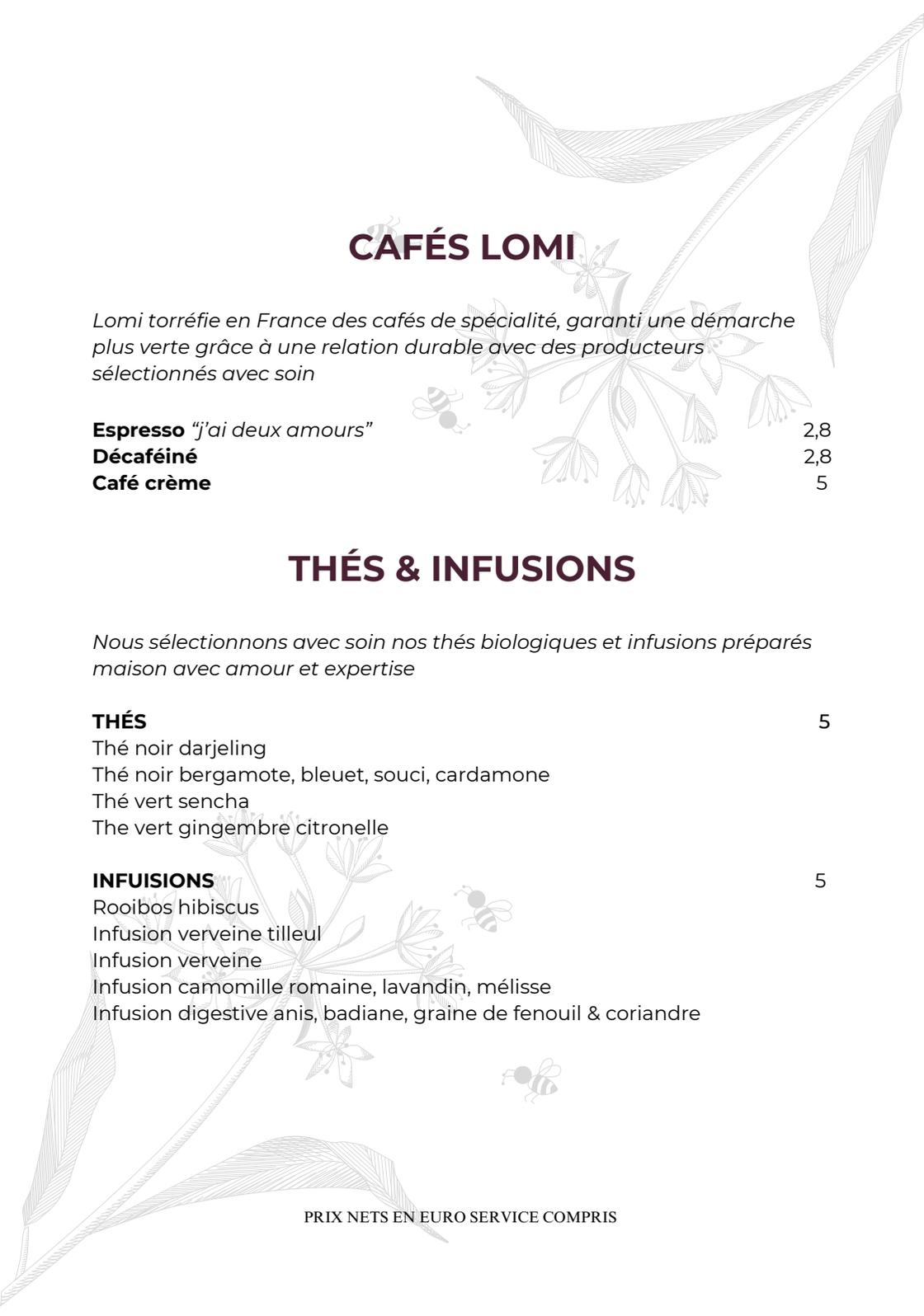
SOFTS



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>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
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 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

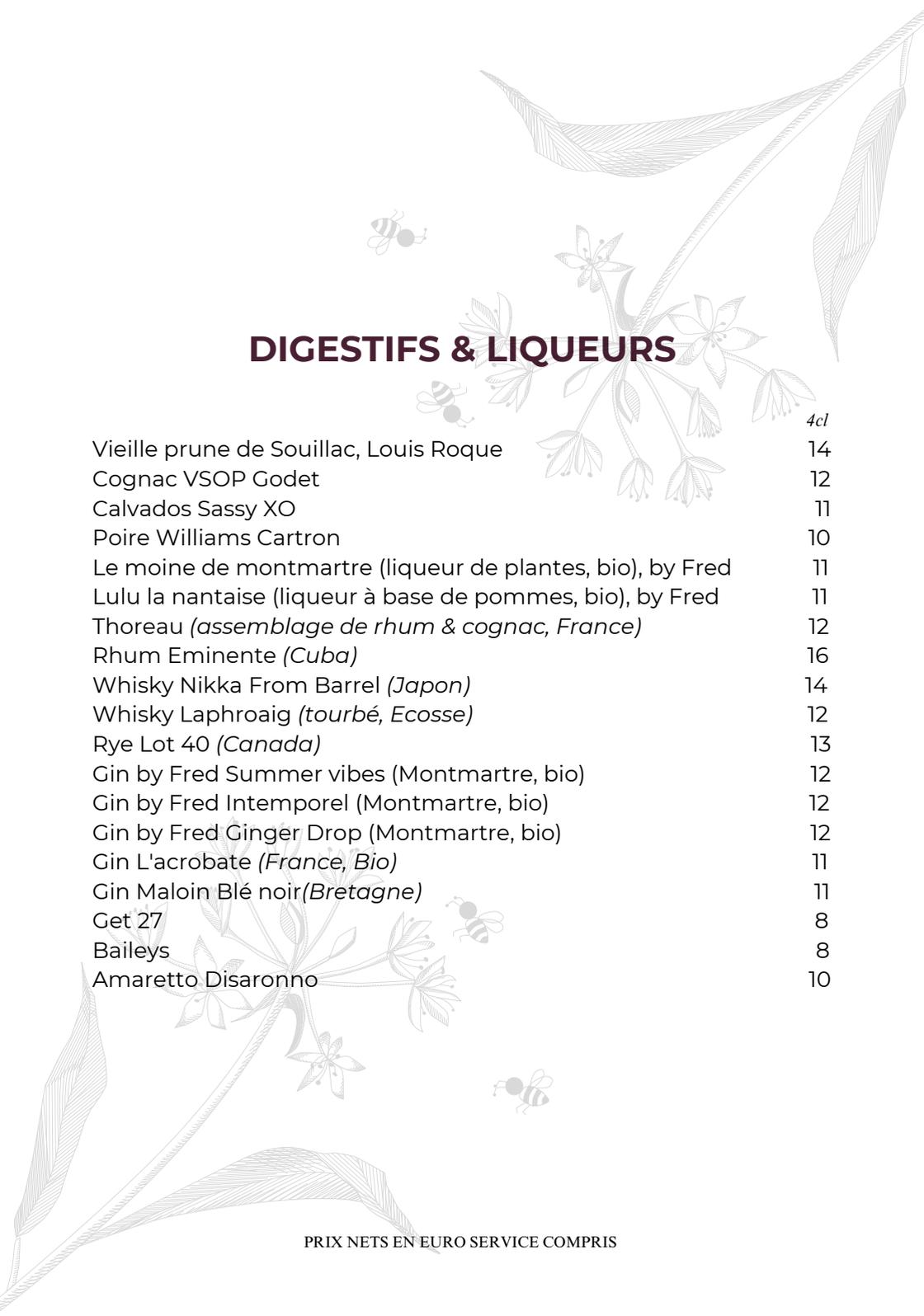
Infusion verveine tilleul

Infusion verveine

Infusion camomille romaine, lavandin, mélisse

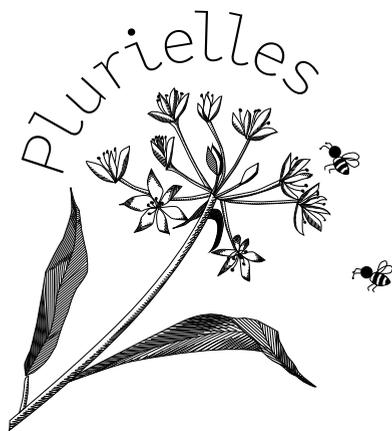
Infusion digestive anis, badiane, graine de fenouil & coriandre

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS



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 & 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



20 rue Joseph Dijon 75018, Paris

09 81 02 86 28

 [restaurant.plurielles](https://www.instagram.com/restaurant.plurielles)