

# MENU DEJEUNER

DISPONIBLE LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI

**Entrée / plat ou plat / dessert 21€**

**Entrée / plat / dessert 25€**

semaine du 18 au 22 mars

## Entrées

- Salade de pommes de terre tiède, haddock fumé
- Soupe de légumes de saison, saucisse de Morteau

## Plats

- Paleron de bœuf, assortiment de navets et carottes
- Pavé de lieu jaune, chou vert, vinaigrette de fumet citronné
- Conchiglie, crème de parmesan, burratina

## Desserts

- Ganache chocolat, crumble, espuma tonka
- Crème brûlée

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
<b>Glace maison au choix :</b>	
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€

<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 Mendant</b> <i>Pistaches, cranberries, figues</i>	15
<b>Truite gravelax</b>	65/kg

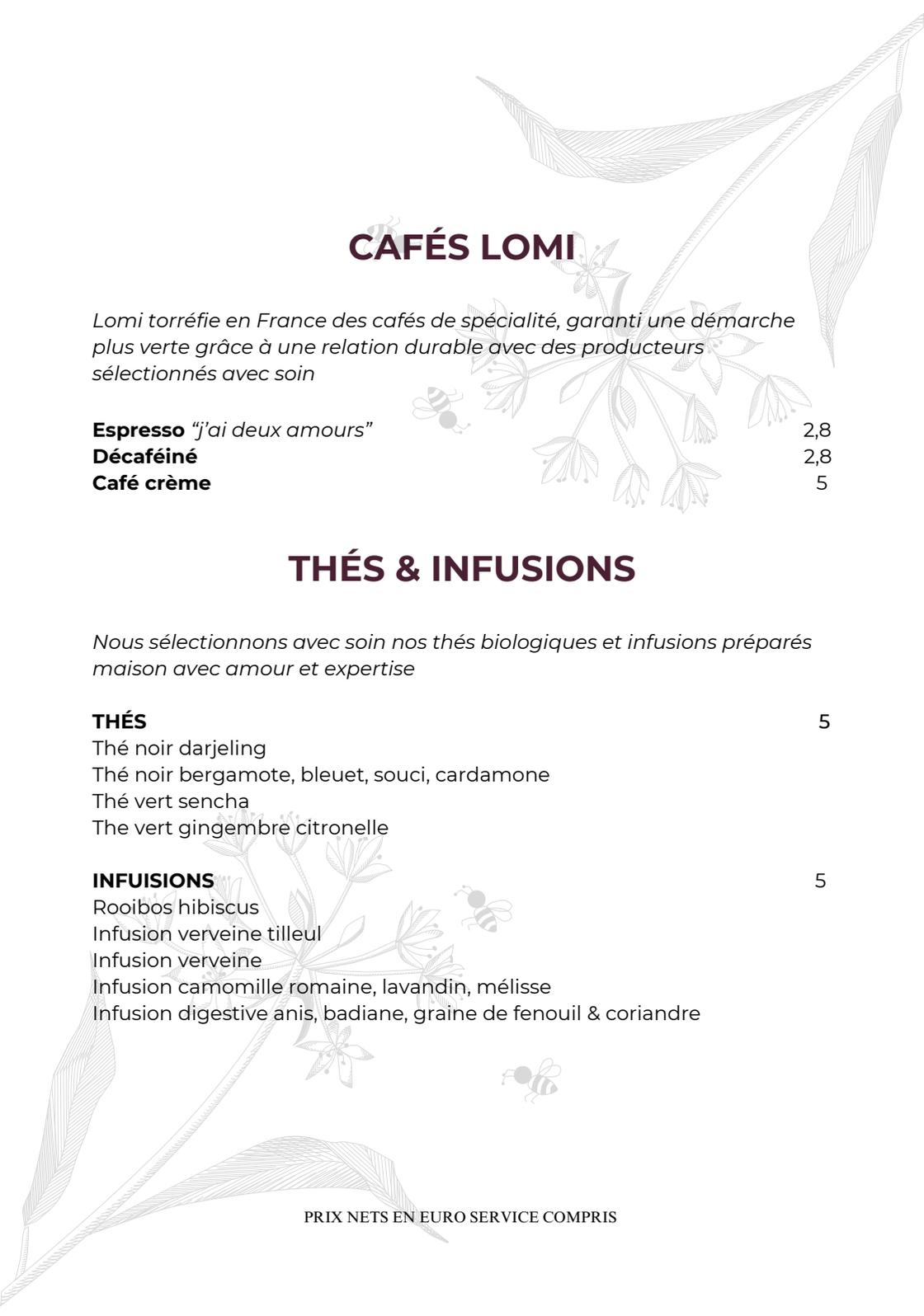
## SOFTS



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
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

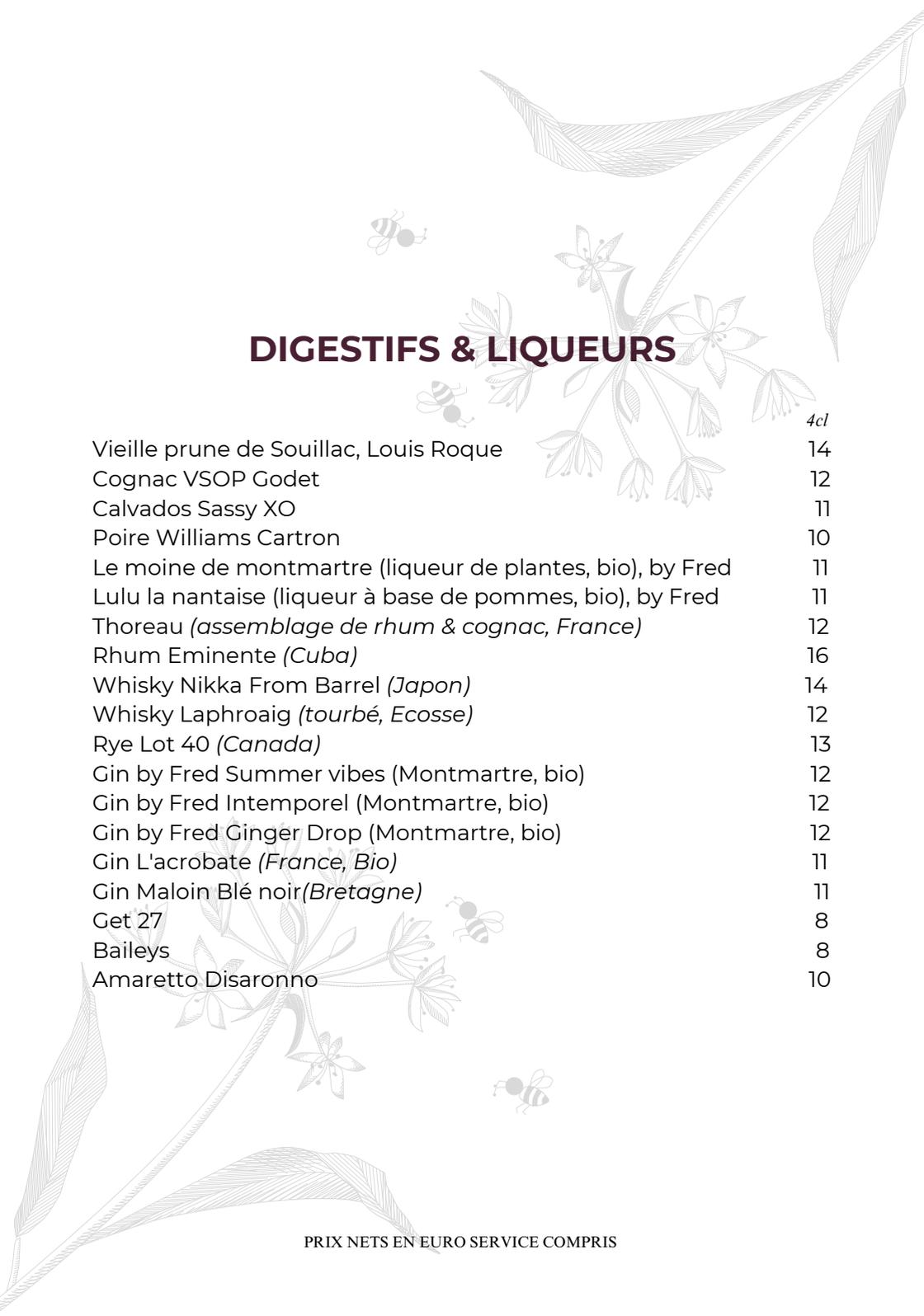
Rooibos hibiscus

Infusion verveine tilleul

Infusion verveine

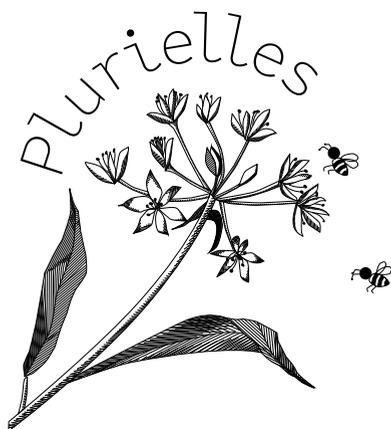
Infusion camomille romaine, lavandin, mélisse

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



20 rue Joseph Dijon 75018, Paris

09 81 02 86 28

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