

# MENU DEJEUNER

DISPONIBLE LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI

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

***Entrée / plat / dessert 25€***

semaine du 20 au 24 mai

## Entrées

- Velouté de petits pois, lards
- Œufs durs, mayonnaise

## Plats

- Filet de volaille, pois gourmands, sucrides braisées
- Maquereaux, asperges blanches, sauce vierge
- Conchiglie, betterave, burratina

## Desserts

- Riz au lait, caramel
- Panna cotta mangue, menthe

Origine des viandes : France

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS

# DINER

DISPONIBLE LE SOIR DU MARDI AU SAMEDI

## ENTRÉES

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Entrée du jour                                            | 9  |
| Pâté en croûte (cochon, volaille, foie gras, fruits secs) | 18 |
| Truite gravlax / crème à l'aneth                          | 14 |
| Asperges Blanches des Landes / Haddock / estragon         | 13 |
| Foie gras de canard nature                                | 20 |
| Foie gras de canard mendiant (pistaches, cranberries)     | 21 |
| Terrine de campagne / Pickles de légumes                  | 11 |

## PLATS

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Ravioles de Gambas / crème coco - citronnelle / blettes         | 28 |
| Rigatoni / Burratina / pesto basilic                            | 19 |
| Ballotine de volaille / jus chorizo bellota/ aubergines au miso | 25 |
| Risotto / Pleurotes / parmesan                                  | 23 |
| Poulpe snacké / fenouil / orange sanguine                       | 27 |
| Poitrine de porc caramélisée / millefeuille de pdt / comté      | 25 |
| Gnocchis / Saucisse de Morteau / Beaufort                       | 19 |
| La pêche du jour / Choux-fleurs / Sauce vierge                  | 24 |
| Cote de veau pour 2 / jus corsé / Purée de pdt / sucrine        | 70 |
| <i>(Veau Label rouge &amp; IGP de d'Aveyron)</i>                |    |

## \*\*\*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      |
| Dessert du jour                                        | 8       |
| <b>Glace maison au choix :</b>                         |         |
| Chocolat / tonka / vanille                             | 3/boule |

## \*\*\*Vente à emporter\*\*\*

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

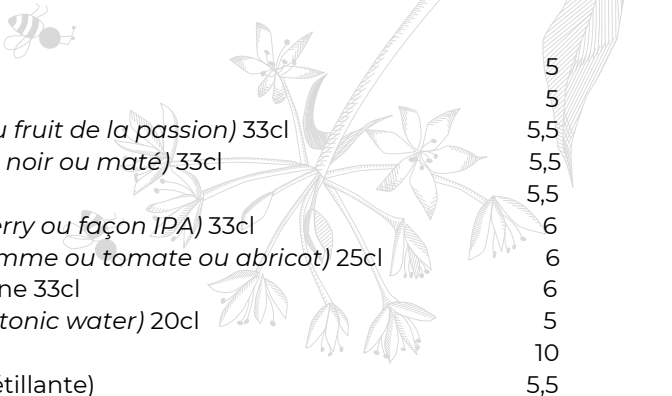
Terrine de campagne + bouteille de vin 9€

Paté en croûte + bouteille de vin 18€

Foie gras nature + bouteille de vin 20€

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

## SOFTS

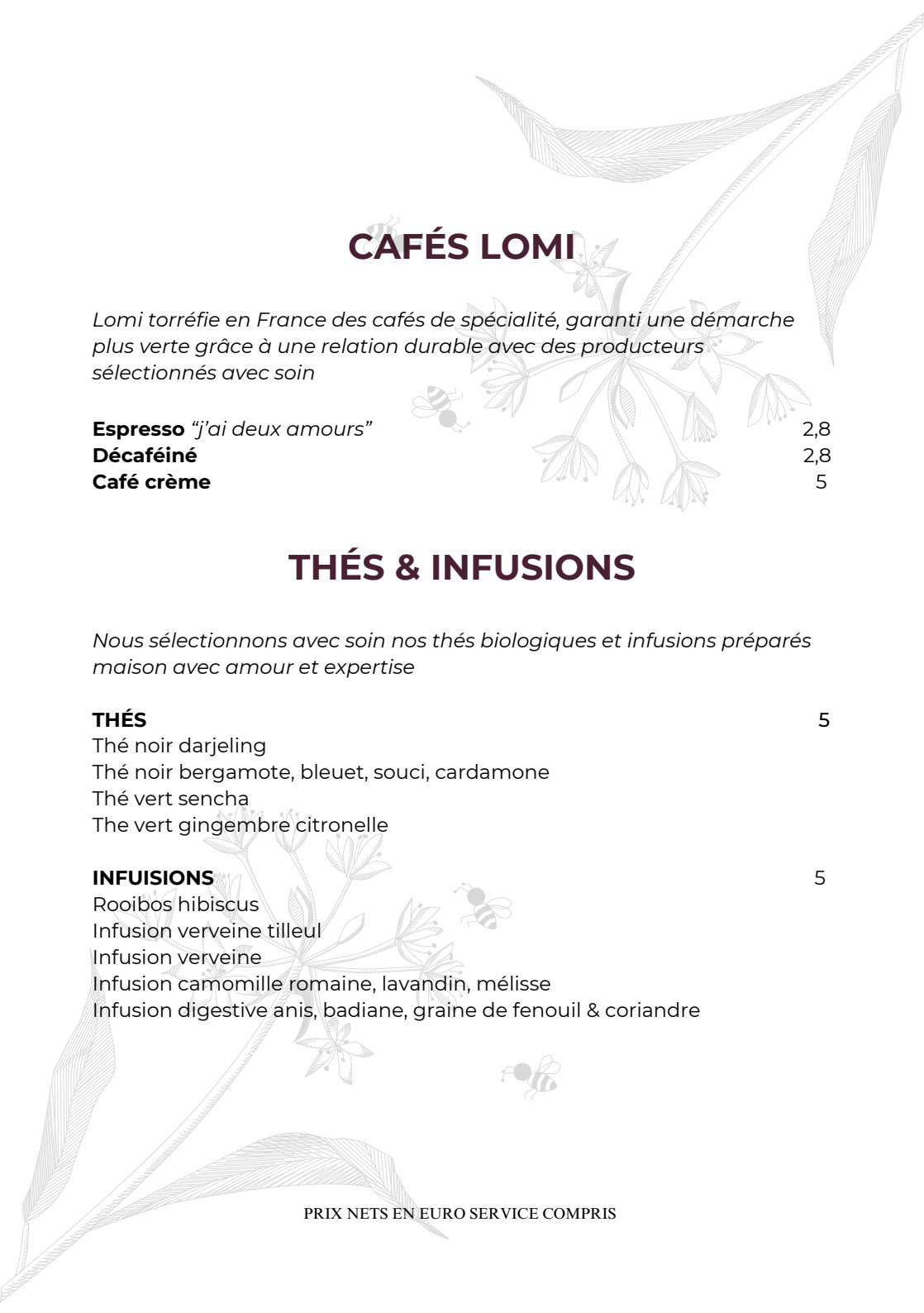


|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| Coca Cola / Coca zéro 33cl                                         | 5   |
| Perrier 33cl                                                       | 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



|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| <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 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

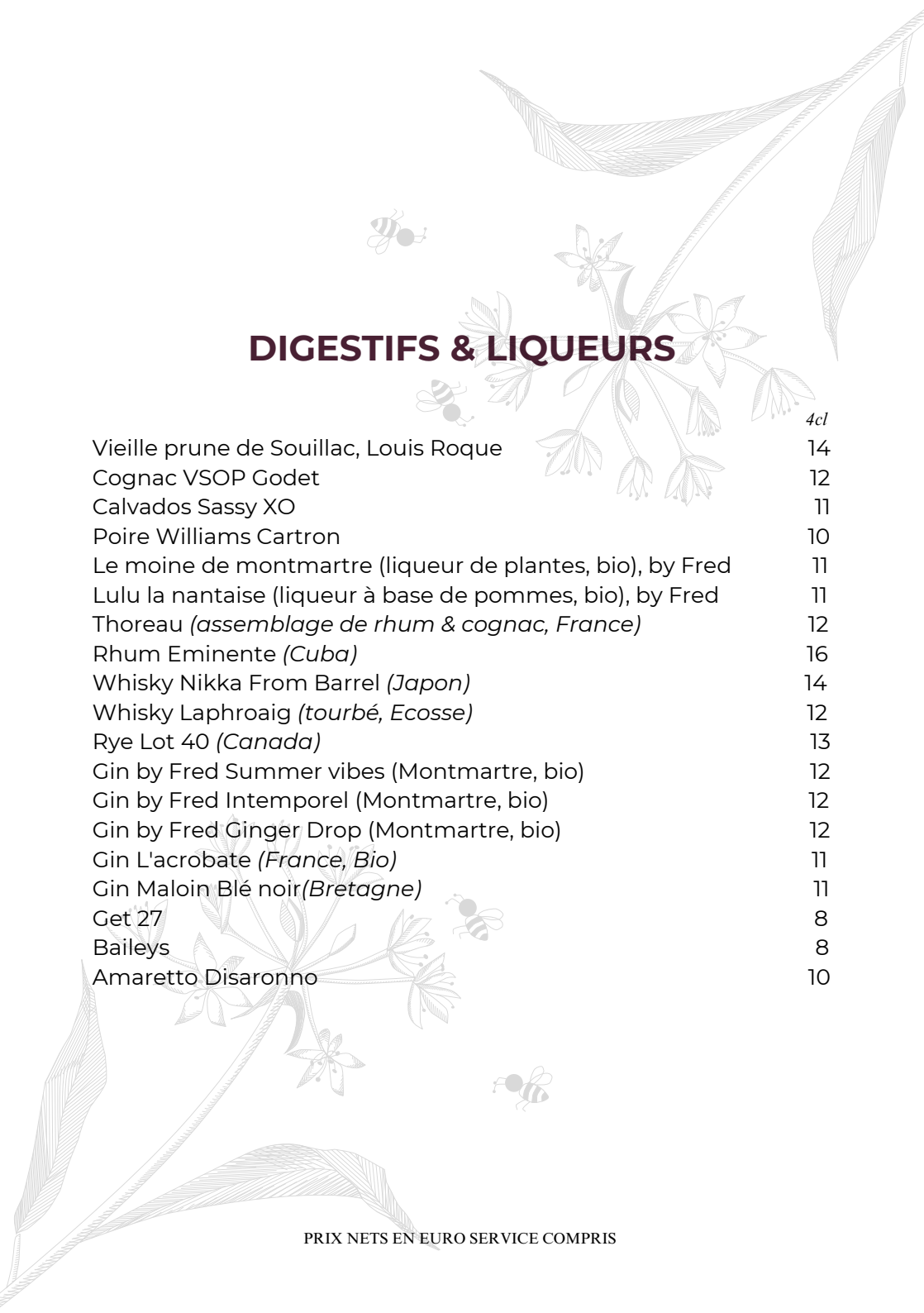
Infusion verveine tilleul

Infusion verveine

Infusion camomille romaine, lavandin, mélisse

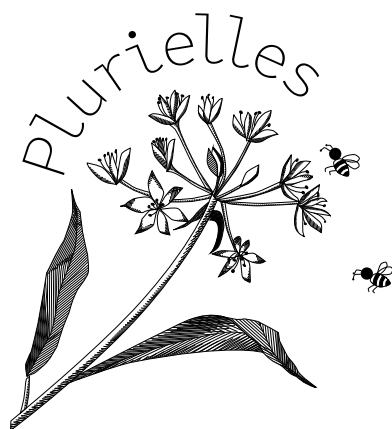
Infusion digestive anis, badiane, graine de fenouil & coriandre

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 &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)