

MENU DEJEUNER

DISPONIBLE LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI

Entrée / plat ou plat / dessert 21€

Entrée / plat / dessert 25€

semaine du 10 au 15 juin

Entrées

- Œuf mollet, Comté, compotée d'oignons, saucisse de Morteau
- Gaspacho de courgettes, menthe, graines de tournesol, feta

Plats

- Saucisse au couteau, purée de pdt, graine de moutarde
- Pavé de cabillaud, fenouil, agrumes, sauce vierge
- Risotto, champignons de Paris

Desserts

- Tiramisu
- Panna cotta, coulis de fraise, basilic

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 & 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
Glace maison au choix :	
Chocolat / tonka / vanille	3/boule

Vente à emporter

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

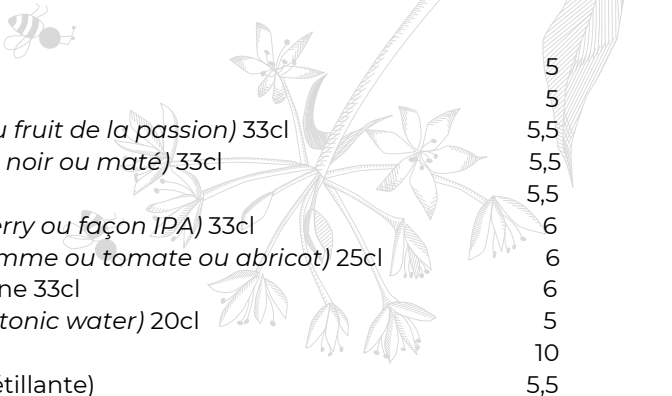
Terrine de campagne + bouteille de vin 9€

Paté en croûte + bouteille de vin 18€

Foie gras nature + bouteille de vin 20€

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

SOFTS

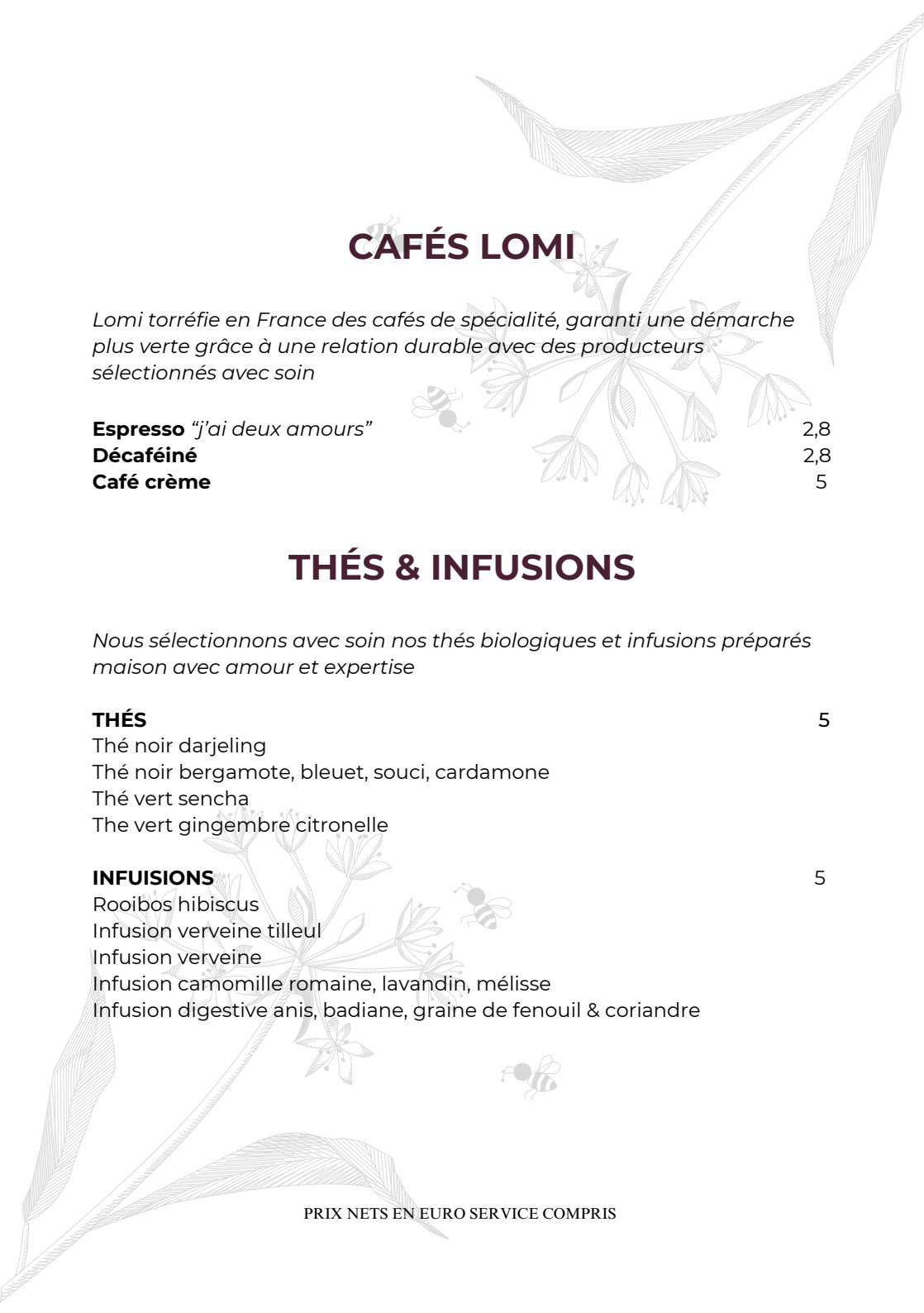


Coca Cola / Coca zéro 33cl	5
Perrier 33cl	5
Lemonaïd bio (<i>citron vert ou fruit de la passion</i>) 33cl	5,5
Charitea bio (<i>roiboos ou thé noir ou maté</i>) 33cl	5,5
Orangeade Uma bio 33cl	5,5
Kombucha Loven bio (<i>jasberry ou façon IPA</i>) 33cl	6
Jus de fruit Meneau bio (<i>pomme ou tomate ou abricot</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 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

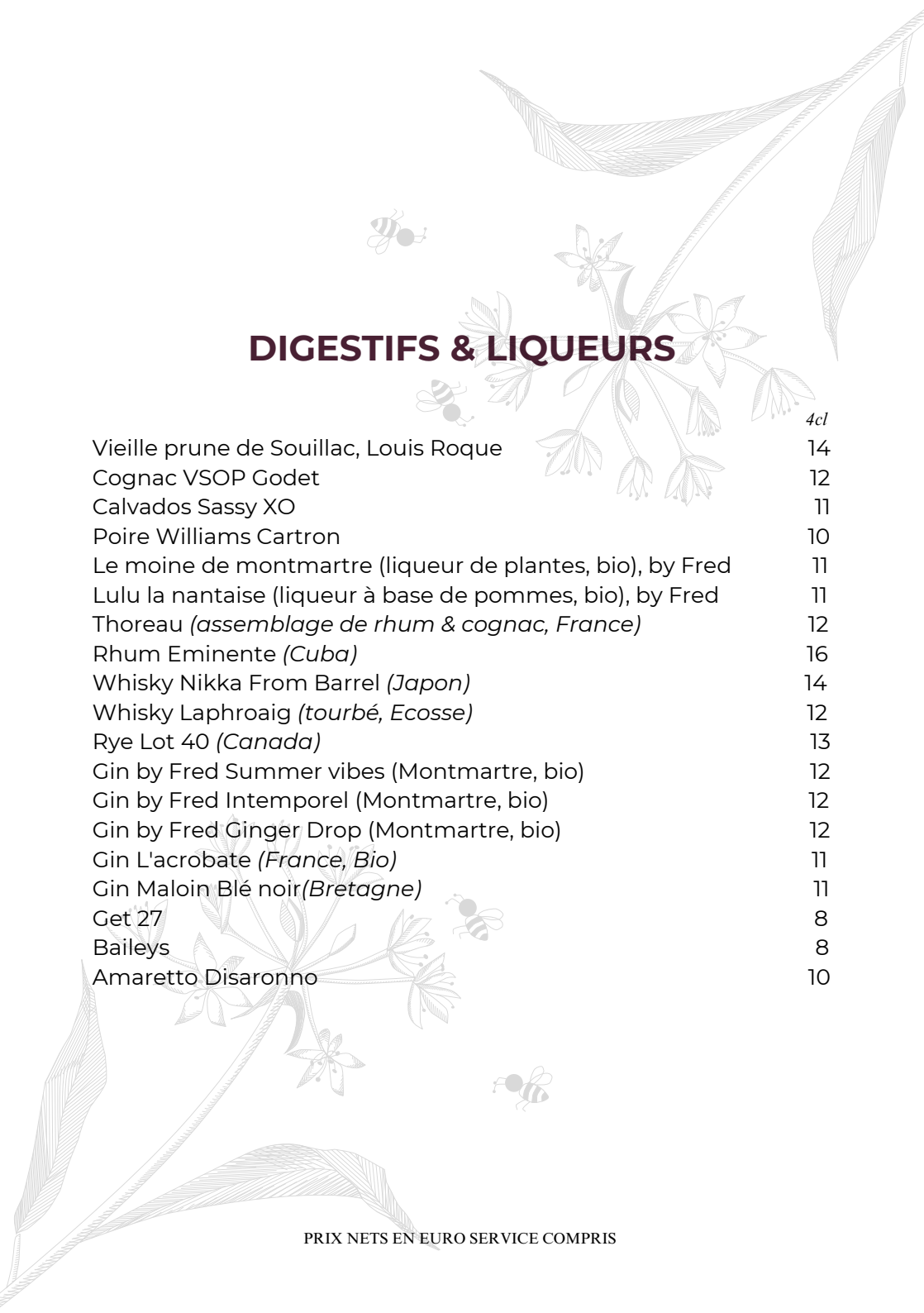
Infusion verveine tilleul

Infusion verveine

Infusion camomille romaine, lavandin, mélisse

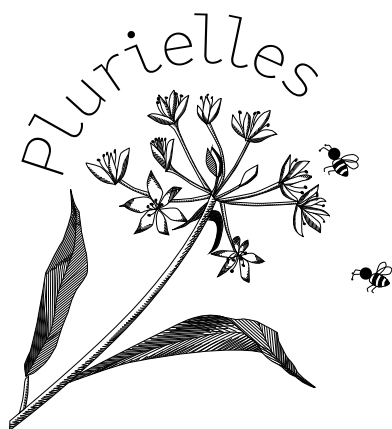
Infusion digestive anis, badiane, graine de fenouil & coriandre

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 & 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