

MENU DEJEUNER

DISPONIBLE LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI

Entrée / plat ou plat / dessert 21€

Entrée / plat / dessert 25€

semaine du 15 au 19 juillet

Entrées

- Œufs durs, mayonnaise, chorizo
- Gravelax de truite, crème à l'aneth

Plats

- Saucisse au couteau, purée de pommes de terre, jus de viande aux graines de moutarde (+2 €)
- Lieu noir, déclinaison de carottes
- Salade composée : sucrones, burratina, olives noires, abricots, graines de tournesol (supplément poulphe +3 €)

Desserts

- Panna cotta, coulis de fraise
- Prunes, crumble, espuma de thym

Origine des viandes : France

PRIX NETS EN EURO SERVICE COMPRIS



DINER

DISPONIBLE LE SOIR DU MARDI AU SAMEDI

ENTRÉES

Entrée du jour (voir ardoise)

L'incontournable Pâté en croûte de Plurielles 18
cochon / volaille / foie gras / pistaches / cranberries

Salade de poulpe 14
Pommes de terre / sauce vierge / piquillos / framboises

Foie gras de canard nature ou mendiant (+1€) 20

Terrine de campagne / Pickles de légumes 11

Truite gravelax / crème à l'aneth 14

PLATS

Salade de sucrine 21
Burratina / Pesto verde / Tomates anciennes

Filet de volaille 26
Chorizo Bellota / Aubergines au miso / jus de viande

Gnocchis 19
Saucisse de Morteau / Tomme fermière de montagne aux oignons

Risotto 23
Pleurotes / Parmesan

Poitrine de porc caramélisée 26
Mille-feuille de pdt à la Tomme fermière de montagne aux oignons

Rigatoni 24
Moules & Coques / Sauce marinière / parmesan

La pêche du jour (Voir ardoise)

DESSERTS

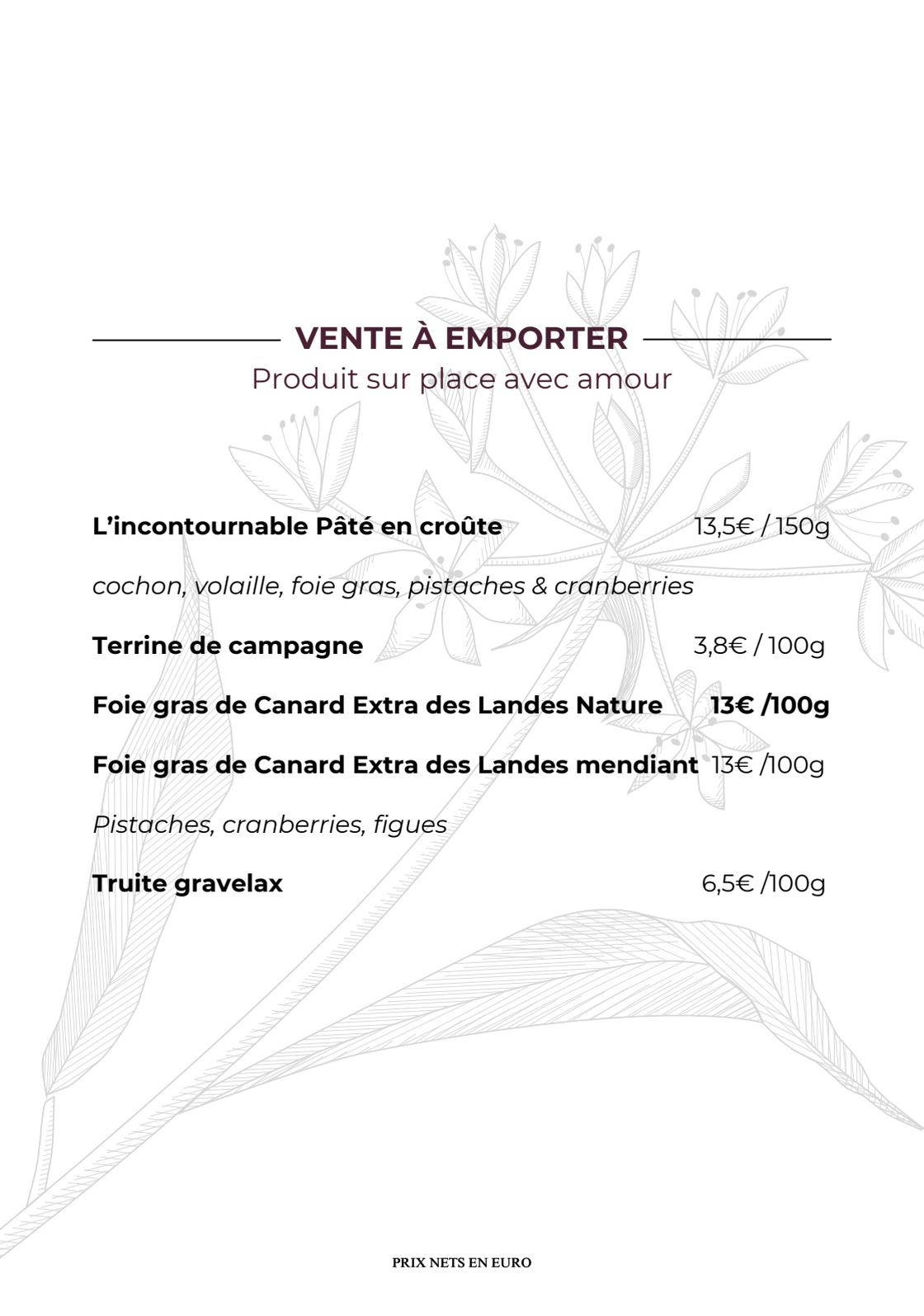
Assortiment de fromages (fromagerie du bas-Montmartre)	12
Dessert du jour	
Tarte au citron déstructuré	11
Baba au rhum / crème semi-monté à la vanille	12
Mousse au chocolat / glace Tonka	12
Café gourmand	8
Glace maison au choix : Poire / tonka / vanille	3/boule

SOFTS

Coca Cola / Coca zéro 33cl	5,5
Saint-Géron (eau pétillante) 37,5cl	4
Lemonaid 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 (l'original ou <i>jasberry</i>) 33cl	6
Jus de fruit Meneau bio (<i>pomme / 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 pétillante) zéro nitrate, zéro pesticide 75cl	6
Plancoët (eau plate) zéro nitrate, zéro pesticide 75cl	6

BIÈRES ARTISANALES & CIDRE

BIÈRES POISSON (bouteille 50cl) brassées à la main en Normandie	10
"Appât" Blonde légère / "Dwarf" Bonde amer / "Petite Lune" Blanche	
"Régalec" Blonde fumé / "Rousette" Rouse	
Cidre Barnabé Bio 33cl	6



VENTE À EMPORTER

Produit sur place avec amour

L'incontournable Pâté en croûte

13,5€ / 150g

cochon, volaille, foie gras, pistaches & cranberries

Terrine de campagne

3,8€ / 100g

Foie gras de Canard Extra des Landes Nature

13€ / 100g

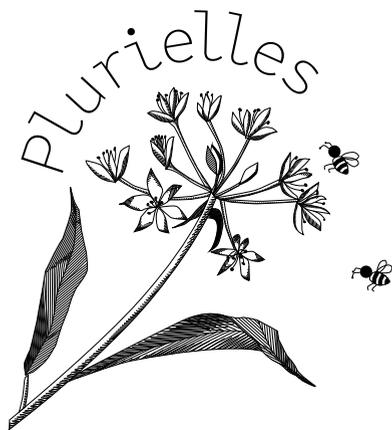
Foie gras de Canard Extra des Landes mendiant

13€ / 100g

Pistaches, cranberries, figues

Truite gravelax

6,5€ / 100g



20 rue Joseph Dijon 75018, Paris

09 81 02 86 28

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