

CARTE

APÉRITIFS À PARTAGER (ou pas)

L'incontournable Pâté en croûte de la cheffe Manon 18€

Cochon, Volaille, Foie gras, Pistaches, Cranberries

La terrine de campagne de la cheffe Manon 11€

Compotée de saison, Pickles de légumes de saison

L'assiette de Jambon de Parme 14€

30 Mois d'affinage de chez Franco Gulli

ENTRÉES

La salade de poulpe 14€

Pommes de terre Roseval, Piquillos, Sauce vierge, Framboises

Le Foie gras de canard des Landes nature ou mendiant 21€

Compotée de saison, Pickles de légumes de saison

La Truite gravelax Maison 14€

Salade frisée, Crème à l'aneth, Citron

Les Falafels Maison 11€

Houmous, Pickles d'oignons rouge, Herbes fraîches, Yaourt grec

PLATS

Le Filet de volaille Français 26€
Maïs, Guanciale, Pomme granny smith, Jus de volaille

Le Risotto 24€
Burratina, Pleurotes, Parmesan

La Poitrine de porc caramélisée 26€
Mille-feuilles de pommes de terre, Tomme fermière de montagne aux oignons, Pickles de mûres fraîches

Les Rigatoni 27€
Langoustines, Sarrazin, Citron

La Daurade Grise 26€
Patate douce, Sauce vierge, Groseilles

La salade d'été 21€
Sucrines, Chèvre, Olives de Kalamata, Tomates anciennes, Avocat bio, Oignon rouge bio, Tuiles parmesan

Le Faux Filet Normand 32€
Aubergines fondantes, Miso blanc à la vanille, Jus à la moelle

DESSERTS ET FROMAGES :
Tous nos desserts sont faits maison

L'Assortiment de fromages 12€

De Ben et Marine, Fromagerie du bas-Montmartre

Le snickers 11€

Ganache au chocolat, Cookie, Espuma cacahuète, Caramel

Le baba au rhum 12€

Crème semi-monté à la vanille de Madagascar

La pêche blanche et jaune 9€

Pêches rôties et crues, Crumble noisette, Espuma verveine

Le Café gourmand 9€

Assortiment de 3 desserts maison

Les Glaces et Sorbets maison 4 € la boule

Tonka, Vanille, Melon et Poire

BULLES

Pet Nat, Le Temps Est Bon, Bobinet, 2023	12cl / 75cl
Pet Nat rosé, Le Ciel est Bleu, Bobinet, 2023	8 / 36
Champagne Erick Schreiber	8 / 36
Champagne Bruno Paillard, Rosé Première Cuvée	12 / 78
	135

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

VDF, Piak !, Domaine Bobinet nm	12cl / 75cl
Sancerre, Les Belles Dames, P. Gitton, 2023	7,5 / 33
	46

ALSACE

VDF, Icare, Domaine Josmeyer, nm	39
----------------------------------	----

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay, Domaine des Correaux, 2023	31
Mâcon-Villages, Nos Cinq Terroirs, Famille Paquet, 2023	35
Chablis, Christophe & Fils, 2023	8 / 41
Pouilly Fuissé, Domaine des Correaux, 2023	60
Saint Véran, Les Cras, Famille Paquet, 2020	67

SAVOIE

VDF, Silice, Maison des Ardoisières, 2023	33
Argile, Côteau de St P. de Soucy, Domaine des Ardoisières 2022	45

JURA

Bicknell, Clos des Grives, 2022	37
Draine, Clos des Grives, 2022	45

VALLÉE DU RHONE

Crozes Hermitage, Perles Ivoires, Domaine Esprit 2022	45
Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire, Domaine des Papes, 2022	88

PROVENCE

IGP Méditerranée, 100% Viognier, Ogier, 2024	7 / 28
IGP Pays du Gar, Vent dans les voiles, V. Courrèges 2023	30

LANGUEDOC ROUSSILLON

L'Audacieuse, Devois des Agneaux d'Aumelas, 2022	27
VDF, Amistat, 2018	50

VINS ROUGES

12cl / 75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Reuilly, M. Mabillot, 2023	30
Sancerre, Les Romains, P. Gitton, 2020	46
Saumur Champigny, Amateus Bobi, Bobinet, 2019	50

BOURGOGNE

Côteaux Bourguignons, Vieilles vignes, Domaine des Correaux 2023	8 / 35
Bourgogne Pinot noir Vieilles Vignes, R. Demougeot, 2022	45
Beaune, Epeunotes, R. Demougeot, 2022	60
Morey Saint Denis, Alain Michelot 2021	82
Nuit-St-Georges 1er Cru "Aux Chaignots", A. Michelot, 2016	130

BEAUJOLAIS

Chénas, A. Thevenet, 2019	35
Morgon Vieilles Vignes, A. Thevenet, 2020	46

JURA

Des bois, clos des Grives, 2023	38
---------------------------------	----

VALLÉE DU RHONE

Crozes Hermitage, Domaine Ogier, 2023	8,5 / 42
Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire, Domaine des Papes, 2021	79

PROVENCE

IGP Méditerranée, 100% Grenache, Ogier, 2023	26
--	----

LANGUEDOC ROUSSILON

VDF, Altramista, Amista, 2024	7,5 / 32
VDF, Amistat, 2018	50

VIN ROSÉ

PROVENCE

Coteaux d'Aix, Lou Cantai, Val de Caire, 2022	7 / 30
---	--------

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

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,8
Décaféiné	2,8
Café allongé	2,8
Noisette	3
Café crème / cappuccino	5
Infusion / thé	5

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 (<i>l'original ou 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" Blonde amer / "Petite Lune" Blanche	
"Régalec" Blonde fumé / "Roussette" Rousse	

Cidre Barnabé Bio 33cl	6
-------------------------------	---



VENTE À EMPORTER

Fait maison

Produit sur place et avec amour

L'incontournable Pâté en croûte de la cheffe Manon 13,5€/150g
Cochon, Volaille, Foie gras, Pistaches, Cranberries

La terrine de campagne de la cheffe Manon 3,8€/100g

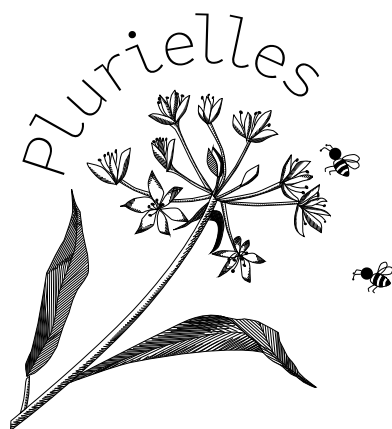
Le Foie gras de canard des Landes nature ou mendiant 13€/100g

La Truite gravelax 6,5€/100g

Le Jambon de Parme 7,5€/100g

30 Mois d'affinage de chez Franco Gulli





20 rue Joseph Dijon 75018, Paris

09 81 02 86 28

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