



**MENU DU JOUR**  
*Uniquement au déjeuner*

*Voir Ardoise*

**\*Entrée + Plat ou  
Plat + Dessert  
= 22 euros**

**\*Entrée + Plat + Dessert  
= 26 euros**

*À déguster simplement, comme un beau moment  
de partage*



## MENU DU SOIR

*Voir Ardoise*

**\*Entrée + Plat ou  
Plat + Dessert  
= 28 euros**

**\*Entrée + Plat + Dessert  
= 35 euros**

*Chaque jour, nous vous proposons un menu du jour, frais et gourmand, qui change quotidiennement.*

*À déguster simplement, comme un beau moment de partage*

# CARTE

## APÉRITIFS À PARTAGER (ou pas)

### L'incontournable Pâté en croûte de la cheffe Manon

*Cochon, Volaille, Foie gras, Pistaches, Cranberries*

18€

### La terrine de campagne de la cheffe Manon

*Compotée de saison, Pickles de légumes de saison*

11€

### L'assiette de Jambon de Parme

*30 Mois d'affinage de chez Franco Gulli*

14€

## ENTRÉES

### La salade de poulpe

*Pommes de terre Roseval, Piquillos, Sauce vierge, Framboises*

14€

### Le Foie gras de canard des Landes nature ou mendiant

*Compotée de saison, Pickles de légumes de saison*

21€

### La Truite gravelax Maison

*Salade frisée, Crème à l'aneth, Citron*

12€

### Les Falafels Maison

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

11€

## PLATS

### **Le Filet de volaille Français**

*Maïs, Guanciale, Pomme granny smith,  
Jus de volaille*

**26€**

### **Le Risotto**

*Burratina, Pleurotes, Parmesan*

**24€**

### **La Poitrine de porc caramélisée**

*Mille-feuilles de pommes de terre, Pickles  
de mûres fraîches, Tomme fermière de  
montagne et Comté*

**26€**

### **Les Rigatoni**

*Langoustines, Sarrasin, Citron*

**26€**

### **La Daurade Royale**

*Coco de Paimpol, Vinaigrette aux herbes,  
Tomates anciennes, Groseilles*

**28€**

### **La salade d'été**

*Sucrine, Chèvre, Olives de Kalamata,  
Tomates cerises, Avocat bio, Oignon  
rouge bio, Tuiles parmesan*

**21€**

### **Le Faux Filet Normand**

*Aubergines fondantes, Miso blanc  
à la vanille, Jus à la moelle*

**32€**



## DESSERTS ET FROMAGES :

Tous nos desserts sont faits maison

### L'Assortiment de fromages

*De Ben et Marine, Fromagerie du bas-Montmartre*

12€

### Le snickers

*Ganache au chocolat, Cookie, Espuma cacahuète, Caramel*

11€

### Mille-feuille aux fruits rouges

*Crème pâtissière à la vanille de Madagascar*

12€

### L'Abricot

*L'abricot rôti et cru, Crumble noisette, Espuma verveine*

9€

### Le Café gourmand

*Assortiment de 3 desserts maison*

9€

### Les Glaces et Sorbets maison

*Tonka, Vanille, Melon et Poire*

4€  
la boule

## SOFTS



Coca Cola / Coca zéro 33cl	5,5
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
Saint-Géron (eau pétillante) zéro nitrate, zéro pesticide 75cl	6
Saint-Géron (eau petillante) 37,5cl	4
Plancoët (eau plate) zéro nitrate, zéro pesticide 75cl	6

## BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,8
Décaféiné	2,8
Café allongé	2,8
Noisette	3
Café crème ou Cappucino	5
Infusions et Thés	5

# COCKTAILS

## Ti-punch

*Le V.O Damoiseau, Rhum vieux agricole, Guadeloupe*

## Moscow Mule

*Vodka Renaissance, citron vert, ginger beer, Angostura*

## Spritz pet nat

*Campari, Tonic, Pet Nat*

## Gin tonic

*Gin "L'Acrobate", gin de France issu de l'agriculture biologique*

## Mojito

*Rhum "Charrette"*

9

11

10

12

10

# MOCKTAILS

## Virgin Spritz

*BTRTR, Tonic, Orange*

## Virgin Mojito

*Tonic, Eau gazeuse, menthe, sirop de sucre de canne, citron vert*

8

8

# BIÈRES ARTISANALES ET CIDRE

## BIÈRES POISSON (bouteille 50cl)

*Brassées à la main en Normandie par **Arthur Poisson***

*"Appât" Blonde légère*

*"Béa", Blonde*

*"Dwarf" Blonde amer*

*"Petite Lune" Blanche*

*"Baracouda" Forte, Florale*

*"Rousette" Rousse*

10

## Cidre Barnabé Bio 33cl

6

# BULLES

12cl / 75cl

<b>Pet Nat, Le Temps Est Bon</b> , Bobinet, 2023	8 / 36
<i>vins issus de l'agriculture biologique</i>	
<b>Pet Nat rosé, Le Ciel est Bleu</b> , Bobinet, 2023	8 / 36
<i>vins issus de l'agriculture biologique</i>	
<b>Champagne Erick Schreiber</b>	12 / 78
<b>Champagne Bruno Paillard</b> , Rosé Première Cuvée	135

## VINS NATURELS - VINS VIVANTS

12cl / 75cl

### VALLÉE DE LA LOIRE (BLANC)

<b>Piak !</b> , Domaine Bobinet, Vin de France, biologique	7,5 / 33
--	----------

### JURA (BLANC)

<b>Bicknell</b> , Clos des Grives, 2022	37
---	----

<b>Draine</b> , Clos des Grives, 2022	45
---------------------------------------	----

### ALSACE (BLANC)

<b>Icare</b> , Domaine Josmeyer, Vin de France, biodynamique et biologique	39
--	----

### LANGUEDOC ROUSSILLON (BLANC)

<b>Amistat</b> , 2018, Vin de France	50
--------------------------------------	----

### VALLÉE DE LA LOIRE (ROUGE)

<b>Saumur Champigny</b> , Amateus Bobi, Bobinet, 2019	50
---	----

### LANGUEDOC ROUSSILLON (ROUGE)

<b>Altramista</b> , Amista, 2024, Vin de France	7,5 / 32
---	----------

<b>Amistat</b> , 2018, Vin de France	50
--------------------------------------	----

# VINS BLANCS

12cl /75cl

## VALLÉE DE LA LOIRE

**Sancerre**, Les Belles Dames, P. Gitton, 2023 46

## 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

**Silice**, Maison des Ardoisières, 2023, Vin de France 33

**Argile**, Côteau de St P. de Soucy, Domaine des 45

Ardoisières, 2022

## VALLÉE DU RHONE

**Crozes Hermitage**, Perles Ivoires, Domaine Esprit 2022 45

**Châteauneuf du Pape**, Clos de l'Oratoire, Domaine 88

des Papes, 2022

## PROVENCE

**100% Viognier**, IGP Mediteranée, Ogier, 2024 7 / 28

**Vent dans les voiles**, IGP Pays du Gar, V. Courrèges 2023 30

# VIN ROSÉ

## PROVENCE

**Coteaux d'Aix**, Lou Cantaï, Val de Caire, 2022. 7 / 30

# VINS ROUGES

12cl /75cl

## VALLÉE DE LA LOIRE

**Reully**, M. Mabillot, 2023

30

**Sancerre**, Les Romains, P. Gitton, 2020

46

## 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

**100% Grenache**, IGP Méditerranée, Ogier, 2023

26

# DIGESTIFS & LIQUEURS



<b>Vieille prune</b> de Souillac, Louis Roque	4cl 14
<b>Poire Williams</b> , Joseph Cartron 1882, <i>Produit de France</i>	10
<b>Cognac V.S.O.P Godet</b> , La Rochelle	12
<b>Calvados Sassy XO</b> , Normandie	11
<b>Thoreau</b> , <i>assemblage de rhum &amp; cognac, France</i>	12
<b>Rhum Eminente</b> , Cuba, 7 ans,	16
<b>Whisky Nikka</b> From the Barrel, Japon.	12
<b>Whisky Rye Lot 40</b> , Canada	13
<b>Get 27</b>	8
<b>Ricard</b>	4
<b>Chartreuse</b>	11

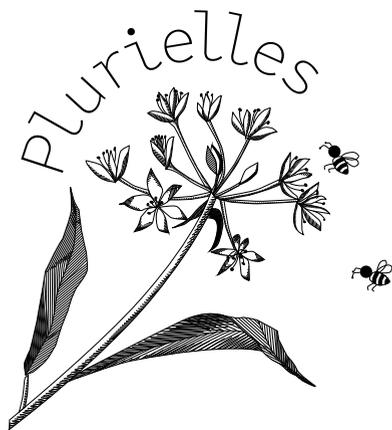
## Liqueurs

<b>Nixta</b> , liqueur de maïs mexicain	12
<b>Amaretto Disaronno</b>	10
<b>Baileys</b>	8
<b>Le moine de Montmartre</b> , liqueur de plantes, bio, by Fred	11
<b>Lulu la nantaise</b> , liqueur à base de pommes, bio, by Fred	11

## Gins

<b>Gin L'acrobate</b> , France, Bio	11
<b>Gin Maloin Blé noir</b> , Bretagne	11
<b>Lulu la nantaise</b> , liqueur à base de pommes, bio, by Fred	11
<b>Summer vibes</b> , Montmartre, bio, Gin by Fred	12
<b>Intemporel</b> , Montmartre, bio, Gin by Fred	12
<b>Ginger Drop</b> , Montmartre, bio, Gin by Fred	12

*Gin by Fred fait partie de la catégorie des Compound Gins. Sur une base d'alcool de genièvre bio, sourcée chez un maître distillateur du sud ouest de la France, le Gin prend naissance dans l'atelier à Montmartre par macération, infusion, assemblage de distillats ou extraits naturels bios en fonction des recettes exclusives.*



20 rue Joseph Dijon 75018, Paris

09 81 02 86 28

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



## VENTE À EMPORTER

Fait maison

Produit sur place et avec amour

### **L'incontournable Pâté en croûte de la cheffe Manon**

*Cochon, Volaille, Foie gras, Pistaches,  
Cranberries*  
13,5€/150g

### **La terrine de campagne de la cheffe Manon**

3,8€/100g

### **Le Foie gras de canard des Landes nature ou mendiant**

3€/100g

### **La Truite gravelax**

6,5€/100g

### **Le Jambon de Parme**

7,5€/100g

*30 Mois d'affinage de chez Franco Gulli*