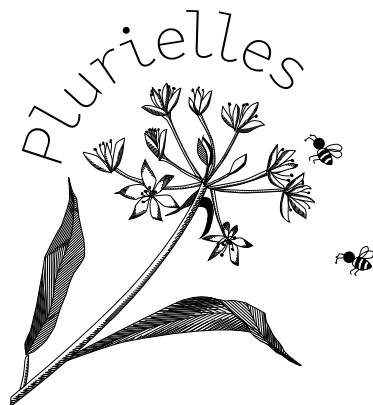




CUISINE DE SAISON

100 % FAIT MAISON

Au cœur du 18^e arrondissement, Plurielles vous accueille dans une salle lumineuse et chaleureuse, prolongée d'une terrasse ensoleillée.

*La cheffe **Manon Bonafoux**, formée à l'école Alain Ducasse, y signe une cuisine 100 % faite maison, à partir de produits frais et de saison choisis auprès de producteurs de confiance. Des assiettes généreuses, à déguster simplement, comme un beau moment de partage.*

NOUS TROUVER

20 rue Joseph Dijon – 75018 Paris

Métro Jules Joffrin (ligne 12) · Simplon (ligne 4)
09 81 02 86 28 · contact@restaurant-plurielles.fr

Fermé le dimanche soir et le lundi

NOS FORMULES

MENU DU DÉJEUNER

Du mardi au vendredi midi

Un menu de la semaine, frais et gourmand, qui change chaque semaine : au choix, 2 entrées, 3 plats et 2 desserts.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **22 €**

Entrée + Plat + Dessert **26 €**

MENU DU JOUR

Du mardi au samedi soir, et le samedi midi

Un menu du jour, frais et gourmand : une entrée, un plat et un dessert proposés chaque jour par la cheffe.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **28 €**

Entrée + Plat + Dessert **35 €**

LE DIMANCHE MIDI

Le traditionnel poulet rôti du dimanche

Le poulet rôti seul, ou en menu avec, au choix, 2 entrées et 2 desserts.

Le poulet rôti du dimanche **17 €**

Menu Entrée + Plat ou Plat + Dessert **21 €**

Menu Entrée + Plat + Dessert **25 €**

ET À LA CARTE...

Du mardi au samedi soir, et le samedi midi

Apéritifs à partager, entrées, plats et desserts maison, et une carte des vins de vignerons engagés.

CARTE

Tous les soirs
et samedis midis

APÉRITIFS À PARTAGER (ou pas)

L'incontournable pâté en croûte de Plurielles

Cochon, Volaille, Foie gras, Pistaches, Cranberries

Prix
18

La terrine de campagne de Plurielles

Compotée de saison, Pickles de légumes

11

L'assiette de jambon de Parme

30 Mois d'affinage de chez Franco Gulli

14

ENTRÉES

Le ceviche de daurade royale

Agrumes, Figues, Radis

14

Le foie gras de canard des Landes

Compotée de saison, Pickles de légumes

21

La truite gravlax maison

Salade frisée, Crème à l'aneth, Citron

12

Les poireaux vinaigrette

Burratina, Pesto, croutons de pain

11

PLATS

Prix

La noix de veau

Maïs, mures, Jus de viande à l'estragon

27

Le risotto aux gambas

Bisque, Chorizo ibérique, Citron confit, Parmesan

**Option végétarienne possible*

24

La poitrine de porc caramélisée

Pommes de terre mitraille, Comté

18 mois AOC, Savora, Graines de moutarde

27

Le mi-cuit de thon rouge

Brocolis, sauce vierge, Olives, Gingembre confit

28

Les rigatoni aux coques

Herbes fraîches, Tomates confits, Basilic

**Option végétarienne possible*

26

Le poulpe grillé

Patate douce, Sucrine braisée, Sauce à

l'aneth et aux œufs de truite, Agrumes

28

La suggestion du jour

Voir ardoise

27

La salade de saison

Voir ardoise

22



DESSERTS ET FROMAGES :

Tous nos desserts sont faits maison

	Prix
L'Assortiment de fromages	12
Le snickers <i>Ganache au chocolat, Cookie, Espuma cacahuète, Caramel</i>	12
Les figues <i>Cuites et crues, Crumble, Glace yaourt</i>	12
La tarte au citron déstructurée <i>Sablé breton, Crèmeux citron, Espuma citron, Meringue</i>	11
Le café gourmand <i>Assortiment de 3 desserts maison</i>	12
Les glaces et le sorbet maison <i>Tonka, Vanille, Yaourt et Poire</i>	4 la boule

SOFTS



	Prix
Coca Cola / Coca zéro 33cl	5,5
Orangeade Uma bio 33cl	5,5
Charitea bio (<i>roïboos ou thé noir ou maté</i>) 33cl	5,5
Kombucha Brut Bio 33cl	6
Jus de fruit Meneau bio 25cl (<i>pomme / tomate / abricot / ananas</i>)	6
Bière sans alcool La Parisienne (IPA ou blonde) 33cl	6
Saint-Géron (eau pétillante) 75cl	6
Saint-Géron (eau pétillante) 37,5cl	4
Plancoët (eau plate) 75cl	6
Saint-Géron (eau plate) 37,5cl	4

BOISSONS CHAUDES

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

COCKTAILS

Ti-punch
Moscow Mule
Spritz
Gin tonic
Mojito

Prix

9

11

10

12

10

MOCKTAILS

Virgin Spritz
Virgin Mojito

8

8

BIÈRES ARTISANALES ET CIDRE

BIÈRES POISSON

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

Blonde légère – “Appât”
IPA – “Calicoba”
Blanche – “Petite Lune”
Forte, Florale, houblonnée à cru – “Barracouda”
Rousse – “Roussette”
Ambré, Fumé – “Régalec”

Prix 33cl 50cl

6 10

10

10

6 10

10

6 10

Cidre baio Bio

6



CARTE DES VINS



VINS AU VERRE - BULLES



Prix 12cl 75cl



Pet Nat, Le Temps est Bon, Bobinet, 2023

(Fruits blancs et fleurs) - **VALLÉE DE LA LOIRE**

8 39



Pet Nat rosé, Le Ciel est Bleu, Bobinet, 2023

(Fruits rouges frais) - **VALLÉE DE LA LOIRE**

8 39

Champagne, Piètrement Renard, 0 Prétexte

(Fleurs blanches, fruit à noyau)

12 78

Champagne, Piètrement Renard, 1 Adepté

Blanc de blanc - (Agrumes confits, notes de viennoiseries)

86

Champagne rosé, Bruno Paillard

Rosé première cuvée

122

VINS AU VERRE - BLANC

Prix 12cl



Piak !, Domaine Bobinet, 100% Cabernet franc

(Vif, juteux, désaltérant) - **VALLÉE DE LA LOIRE**

8

100% Viognier, Domaine Ogier

(Fruité, nez de fleurs blanches) - **VALLÉE DU RHONE**

7

Petit Chablis, Domaine Louis Robin, 2024

(Vif, élégant et minéral) - **BOURGOGNE**

9

VINS AU VERRE - ROSÉ

Prix 12cl 75cl

Aïga, Domaine Attilon, 2025

vins issus de l'agriculture biologique - **PROVENCE**

7 30

VINS AU VERRE - ROUGE

Prix 12cl

Coteaux Bourguignon, Domaine des Correaux

(Léger, gourmand, fruits rouges frais) - **BOURGOGNE**

8

100% Grenache, Domaine Ogier

(Fruits rouges mûrs et épices douces) - **VALLÉE DU RHÔNE**

7

Crozes-Hermitage, Domaine Ogier

(Fleurs blanches, fruit à noyau) - **VALLÉE DU RHÔNE**

9

VINS DU MOMENT

Prix 12cl

Rouge ou Blanc, sélection de la semaine par la cheffe

7



VINS NATURELS - VINS VIVANTS

VINS BLANC

JURA

Bicknell, Clos des Grives, 2022

Draine, Clos des Grives, 2022

Prix

41

49

ALSACE

Icare, Domaine Josmeyer, Vin de France,
biodynamique et biologique

48

LANGUEDOC ROUSSILLON

Amistat, 2018, Vin de France

56

VINS ROUGE

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Champigny, Amateus Bobi, Bobinet, 2019

50

LANGUEDOC ROUSSILLON

Amistat, Vin de France, 2018

56

LANGUEDOC

Altramista, VDF, Domaine Amistat, 2024

32

VINS BLANCS

Prix 75cl

ALSACE

-  **Pinot Gris**, Domaine Saint Remy, 2024 35
-  **Riesling Vieilles Vignes**, Domaine Saint Remy, 2024 39

VALLÉE DE LA LOIRE

-  **Le Coude Blanc**, Domaine Plou & Fils, 100% sauvignon 28
- Piak !**, Domaine Bobinet, 100% Cabernet franc 33
-  **Sancerre**, Domaine Michel Girard et fils, 2024 48

BOURGOGNE

-  **Bourgogne Chardonnay**, Domaine des Correaux, 2023 31
- Mâcon-Villages**, Nos Cinq Terroirs, Famille Paquet, 2024 35
-  **Petit Chablis**, Domaine Louis Robin, 2024 41
- Viré-Clessé**, "Harmonie, Domaine de la Verpaille, 2024 47
- Pouilly Fuissé**, Domaine des Correaux, 2023 60
-  **Saint Véran**, Les Cras, Famille Paquet, 2020 67

SAVOIE

-  **Silice**, Maison des Ardoisières, Vin de France, 2024 33
- Argile**, Côteau de St P. de Soucy, Domaine des Ardoisières, 2023 47

VALLÉE DU RHONE

- 100% Viognier**, Domaine Ogier, 2024 28
- Crozes Hermitage**, Perles Ivoires, Domaine Esprit, 2024 45
- Châteauneuf du Pape**, Clos de l'Oratoire, 2022 88

LANGUEDOC ROUSSILON

-  **Chardonnay**, Mas Onésime, 2024 28

VINS ROUGES

Prix 75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

 **Jus T'Aime**, Les Complices de Loire 28
Sancerre, Les Herses, P. Gitton, 2021 49

BOURGOGNE

Coteaux Bourguignon, Domaine des Correaux, 2024 35
Pinot noir Vieilles Vignes, Demougeot, 2024 49
Beaune, Epeunotes, R. Demougeot, 2023 69
Morey Saint Denis, Alain Michelot, 2023 82
Nuits-St-Georges 1er Cru "Aux Chaignots", Michelot, 2021 130

BEAUJOLAIS

Chénas, A. Thevenet, 2019 35
 **Morgon Leveque**, Famille Gauthier, 2023 46

BORDEAUX

 **Nature Peinture**, Famille Hubert, 2023 32
Lalande de Pomerol, Chateau Les Annereaux, 2021 58

VALLÉE DU RHONE

100% Grenache, Domaine Ogier, 2025 28
 **Remède**, Domaine les Aphillanthes, 2024 34
Crozes-Hermitage, Domaine Ogier, 2023 45

LANGUEDOC ROUSSILON

 **Du Côté de chez Soif**, Domaine mas de Janiny, 2024 28
 **Faugères "L'insoumis"**, Mas Onésime, 2022 38
Pic Saint Loup "les calcaires", Château de Cazeneuve, 2022 58

DIGESTIFS & LIQUEURS

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

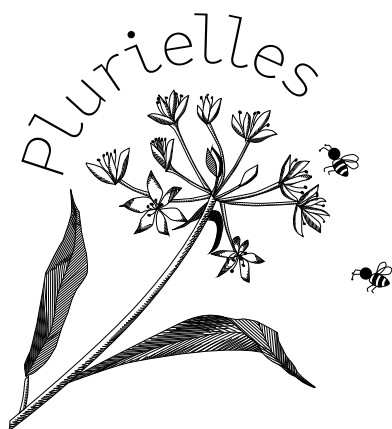
Liqueurs

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

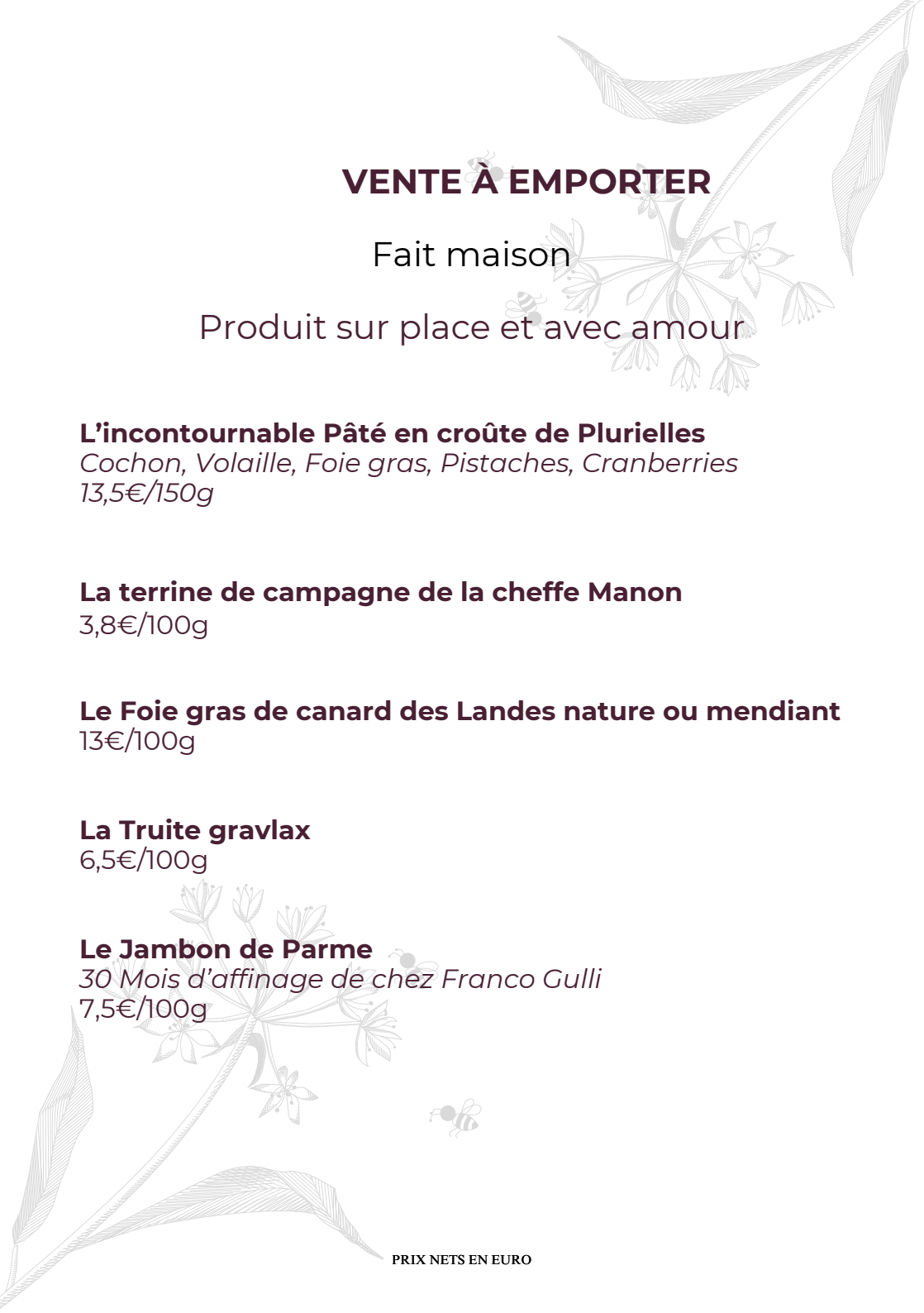
Gins

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



VENTE À EMPORTER

Fait maison

Produit sur place et avec amour

L'incontournable Pâté en croûte de Plurielles

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

13€/100g

La Truite gravlax

6,5€/100g

Le Jambon de Parme

30 Mois d'affinage de chez Franco Gulli
7,5€/100g