

FORMULES DÉJEUNER

29€

Entrée + Plat

OU Plat + Dessert

Starter + Main dish

OR Main dish + Dessert

ENTRÉES | STARTER

Notre salade César au poulet

Our Caesar salad with chicken

Soupe scandinave : saumon frais et fumé, petits légumes, aneth et croustillants de seigle

Scandinavian soup: fresh and smoked salmon, vegetables, dill and rye croutons

PLATS | MAIN DISH

Cabillaud en fine pâte à beignet, chou et clémentine, sauce gingembre et agrumes

Cod in a thin beignet dough, honey/sesame vinaigrette, salsa verde

Épaule d'agneau confite :

écrasé de pomme de terre, ciboulette & crème, jus aux airelles

Confit houlder of lamb: mashed potato, chives and cream, lingonberries sauce

● **Céréales et légumineuses au lait de coco et curry noir, algues et légumes pickles**

Cereals and legumes, raw vegetable shavings

DESSERTS | DESSERT

Faisselle, myrtilles et crème de marron, éclats de meringue

Cottage cheese, blueberries & chestnut cream

Cheesecake thé matcha

Matcha tea cheesecake

MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU 10€

JUSQU'À 10 ANS | UNTIL 10 YEARS OLD

Croustillant de poulet ou Croustillant de cabillaud

+ **Gratin de pâtes ou Haricots verts**

+ **Coupe glacée par les équipes Alain Ducasse : Trois Vanilles & Chocolat Pérou ou Trois Vanilles, Framboise & Groseille**

+ **Eau de source, jus de pomme, orange ou ananas 25 cl**

Chicken nugget or Crispy cod fish + Pasta gratin or Green beans

+ Gelato by the Alain Ducasse teams: Three Vanilla & Chocolate

Peru or Three Vanilla, Raspberry & Currants

+ Spring water or fruit juice (orange, pineapple or apple) 25cl

● **Plat proposé en Végétarien** | Ask for our Vegetarian course

✓ **Végétalien** | Vegan

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÉJEUNER | LUNCH

L'ancien restaurant de l'hôtel d'Orsay, situé au premier étage du musée, a conservé toute sa magnificence depuis son ouverture en 1900.

Côté cuisine, le chef Yann Landureau élabore une cuisine traditionnelle française, ponctuée de plats originaux en lien avec l'actualité du musée.

The former restaurant of the Hotel d'Orsay, located on the first floor of the museum, has retained all its magnificence since its opening in 1900.

In the kitchen, Chef Yann Landureau elaborates a traditional French cuisine, punctuated by original dishes linked to the current events of the museum.

Le document récapitulatif allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes.

For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Alcohol is dangerous for health.

482 463 437 RCS NANTERRE

Prix nets TTC. Net price in euros. Taxes included.

L'ÉPHÉMÈRE

L'exposition à travers l'œil du Chef

Exposition MUNCH du 20/09/2022 au 22/01/2023

Soupe scandinave : saumon frais et fumé, petits légumes, aneth et croustillants de seigle
Scandinavian soup: fresh and smoked salmon, vegetables, dill and rye croutons 16€

Hareng mariné : pommes à l'huile, condiment à la moutarde douce | Marinated herring: potatoes in oil, sweet mustard condiment 16€

Épaule d'agneau confite : écrasé de pommes de terre, ciboulette & crème, jus aux aïelles
Confit houlder of lamb: mashed potatoes, chives and cream, lingonberries sauce 22€

Omelette norvégienne
Baked Alaska dessert 12€

ENTRÉES | STARTER

✓ **Crèmeux de céleri rave, poire et condiment noix/truffe**
Creamy celeriac, pear and condiment Nuts / Truffle 16€

Notre salade César au poulet
Our Caesar salad with chicken 16€

○ **Œuf poché au vin rouge, champignons marinés et salades amères**
Poached egg in red wine, marinated mushrooms and bitter salads 15€

PLATS | MAIN DISH

Filet de daurade poêlé, gnocchi, épinards et Portobello, sauce Madère
Sea bream fillet, gnocchi, spinach, Portobello, Madeira sauce 26€

Notre salade César au poulet XL
Our XL Caesar salad with chicken 22€

Entrecôte au sautoir, beurre d'anchois, pommes frites et ketchup de betterave
Rib steak, anchovy butter, french fries, beet ketchup 28€

○ **Céréales et légumineuses au lait de coco et curry noir, algues et légumes pickles**
Cereals and legumes with coconut milk and black curry, seaweed and pickled vegetables 22€

Cabillaud en fine pâte à beignet, chou et clémentine, sauce gingembre et agrumes
Cod in thin dough, cabbage and clementine, ginger and citrus sauce 22€

✓ **Fettucini ail et basilic, légumes vinaigrés et herbes fraîches**
Garlic and basil fettucine, vinegared vegetables and fresh herb 21€

DESSERTS | DESSERT

Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue
Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam
Entier : 16€ Demi : 9€

Faisselle, myrtilles et crème de marron, éclats de meringue
Cottage cheese, blueberries & chestnut cream 9€

Flan | Flan 9€

Éclair au chocolat | Chocolate éclair 10€

Cheesecake thé matcha | Matcha tea cheesecake 10€

Sélection de notre pâtisseries
Suggestion of our pastry Chef 12€

Café / Cookie | Coffee / cookie 10€

CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY
SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM
L'Horloge : Chocolat cœur fruit de la passion
Clock dessert: chocolate with a passion fruit heart 12€

SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE

SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS

Baba au rhum, crème vanillée | Rum baba with vanilla cream 12€

Glace aux trois vanilles « noyée » au café assemblage signature 1895 by Lavazza et pralin
Three vanilla ice cream «drowned» with 1895 by Lavazza signature coffee and praline 12€

GLACE ET SORBET | GELATO

2 parfums | 2 Flavors : 11€

Trois Vanilles, Chocolat Pérou, Sésame noir - coulis de clémentine brulée. Pamplemousse Vermouth, Tout Agrumes, Framboise et Groseille.
Three Vanillas, Peruvian Chocolate, Black Sesame - Burnt clementine coulis. Grapefruit Vermouth, All citrus fruits, Raspberry and currant.

SEMAINIER | TODAY SPECIAL 23€

Mardi | Tuesday

Cuisse de canard confite, sauce poivre vert, grenailles rôties aux aromates
Confit duck leg, green pepper sauce, aromatic roasted garnets

Mercredi | Wednesday

Porchetta au poivre et aux olives, polenta crémeuse au Parmesan, jus au thym citron
Porchetta with pepper and olives, creamy Parmesan polenta, lemon thyme juice

Jeudi | Thursday

Poulet au citron confit et olives, casareccia en gratin
Chicken with lemon confit and olives, casareccia gratin

Vendredi | Friday

Pêche du jour, légumes du moment, Raita exotique
Fish of the day, seasonal vegetables, exotic Raita condiment

Samedi | Saturday

Faux-filet, écrasé de pomme de terre, sauce Chimichurri
Sirloin, mashed potatoes, Chimichurri sauce

Dimanche | Sunday

Poulet rôti et son jus, échalote et pommes frites
Roast chicken and its juice, shallot and french fries

MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU 10€

JUSQU'À 10 ANS | UNTIL 10 YEARS OLD

Croustillant de poulet ou Croustillant de cabillaud

+ **Gratin de pâtes ou Haricots verts**

+ **Coupe glacée par les équipes Alain Ducasse :**

Trois Vanilles & Chocolat Pérou

ou Trois Vanilles, Framboise & Groseille

+ **Eau de source, jus de pomme, orange ou ananas 25 cl**

Chicken nugget or Crispy cod fish + Pasta gratin or Green beans

+ Gelato by the Alain Ducasse teams: Three Vanilla

Peru or Three Vanilla, Raspberry & Currants

+ Spring water or fruit juice (orange, pineapple or apple) 25cl

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

LES CLASSIQUES | CLASSIC COFFEE

Café Alain Ducasse | Alain Ducasse coffee 3,60€

Café expresso | Espresso 3,30€

Café décafeiné | Decaffeinated coffee 3,30€

Double café expresso | Large espresso 6,00€

Cappuccino 6,00€

Café crème | Coffee with cream 4,50€

Café Viennois | Viennese coffee 6,00€

Chocolat Viennois | Viennese chocolate 6,50€

THÉS NOIR BIO | ORGANIC BLACK TEA 4,90€

English breakfast

Darjeeling N°37

Earl Grey

Prince Vladimir

Sweet love

THÉS VERT BIO | ORGANIC GREEN TEA 4,90€

Vert de Chine | China

Menthe | Mint

Jasmin | Jasmin

INFUSIONS BIO | ORGANIC HERBAL TEA 4,90€

Camomille | Chamomile

Verveine-Menthe | Verbena & Mint

Rooibos vanille | Vanilla Rooibos

DÎNER | DINNER

L'ancien restaurant de l'hôtel d'Orsay, situé au premier étage du musée, a conservé toute sa magnificence depuis son ouverture en 1900.

Côté cuisine, le chef Yann Landureau élabore une cuisine traditionnelle française, ponctuée de plats originaux en lien avec l'actualité du musée.

The former restaurant of the Hotel d'Orsay, located on the first floor of the museum, has retained all its magnificence since its opening in 1900.

In the kitchen, Chef Yann Landureau elaborates a traditional French cuisine, punctuated by original dishes linked to the current events of the museum.

Le document récapitulatif allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes.

For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Alcohol is dangerous for health.

482 463 437 RCS NANTERRE

Prix nets TTC.

Net price in euros.

ENTRÉES | STARTER

✓ **Crèmeux de céleri rave, poire et condiment Noix / Truffe**
Creamy celeriac, pear and condiment Nuts / Truffle

16€

Hareng mariné :
pommes à l'huile, condiment à la moutarde douce
Marinated herring: potatoes in oil, sweet mustard condiment

16€

● **Œuf poché au vin rouge, champignons marinés et salades amères**
Poached egg in red wine, marinated mushrooms and bitter salads

15€

Soupe scandinave : saumon frais et fumé, petits légumes, aneth et croustillants de seigle
Scandinavian soup: fresh and smoked salmon, vegetables, dill and rye croutons

18€

PLATS | MAIN DISH

Filet de Daurade poêlé, gnocchi, épinards et Portobello, sauce Madère
Sea bream fillet, gnocchi, spinach, Portobello, Madeira sauce

26€

Filet de Bœuf poêlé, Pomme Anna et sauce aux girolles
Beef tenderloin, Anna potatoes & chanterelle sauce

25€

● **Céréales et légumineuses au lait de coco et curry noir, algues et légumes pickles**
Cereals and legumes with coconut milk and black curry, seaweed and pickled vegetables

22€

✓ **Fettucini ail et basilic, légumes vinaigrés et herbes fraîches**
Garlic & basil fettucine, vinegared vegetables, fresh herbs

21€

DESSERTS | DESSERT

Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue
Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam
Entier : 16€ Demi : 9€

9€

Flan | Flan

Éclair au chocolat | Chocolate éclair

10€

Cheesecake thé matcha | Matcha tea cheesecake

10€

Sélection de notre pâtissier
Suggestion of our pastry Chef

12€

CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY
SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM
L'Horloge : Chocolat cœur fruit de la passion
Clock dessert: chocolate with a passion fruit heart

12€

SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE
SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS

Baba au rhum, crème vanillée
Rum baba with vanilla cream

12€

Glace aux trois vanilles « noyée » au café assemblage signature 1895 by Lavazza et pralin
Three vanilla ice cream «drowned» with 1895 by Lavazza signature coffee and praline

12€

FORMULE NOCTURNE | 49,00€

Champagne + Entrée + Plat + Dessert
Champagne + Starter + Main dish + Dessert

Coupe de champagne
accompagnée de gougères au fromage
Glass of champagne
& baked savory choux pastry with cheese

ENTRÉE | STARTER

✓ **Crèmeux de céleri rave, poire et condiment Noix/Truffe**
Creamy celeriac, pear and condiment Nuts / Truffle
ou | or

● **Œuf poché au vin rouge, champignons marinés et salades amères**
Poached egg in red wine, marinated mushrooms and bitter salads

ou | or

Soupe scandinave : saumon frais et fumé, petits légumes, aneth et croustillants de seigle
Scandinavian soup: fresh and smoked salmon, vegetables, dill and rye croutons

ou | or

Hareng mariné :
pommes à l'huile, condiment à la moutarde douce
Marinated herring: potatoes in oil, sweet mustard condiment

PLAT | MAIN DISH

Filet de Daurade poêlé, gnocchi, épinards et Portobello, sauce Madère
Sea bream fillet, gnocchi, spinach, Portobello, Madeira sauce
ou | or

● **Céréales et légumineuses au lait de coco et curry noir, algues et légumes pickles**
Cereals and legumes with coconut milk and black curry, seaweed and pickled vegetables

ou | or

✓ **Fettucini ail et basilic, légumes vinaigrés et herbes fraîches**
Garlic & basil fettucine, vinegared vegetables, fresh herbs

Filet de Bœuf poêlé, Pomme Anna et sauce aux girolles
Beef tenderloin, Anna potatoes & chanterelle sauce

DESSERT | DESSERT

Demi Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue
1/2 Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam
ou | or

Sélection de notre pâtissier
Suggestion of our pastry Chef

✓ Végétalien | Vegan ● Plat proposé en Végétarien
Ask for our Vegetarian course

EAUX MINÉRALES	100cl	75cl	50cl
Vittel	6,90€		5,50€
Eau de Perrier	6,90€		5,50€
Chateldon		8,00€	

BIÈRES, CIDRE | BEERS & CIDER

Pelforth Brune French stout beer 33cl			6,00€
Heineken Lager beer 33cl			5,30€
Affligem Abbey beer 30cl			5,30€
Edelweiss White beer 33cl			6,00€
Gallia Lager Bio Organic Lager beer 33cl			6,50€
Heineken 0.0 sans alcool Alcohol free 33cl			5,30€
Cidre brut Cider 27,5cl			5,30€

THÉ GLACÉ MAISON | HOMEMADE ICED TEA

Thé noir aromatisé au sirop de Pêche blanche MONIN		33cl	4,60€
Black tea flavored with MONIN white peach syrup			

JUS DE FRUITS, NECTARS ARTISANAUX

PAR ALAIN MILLAT | ALAIN MILLAT FRUIT JUICES

Jus de tomate Tomato juice		33cl	7,50€
Nectar de framboise Raspberry nectar			7,50€
Nectar de pêche blanche Peach nectar			7,50€
Nectar d'abricot Apricot nectar			7,50€
Jus de poire Passe Crassane Pear juice			7,50€

JUS DE FRUITS FRAIS | FRESH JUICES

Orange Orange		20cl	5,50€
Citron Lemon			5,00€
Pamplemousse Grapefruit			5,50€

SODAS | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite 33cl			4,90€
Schweppes Agrum' 25cl			4,60€
Orangina 25cl			4,60€

CHAMPAGNES

	75cl	37,5cl	12cl
Vranken Spécial Brut	50,00€	35,00€	12,00€
Vranken rosé	55,00€		13,00€

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

SALON DE THÉ | TEA ROOM

Le document récapitulatif allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes.

For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Alcohol is dangerous for health.

482 463 437 RCS NANTERRE

Prix nets TTC. Net price in euros. Taxes included.

À TOUTE HEURE | AT ANY TIME

Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue | Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam
Entier : 16€ Demi : 9€

Notre salade César au poulet
Our Caesar salad with chicken
Classique : 16€ XL : 22€

Assiette de saumon fumé, blini et crème acidulée au raifort
Smoked salmon, blini & cream with horseradish

Flan Parisien

Cookie de notre pâtissier
Cookie from our pastry Chef

Éclair au chocolat | Chocolate éclair

Cheesecake thé matcha | Matcha tea cheesecake

Sélection de notre pâtissier
Suggestion of our pastry Chef

19€

9€

7€

10€

10€

12€

FORMULE TEA TIME

15€

Pâtisserie au choix

+ Boisson chaude

Pastry of your choice

+ Hot drink

LES PÂTISSERIES

PASTRIES

Entremets poire, biscuit pécan

Pear entremets, pecan biscuit

12€

Roll cake chocolat - vanille, cœur praliné

Chocolate roll cake - vanilla, praline heart

12€

Sacré cœur : chocolat blanc, cœur framboise chantilly vanille

White chocolate, raspberry heart, vanilla whipped cream

12€

CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY

SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM

L'Horloge : Chocolat cœur fruit de la passion

Clock dessert: chocolate with a passion fruit heart

12€

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

LES CLASSIQUES | CLASSICS

Café Alain Ducasse

Café expresso | Espresso

Café décaféiné | Decaffeinated coffee

Double café expresso | Large espresso

Café crème | Coffee with cream

Café Viennois | Viennese coffee

Cappuccino

Chocolat chaud | Hot chocolate

Chocolat Viennois | Viennese chocolate

3,60€

3,30€

3,30€

6,00€

4,50€

6,00€

6,00€

5,50€

6,50€

THÉS NOIR BIO | ORGANIC BLACK TEA

English breakfast

Darjeeling N°37

Earl Grey

Prince Vladimir

Sweet love

4,90€

THÉS VERT BIO | ORGANIC GREEN TEA

Vert de Chine | China

Menthe | Mint

Jasmin | Jasmin

4,90€

INFUSIONS BIO | ORGANIC HERBAL TEA

Camomille | Chamomile

Verveine - Menthe | Verbena & Mint

Rooibos vanille | Vanilla Rooibos

4,90€

SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE

SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS

2 parfums | 2 Flavors : 11€

GLACE | GELATO

Chocolat Pérou - Ganache & Grué

Peru Chocolate - Ganache & Grué

Sésame noir, coulis de clémentine brûlée

Black sesame, burnt clementine coulis

Trois Vanilles

Three Vanillas

SORBET

Pamplemousse Vermouth

Grapefruit Vermouth

Tout Agrumes

All citrus fruits

Framboise et Groseille

Raspberry and currant