



OUVERTURE TOUS LES JOURS DE 11H45 À 17H30
NOTRE CUISINE EST OUVERTE DE 11H45 À 16H30
OPEN EVERY DAY FROM 11.45 AM TO 4.30 PM

LES FORMULES FORMULA

LES PLATS MENU

COCKTAIL ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

Cocktail « Benoit »	12CL	12
Kir	12CL	12
Kir vin Blanc	15CL	8
Americano	12CL	12
Gin Tonic	12CL	12

EAU ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ CL

Vittel, Perrier Fines Bulles	5	7
------------------------------	---	---

SOFT ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ CL

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres		6
Jus de tomate, jus de pomme Tomato or Apple juice	5	

BIÈRE ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ CL

PRESSION	CL	25	50
Heineken		4	7,5
Picon Bière		5	8,5
BOUTEILLE	CL	33	
Heineken 0.0 sans alcool Alcohol-free		5	
Mort Subite Witte Lambic		8	

CAFÉ MAX HAVELAAR ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

Café La Tierra Pur Arabica BIO Organic coffee		3,2
Grand crème, Capuccino		5,9
Chocolat chaud Hot chocolate		5,5
Thés bio en feuille, en sachet, infusions Organic teas		5,5
Thés du Louvre PALAIS DES THÉS, Côté Cour ou Côté Jardin		5,5
Exceptional teas by Palais des Thés, Courtyard or Garden tea		

LES VINS

BULLE ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ CL

CHAMPAGNE	CL	12	75
NM BRUT - Pommery Rosé			100

BLANC ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ CL

BOURGOGNE	CL	15	50	75
2020 CHABLIS - Garnier & fils				42
2020 MONTAGNY - Louis latour		10	40	48

RHÔNE

2018 CÔTES DU RHÔNE - Etienne Guigal	8	34	42
--------------------------------------	---	----	----

VAL DE LOIRE

* 2021 SAUMUR - Chenin - Les Plantagenêt	6	21	28
--	---	----	----

ROSÉ ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ CL

LANGUEDOC ROUSSILON

* 2020 IGP des Sables de Camargue	8	20	30
-----------------------------------	---	----	----

ROUGE ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ CL

BEAUJOLAIS

2018 BROUILLY - Château des Tours	8	42
-----------------------------------	---	----

RHÔNE

* 2019 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES - Tour Mâlière	6	32
---	---	----

BORDEAUX

2014 LUSSAC SAINT ÉMILION - AOC Grand Ricombre	8	36
--	---	----

PRIX NET EN €, TAXE & SERVICE COMPRIS.

CERTAINS DE NOS PRODUITS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES.

SI VOUS LE SOUHAITEZ, VOUS POUVEZ EN CONSULTER LA LISTE AUPRÈS DE L'ÉQUIPE DE VENTE.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SOCIÉTÉ DE RESTAURATION DU MUSÉE DU LOUVRE 319 640 587 RCS NANTERRE

ENTRÉE + PLAT STARTER + MAIN COURSE

+
VERRE DE VIN*
ou HEINEKEN 25^{CL}
ou EAU 50^{CL}
GLASS OF WINE*
or HEINEKEN 25^{CL}
or WATER 50^{CL}

*
31,50

PLAT + DESSERT MAIN COURSE + DESSERT

+
VERRE DE VIN*
ou HEINEKEN 25^{CL}
ou EAU 50^{CL}
GLASS OF WINE*
or HEINEKEN 25^{CL}
or WATER 50^{CL}

*
31,50

MENU ENFANT KID MENU

13

JUSQU'À 12 ANS UNDER 12 YEARS OLD



**Suprême de poulet,
pommes grenailles rôties**
Chicken supreme, roasted tiny potatoes

ou or

**Fish'n chips,
pommes grenailles rôties
ou légumes du moment**
Fish 'N' Chips, roasted tiny potatoes
or vegetables of the moment



**Pot de chocolat*
de notre Manufacture**
Chocolate* pot
from our Manufacture

ou or

Glace 2 parfums au choix
Ice cream, 2 flavors to choose from

LES ENTRÉES ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

Escargots du Bistrot Benoit au beurre persillé (x6)	10
Benoit's classic French snails	
Velouté de potimarron, croûtons dorés	9
Red kuri squash velouté, croutons	
Poireaux en vinaigrette, œuf mollet	9
Leeks with vinaigrette, soft-boiled egg	
Salade Benoit	11
-Endive, cresson, Comté, pomme, noix, raisin, croûtons-	
-chicory, watercress, Comté, apple, walnut, raisin, croutons-	

LES INCLASSABLES ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

Croque-monsieur jambon-Emmental, cœur de romaine	16
Ham-Emmental Croque-monsieur, romaine lettuce heart	
Planche de charcuteries ibériques	17
Iberian charcuterie platter	
Tartare de bœuf assaisonné pour vous, pommes grenailles rôties	20
Beef tartar seasoned for you, roasted tiny potatoes	
Grande salade Parisienne	18
-Haricots verts, champignons de Paris, jambon blanc, Emmental, croûtons-	
-green beans, mushrooms, white ham, Emmental, croutons -	

LES PLATS ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

Ravioles du Dauphiné légèrement crémees	18
Lightly creamy ravioles from Dauphiné	
Lotte à l'armoricaine, riz pilaf	24
Armorican-style monkfish, pilaf rice	
Poulet fermier aux herbes, endives et carottes braisées	21
Free-range chicken with herbs, braised chicory and carrots	
Onglet de bœuf au sautoir, échalotes confites et pommes grenailles	24
Beef tab, candied shallots and tiny potatoes	

LES DESSERTS ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

Crème brûlée vanille-fève tonka	9
vanilla-tonka bean crème brûlée	
Pot de chocolat* de notre Manufacture, crème fouettée	10
Chocolate* pot from our Manufacture, whipped cream	
Pavlova aux agrumes*	10
Citrus* pavlova	
Fruits frais de saison, sorbet myrtille / cassis*	9
Seasonal fresh fruit, blueberry / blackcurrant* sorbet	

DÉCOUVREZ NOTRE DESSERT INSPIRÉ DE L'EXPOSITION « SPLENDEURS DES OASIS D'OUBÉKISTAN »

SAMARCANDE	9
Feuilleté aux douceurs de l'Orient, amandes, noisettes, orange, miel, eau de fleurs d'oranger, abricots et raisins secs, accompagné d'une glace à la pistache*	

DISCOVER SAMARCANDE, OUR DESSERT INSPIRED BY THE EXHIBITION

« THE SPLENDOURS OF UZBEKISTAN'S OASES » :

Puff pastry with oriental sweets, almonds, hazelnuts, orange, honey, orange blossom water, apricots and raisins, served with pistachio ice cream*

*Issus de nos Manufactures à Paris. Made in our Manufactures in Paris