

SOUPE ET SALADES

Soup & salads

- ✓ La soupe du jour, croûtons dorés 11
Soup of the day, toasted croutons
- Salade de quinoa aux légumes et châtaignes 17
Quinoa salad with vegetables and chestnuts
- Pâté en croûte de volaille, pickles, salade croquante 20
Poultry pie, pickles, crunchy salad
- Saumon fumé, rémoulade 18
Smoked salmon, remoulade
- Salade Campana 19
salade romaine, bœuf charolais, œuf poché, artichauts, concombre, tomates et oignons confits
Romaine salad, charolais beef, poached egg, artichokes, cucumber, candied tomatoes and onions
- Salade César 19
salade romaine, filet de poulet, œuf dur, pousses d'épinards, croûtons, Parmesan, sauce César
Romaine salad, chicken breast, hard-boiled egg, baby spinach, croutons, Parmesan, Caesar sauce

PLATS Main course

- Quiche lorraine, salade verte 18
Quiche Lorraine, green salad
- Quiche saumon brocolis, salade verte 18
Salmon and broccoli quiche, green salad
- Volaille «tikka masala», riz basmati à la noix de coco 20
Tikka Masala poultry, basmati rice, coconut
- ✓ Tajine de légumes, boulgour, falafels et condiment yaourt 19
Vegetable tajine with bulgur, falafels and yogurt condiment
- Joue de bœuf aux échalotes, pomme de terre écrasée 20
Beef cheek with shallots, mashed potatoes

PÂTES Pasta

- ✓ Penne rigate à la tomate, basilic Parmesan 18
Penne rigate with tomato, basil, Parmesan
- Lasagnes à la bolognaise, salade verte 18
Bolognese lasagna, green salad
- ✓ Poêlée de fregola Sarda aux champignons 18
Sauteed of Sarda fregola with mushrooms

MENU ENFANT - CHILDREN MENU

12

JUSQU'À 10 ANS / UP TO 10 YEARS OLD

- Penne rigate à la tomate **ou** Lasagnes à la bolognaise
+
- Glace Push Up **ou** Compote de pomme à boire 90g
+
- Jus de fruits (orange, pomme ou raisin) ou 1/4 Vittel
Penne rigate with tomato
or Bolognese lasagna
+ Push Up Ice Cream or Apple purée
+ Fruit juice (orange, apple or grape) or Vittel mineral water 25cl

DESSERTS

- Faisselle, poire confite et miel toutes fleurs 10
Cottage cheese, candied pear and all-flower honey
- Tarte aux pommes | Apple pie 11
- Gâteau au chocolat | Chocolate cake 11
- Tarte citron meringuée | Lemon meringue pie 11
- Pâtisserie du moment | Pastry of the moment 11
- Paris-Brest 11
- Minestrone de fruits | Fruit minestrone 10
- CRÉATIONS EXCLUSIVES
EXCLUSIVELY FOR THE ORSAY MUSEUM
- Cheesecake L'Ours 13
L'Ours cheesecake
- L'horloge : Entremets vanille, fruits rouges 13
Clock dessert: Vanilla dessert, red fruits

DESSERTS GLACÉS

Iced desserts

- Omelette norvégienne 12
Baked Alaska
- Café liégeois 12
Coffee and vanilla ice cream, almonds & whipped cream
- Chocolat liégeois 12
Chocolate and vanilla ice cream, almonds & whipped cream
- Profiteroles, sauce chocolat, amandes 12
French choux pastry with ice cream, chocolate sauce, almonds

À TOUTE HEURE

Any time

- Cake banane et noix 7
Banana and walnut cake
- Cake carotte 7
Carrot cake
- Flan parisien 13
Parisian flan
- Assortiment de 5 mini-choux pâtisseries 11
Assortment of 5 mini pastry puffs

Plat végétarien | Vegetarian dish ✓ Plat vegan | Vegan dish ●



De 10h30 à 16h45. Nos plats chauds sont servis de 11h à 15h30. Le jeudi : fermeture à 20h45. Plats chauds servis de 11h à 19h45.
From 10:30 a.m. to 4:45 p.m. Hot dishes: from 11:00 a.m. to 3:30 p.m. On Thursday: closing at 8:45 p.m. Hot dishes: from 11:00 a.m. to 7:45 p.m.



BOISSONS CHAUDES | Hot drinks

CAFÉ | Coffee

Café expresso	3,10
Café noisette	3,20
Américano	3,20
Double expresso	5,00
Café crème	5,10
Grand café crème	6,10
Café cappuccino	5,60
Grand cappuccino	6,10
Café Viennois	6,10
Latte macchiato	6,10

Toutes nos recettes existent en boisson végétale +0,50

All recipes are available in vegan version +0,50

CHOCOLAT CHAUD |

Hot Chocolate

Chocolat chaud Cacao chocolate	5,60
Chocolat cannelle Chocolat with cinnamon	5,90
Chocolat viennois Viennese chocolate	6,50
Chociatto Hot chocolate & cappuccino	6,00
Mokaccino Hot chocolate & espresso	6,80
Chocolat épicé, sirop Monin	6,00
Spicy chocolate & Monin syrup	



INFUSION | Herbal Tea

Verveine menthe bio Organic Verbana & Mint	5,10
Rooibos Vanille bio Organic Vanilla Rooibos	
Camomille bio Organic Chamomile	



THÉ KUSMI | KusmiTea

English Breakfast bio	5,10
Organic Ceylon and Assam black teas	
Thé vert de Chine bio	
Organic Chinese green tea	
Thé Darjeeling N°37 bio	
Organic Darjeeling tea	
Earl Grey intense	
Bergamot flavored black tea with fruits & blueberry petals	
Kashmir Tchaï bio	
Organic Tchaï tea	
Vert Gingembre-Citron bio	
Ginger-lemon flavored organic green tea	
Vert Jasmin bio	
Jasmine flavored organic green tea	
Detox bio	
Lemon flavored organic herbal blend	

BOISSONS FRAÎCHES | Cold drinks

BIÈRE | Beer

PRESSION | Draft

Heineken	25cl	33cl	50cl	5,40	8,40
Affligem				5,70	8,70

BOUTEILLE | Bottle



La Parisienne BIO, bière blonde 6,20



Heineken O.O sans Alcool 5,80

La Parisienne BIO, bière blanche 6,10

EAU | Water

Vittel, Perrier Fines Bulles	25cl	33cl	50cl	5,70
Perrier				5,00
Abatilles Pétillante				8,00

SOFT & SODA

PRESSION | Draft

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres	25cl	33cl	40cl	5,50
Sprite, Fanta				5,50

BOUTEILLE | Bottle

Schweppes Indian Tonic	4,70
Orangina	4,70

CIDRE BIO | Organic cider



Rosé Fils de pomme 6,00



Extra Brut Cuvée Prestige 2022 6,50



Fils de pomme

Thé glacé Maison 5,60

Homemade plain iced tea

JUS DE FRUIT FRAIS |

Fresh fruit juice	30cl
Orange Orange	5,80

JUS ET NECTAR A. MILLIAT |

Fruit juice & nectar	33cl
Nectar de pêche, mangue ou framboise	7,20
Peach, mango or raspberry nectar	
Jus de tomate	7,20
Tomato juice	

JUS DE FRUIT | Fruit juice

Pomme, orange, raisin	25cl
Apple, orange, grape	3,80

VINS | Wines

CHAMPAGNE

Pommery Pop Blue	20cl	75cl
Pommery Pop Pink	20	
Veuve Clicquot, Carte jaune		90

ROUGE | Red

AOC Beaujolais Villages, Château de Corcelles 2023	15cl	50cl	75cl
AOC Medoc, Dourthe n°1 2022	6,50	20	26
AOP Languedoc, Art de Vivre 2021	8,50	26	34
IGP Haute vallée de l'Aude Bio, Pinot Noir,	7,50	23	30
Domaine de l'Aigle 2022	9,50	29	38

BLANC | White

IGP Cité de Carcassonne, Chardonnay 2023	15cl	50cl	75cl
AOC Graves blanc, N°1 de Dourthe 2022	6,50	20	26
AOP Clairette Languedoc, Art de Vivre 2020	8,50	26	34
AOP Sancerre blanc, les Broux 2023	7,50	23	30
	8,50	26	34

ROSÉ | Rosé

IGP Pays d'Oc, Gris Blanc 2023	15cl	50cl	75cl
	7,50	23	30



Certains de nos produits contiennent des allergènes, si vous le souhaitez, vous pouvez en consulter la liste auprès de l'équipe de vente.
For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list.

Labus d'alcool est dangereux pour la santé. Alcohol is dangerous for health.
Prix nets TTC. Net price in euros. Taxes included. Société de restauration musée d'Orsay RCS 482 463 437.

