



Bistrot contemporain par le chef Vivien Durand

A contemporary bistro by chef Vivien Durand

ENTRÉES

STARTERS

-  ▲ Croquettes de pomme de terre, persillade, mayonnaise estragon 16
Potato croquettes, garlic-parsley, tarragon mayonnaise
-  ▲ Rillettes de véritable jambon de Paris 14
Pain du Louvre, sauce moutarde
Ham Paris rillettes, Pain du Louvre, mustard sauce
- Soupe de campagne, émietté de volaille fermière 16
Country-style soup, crumble of free-range chicken
-  ▲ Mijoté de pois chiches aux épices douces façon Mamlouk 14
Mamlouk style chickpea stew with sweet spices
-  Fromage de France du jour à la coupe, cœur de laitue à la croûte de pain 16
French cheese of the day, heart of lettuce, crispy bread crust

SALADES

SALADS

-  Tomates en salade, croûtons de Pain du Louvre 15
« con tomate », vinaigrette de tomate marinée
Tomato salad, Pain du Louvre "con tomate" croutons, marinated tomato vinaigrette
-  Courgette, herbes fraîches, condiment maïs doux 14
Zucchini, fresh herbs, sweet corn condiment
- ▲ Grande salade Café Pyramide, laitue, volaille fermière confite 22
courgette, tomate, radis, herbes, champignons de Paris
Café Pyramide salad, lettuce, confit farm chicken, zucchini, tomato, radish, herbs, button mushrooms

Supplément du Chef : Poêlée de gésiers de canard du Sud-Ouest de la France en persillade (+2)
Chef suggestion: Pan-fried duck gizzards from South-West France with parsley (+2)



Plat signature / Signature dish



Plat végétarien / Vegetarian dish

PLATS

MAIN COURSES

	▲ Fricassée de volaille, croustillant de pomme de terre <i>Chicken fricassee, potato crisp</i>	28
	Pièce du boucher, frites, sauce du Chef <i>Butcher's cut, french fries, Chef's sauce</i>	30
	Croque-monsieur brioché, cœur de laitue <i>Brioche croque-monsieur, heart of lettuce</i>	19
	Poisson du moment à l'unilatérale, beurre blanc à l'aneth, cerfeuil, asperges blanches <i>Today's fish, cooked skin-side down, dill beurre blanc sauce, chervil, white asparagus</i>	32
	Fondant de veau, aubergine au naturel, tomate à cru <i>Tender veal, eggplant, raw tomato</i>	30
	▲ Pâtes orecchiette poêlées aux légumes de saison <i>Pan-fried orecchiette pasta with seasonal vegetables</i>	20
	Cuisse de canard confite IGP Sud-Ouest, pommes grenaille, champignons shiitakés <i>Confit duck leg PGI South-West France, baby potatoes, shiitakes mushroom</i>	29
	Accompagnements supplémentaires au choix : Frites, salade verte, légumes de saison <i>Choice of additional sides: French fries, green salad, seasonal vegetables</i>	6

MENUS

INDIQUÉS PAR / INDICATED BY ▲

ENTRÉE + SALADE ou PLAT
STARTER + SALAD or MAIN COURSE
ou / or

SALADE ou PLAT + DESSERT
SALAD or MAIN COURSE + DESSERT
30

ENTRÉE + SALADE ou PLAT + DESSERT
STARTER ++ SALAD or MAIN COURSE + DESSERT
39

DESSERTS
DESSERTS

Tarte au chocolat de La Manufacture Alain Ducasse à Paris <i>Chocolate tart from La Manufacture Alain Ducasse in Paris</i>	16
Mousse au chocolat, marmelade d'agrumes confits <i>Chocolate mousse, candied citrus marmalade</i>	13
▲ Riz au lait à la vanille sans lait et kasha soufflé au miel <i>Milk-free vanilla rice pudding and honey kasha soufflé</i>	10
Pain perdu de Pastis landais, salade de fraises <i>Pastis landais french toast, strawberry salad</i>	13
▲ Glace au lait frais, crumble aux cacahuètes, fleur de sel <i>Fresh milk ice cream with peanut crumble, fleur de sel</i>	11
Gâteau basque de la Maison Pariès <i>Basque cake from Maison Pariès</i>	12

Faim de LOUVRE

MENU ENFANT
KIDS' MENU

jusqu'à 10 ans - up to 10 years old

15

Jambon Prince de Paris, frites
Prince de Paris ham, french fries
ou / or

Pâtes orecchiette poêlées aux légumes de saison
Pan-fried orecchiette pasta
with seasonal vegetables

Glace au lait frais, crumble aux cacahuètes
Fresh milk ice cream with peanut crumble

Vittel fraise framboise 33 cl
Vittel strawberry raspberry 33 cl

ou / or
Vittel 50 cl

**Pensez à présenter votre carte des Amis du Louvre
afin de profiter de 10% de remise.**

Une adresse Musiam Paris

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets TTC en euros.

For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list. Alcohol is dangerous for health. Net price in euros. Taxes included.

Société de restauration du musée du Louvre 319 640 587 RCS NANTERRE

Moyens de paiement acceptés : Cartes Bancaires, Amex, Titres Restaurant, Espèces.

Accepted Payment Methods: Credit Cards, Amex, Meal Vouchers, Cash



BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉS

COFFEES

Expresso bio / Organic espresso	4,2
Expresso au comptoir bio / Organic espresso at the counter	3,7
Double café expresso bio / Double organic espresso coffee	6
Americano bio / Organic american coffee	4,5
Café noisette bio / Organic noisette coffee	4,3
Décaféiné / Decaffeinated	4
Café Latte* ou Décaféiné Latte* / Latte or Decaffeinated Latte	5,8
Cappuccino* / Cappuccino	6,1
Cappuccino vanille* / Vanilla cappuccino	6,6
Cappuccino caramel* / Caramel cappuccino	6,6
* Disponible au lait d'avoine (+0,5) / Ask with oat milk (+0,5)	

CHOCOLATS CHAUDS

de La Manufacture Alain Ducasse à Paris

HOT CHOCOLATES

from La Manufacture Alain Ducasse in Paris

Chocolat chaud / Hot chocolate	6
Chocolat chaud Viennois / Viennese hot chocolate	6,7
Chocolat chaud noisette / Hazelnut hot chocolate	6,7
Chocolat chaud noix de coco / Coconut hot chocolate	6,7

THÉS ET INFUSIONS PALAIS DES THÉS

TEAS AND INFUSIONS PALAIS DES THÉS

Thés noirs <i>Black teas</i>	5,5
Thé du Louvre - Côté Cour - Thé noir, agrumes et mûre sauvage	
Thé du Louvre - Courtyard Tea - Black tea, citrus & blackberry	
Goût Russe 7 Agrumes / 7 Citrus Russian Blend	
Thés verts <i>Green teas</i>	5,5
Thé du Louvre - Côté Jardin - Thé vert, pomme, prune et coing	
Thé du Louvre - Garden Tea - Green tea, apple, plum & quince	
Sencha Supérieur bio - Japon	
Organic Sencha Superieur - Japan	
Paris for you by day bio - Rose et framboise	
Organic Paris for you by day - Rose and raspberry	
Grand Jasmin Impérial bio / Organic Grand Jasmin Impérial	

Infusions <i>Herbal teas</i>	5,5
Infusion du Louvre bio - Jardin de Vénus - Vanille, orange et caroube	
Organic Louvre Infusion - Venus Garden - Vanilla, orange and carob	
Infusion du Louvre bio - Nuit Égyptienne - Menthe poivrée, baies de sureau et myrtille	
Organic Louvre Infusion - Egyptian Night - Peppermint, elderberries & blueberry	
Rooibos des Vahinés / Tahitian Rooibos	

LATTES ARTISANAUX BIO CHAUDS OU GLACÉS

ORGANIC HOT OR ICED ARTISAN LATTES

6,5

CHAÏ LATTE* / CHAI LATTE
Cannelle, gingembre, cardamome verte, thé noir Rukeri AOP
Cinnamon, ginger, green cardamom, Rukeri black tea PDO

MATCHA LATTE* / MATCHA LATTE
Matcha du Japon, gingembre, moringa
Japanese matcha, ginger, moringa

* Disponible au lait d'avoine (+0,5)
Ask with oat milk (+0,5)

BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS

EAUX

WATERS

Vittel	50 cl	6,5	100 cl	9
Perrier Fines Bulles	50 cl	6,5	100 cl	9
Perrier			33 cl	5,5



EAU PARFUMÉE DE SAISON

SEASONAL SCENTED WATER

Menthe citron gingembre / Mint lemon ginger	30 cl	5
---	-------	---

JUS DE FRUITS

FRUIT JUICES

Orange / Orange	20 cl	7
Pomme / Apple	20 cl	7
Jus Vitalité - Pomme, citron, concombre	20 cl	7
Validity juice - Apple, lemon, cucumber		
Jus Détox - Orange, carotte, pomme, citron, mangue	20 cl	7
Detox juice - Orange, carrot, apple, lemon, mango		

SODAS

Coca-Cola	33 cl	6
Coca-Cola sans sucres / Coca-Cola zero sugar	33 cl	6
Orangina	25 cl	5,5
Fuze Tea Pêche / Fuze Tea Peach	25 cl	5,5

LIMONADERIE DE PARIS

LEMONADE

Limonade citron bio / Organic lime lemonade	33 cl	6
Limonade framboise citron vert bio	33 cl	6
Organic raspberry lime lemonade		
Tonic bio / Organic Tonic	25 cl	5,5
Ginger beer / Ginger Beer	25 cl	5,5
Cola bio / Organic Cola	75 cl	12

BIÈRES ET CIDRE BIO

ORGANIC BEERS AND CIDER

BIÈRES PRESSION

DRAFT BEERS

La Parisienne Blonde Pale Ale	25 cl	5	50 cl	9
La Parisienne IPA	25 cl	6	50 cl	10
La Parisienne Picon Blonde Pale Ale	25 cl	7	50 cl	12

BIÈRES ET CIDRE BOUTEILLE

BOTTLED BEERS AND CIDER

La Parisienne Blanche	33 cl	7
La Parisienne Blonde Pale Ale sans alcool / Alcohol-free	33 cl	7
Cidre brut Fils de pomme / Cider	33 cl	7



Suggestion du chef Vivien Durand
Chef Vivien Durand's Suggestion



CHAMPAGNES ET VINS
CHAMPAGNES AND WINES

CHAMPAGNES

Greno Grand Prestige Brut - Coupe	12 cl	15
Vranken Special Brut	75 cl	95
Vranken Special Brut Rosé	75 cl	110
Pommery Blanc de Blancs Apanage	75 cl	140

VINS BLANCS

WHITE WINES

Ile-de-France

La Petite Seine bio VDF 2024	7	28
------------------------------	---	----

Bourgogne

Chablis AOC - Domaine Jean-Marc Brocard 2022		62
--	--	----

Bordeaux

Graves AOC - Château Haut-Selve 2019		36
--------------------------------------	--	----

Sauternes AOC - Château Briatte 2018	8	76
--------------------------------------	---	----

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne IGP - L'Esprit de Joÿ 2022	8	32
--	---	----

Jurançon sec AOC - Carré de Peès - Lionel Osmin & Cie 2023		38
--	--	----

Rhône

Saint Véran AOC - Domaine Innocenti 2023		36
--	--	----

Languedoc

Pays d'Oc IGP - Chardonnay - Laroche bio 2022	8,5	34
---	-----	----

VINS ROSÉS

ROSE WINES

Ile-de-France

La Petite Seine bio VDF 2024	7	28
------------------------------	---	----

Sud-Ouest

Villa la Vie en Rose VDF - Lionel Osmin & Cie 2023		32
--	--	----

Languedoc

Sable de Camargue IGP	7,5	30
-----------------------	-----	----

Domaine du Petit Chaumont bio - Gris de gris 2023

Provence

Côtes de Provence AOC - Château Sainte-Marguerite 2024		40
--	--	----

VINS ROUGES

RED WINES

Ile-de-France

La Petite Seine bio VDF 2024	7	28
------------------------------	---	----

Bourgogne

Brouilly AOC - Château de Corcelles - Vieilles Vignes 2023	9	36
--	---	----

Bourgogne AOC - Pinot Noir Magnien 2022		86
---	--	----

Bordeaux

Puisseguin Saint-Émilion AOC - Les Hautes Cimes 2018		30
--	--	----

Blaye Côtes de Bordeaux AOC - Château Haut Colombier bio 2019		34
---	--	----

Lalande de Pomerol AOC - Château La Croix Saint André	13	58
---	----	----

Saint-Émilion AOC - Clos Petit Corbin 2021		72
--	--	----

Sud-Ouest

Cahors AOC - Domaine du Théron - «Mise à Nu» Malbec 2020		52
--	--	----

Marcillac AOC - Le Roi Bœuf Aubrac - Lionel Osmin & Cie 2021		54
--	--	----

Rhône

Côtes du Rhône Villages AOC - Tour Mâlière 2022	8	32
---	---	----

KIRS

Kir vin blanc - La Petite Seine bio VDF 2024 / White wine

Crème de framboise / Raspberry liqueur	12 cl	8
--	-------	---

Liqueur de fleurs de sureau / Elderflower liqueur	12 cl	8
---	-------	---

Kir Royal - Crème de cassis / Blackcurrant liqueur	12 cl	16
--	-------	----

APÉRITIFS

Gin Lord of Barbès bio	4 cl	9
------------------------	------	---

Vodka Greenseed Distillerie de Chevangeaux bio	4 cl	8
--	------	---

Whisky Bellevoe Bleu triple malt	4 cl	10
----------------------------------	------	----

Whisky Sazerac Rye Bourbon	4 cl	10
----------------------------	------	----

Rhum Venezuela Diplomatico Réserve Exclusive	4 cl	10
--	------	----

Ricard	4 cl	6
--------	------	---

Pastis Marseillais Henri Bardouin	4 cl	7
-----------------------------------	------	---

Vermouth Dolin Rouge	6 cl	7
----------------------	------	---

Vermouth Dolin Blanc	6 cl	7
----------------------	------	---

Lillet Rouge	6 cl	7
--------------	------	---

Lillet Blanc	6 cl	7
--------------	------	---

DIGESTIFS

La Vieille Prune de Souillac	4 cl	9
------------------------------	------	---

Bas-Armagnac - Armin - 10 ans	4 cl	12
-------------------------------	------	----

Calvados Morin Hors d'âge 15 ans	4 cl	12
----------------------------------	------	----

Menthe-Pastille Giffard	4 cl	6
-------------------------	------	---

Cognac Camus VSOP	4 cl	9
-------------------	------	---

Chartreuse Verte	4 cl	9
------------------	------	---

Izarra Verte	4 cl	7
--------------	------	---

Liqueur de café FAIR	4 cl	7
----------------------	------	---

COCKTAILS

CLASSIQUES

CLASSICS

Negroni - Gin, Vermouth, Campari	9 cl	12
----------------------------------	------	----

Bourbon Old Fashioned - Bourbon, Bitter Angostura	9 cl	12
---	------	----

Gin Tonic	12 cl	12
-----------	-------	----

Moscow Mule - Vodka, Ginger beer, citron	20 cl	11
--	-------	----

Vodka, ginger beer, lemon

Mimosa - Champagne, oranges pressées / Champagne, orange juice	16 cl	16
--	-------	----

CRÉATIONS CAFÉ PYRAMIDE

CAFÉ PYRAMIDE CREATIONS

Mojito basque à l'Izarra verte / Basque mojito with green Izarra	14 cl	13
--	-------	----

Cocktail Pyramide - Champagne, Campari, sirop de framboise	14 cl	16
--	-------	----

Champagne, Campari, raspberry syrup

SPRITZ

Aperol Spritz	17 cl	12
---------------	-------	----

Campari Spritz	16 cl	12
----------------	-------	----

Hugo Spritz - Liqueur fleur de sureau / Elderflower liqueur	18 cl	12
---	-------	----

MOCKTAILS

Virgin Mojito passion	17 cl	9
-----------------------	-------	---

Shirley Temple - Gingembre, grenadine, citron	15 cl	9
---	-------	---

Ginger, grenadine, lemon



Suggestion du chef Vivien Durand
Chef Vivien Durand's Suggestion

Pensez à présenter votre carte des Amis du Louvre afin de profiter de 10% de remise.

Une adresse Musiam Paris

Le document récapitulatif allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets TTC en euros.
For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list. Alcohol is dangerous for health. Net price in euros. Taxes included.

Société de restauration du musée du Louvre 319 640 587 RCS NANTERRE.
Moyens de paiement acceptés : Cartes Bancaires, Amex, Titres Restaurant, Espèces.

Accepted Payment Methods: Credit Cards, Amex, Meal Vouchers, Cash.

© Pyramide du Louvre Architecte I. M. Pei, musée du Louvre