



# CAFÉ RICHELIEU

Face à la pyramide du Louvre, le Café Richelieu propose les classiques du salon de thé et les desserts de Jessica Prealpato, « Meilleure Pâtissière du Monde » 2019 par le World's 50 Best Restaurants.  
*Opposite the Louvre pyramid, Café Richelieu offers classic tea room treats and desserts by Jessica Prealpato, named 'World's Best Pastry Chef' in 2019 by World's 50 Best Restaurants.*



## ALL-LANGUAGE MENU

# BRUNCH

Tous les jours jusqu'à 12h / Every day until 12 pm

### Boisson chaude

-

½ baguette beurre confiture  
OU croissant du Louvre

-

Croissant toasté, œufs brouillés  
au fromage frais, ciboulette  
Saumon fumé + 4

-

Jus de fruits 20cl

-

Part de cake OU duo de madeleines  
OU yaourt grec

-

Coupe de champagne OU Mimosa + 10

### *Hot beverage*

-

*½ baguette with butter and jam  
OR croissant du Louvre*

-

*Toasted croissant, scrambled eggs,  
cream cheese, chives  
Smoked salmon + 4*

-

*Fruit juice 20 cl*

-

*Slice of cake OR two madeleines  
OR Greek yogurt*

-

*Glass of champagne  
OR Mimosa + 10*

## POUR COMPLÉTER

### TO COMPLETE

De 10h à 12h / From 10 am to 12 pm

Croissant toasté, saumon fumé, œufs brouillés au fromage frais <i>Toasted croissant, smoked salmon, scrambled eggs, cream cheese</i>	21
Croissant toasté, œufs brouillés au fromage frais, ciboulette <i>Toasted croissant, scrambled eggs, cream cheese, chives</i>	16
Quiche aux 3 jambons, salade verte <i>Three-hams quiche, green salad</i>	22
Croque-monsieur tradition, salade mélangée <i>Traditional Croque-Monsieur, assorted salad</i>	20
Caviar Baeri 10 g , Blinis <i>Baeri Caviar 10 g , Blinis</i>	40
Cake farine de châtaigne, miel de châtaignier, noisettes, gingembre confit <i>Chestnut flour cake, chestnut honey, hazelnuts, candied ginger</i>	8,5
Cake farine de millet, graines, zestes d'orange, 4 épices <i>Millet flour cake, seeds, orange zest, four spices</i>	8,5
Duo de madeleines au pollen <i>Duo of pollen madeleines</i>	8
Yaourt grec, miel, céréales et fruits secs torréfiés <i>Greek yogurt, honey, cereal and roasted dried fruit</i>	14
Croissant du Louvre	3,5
Croissant au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse <i>Chocolate croissant from la Manufacture Alain Ducasse</i>	4,5

À PARTIR DE 12H FROM 12 PM

### SOUPE SOUP

- ✓ Velouté d'artichaut, chèvre frais, 15  
graines de tournesol  
*Artichoke soup, fresh goat cheese,  
sunflower seeds*

### SALADES SALADS

- ✓ Salade de saison 20  
Asperges vertes, boulgour, menthe,  
persil, amandes torréfiées  
*Green asparagus, bulgur, mint,  
parsley, toasted almonds*

- ✓ Salade Richelieu 18  
Salade de courgette et majolaine, burratina  
*Zucchini, Marjoram Salad, Burratina*

- Salade César 24  
Poulet fermier des Landes  
*Caesar salad  
Free-range chicken from the Landes region*

### TARTES CHAUDES HOT PIES

- ✓ Tarte fine, carottes et pommes rôties, 22  
graines de moutarde, brebis, salade verte  
*Thin-crust tart, roasted carrots and apples,  
mustard seeds, sheep's milk cheese, green  
salad*

- Quiche aux 3 jambons, salade verte 22  
*Three-hams quiche, green salad*

- Vol-au-vent de légumes printaniers, 24  
estragon et volaille fermière  
*Vol-au-vent  
Spring Vegetable Vol-au-Vent, Tarragon  
and Free-Range Chicken*

À PARTIR DE 12H FROM 12 PM

**ENCAS SALÉS SAVORY SNACKS**

Croissant toasté, œufs brouillés au fromage frais, ciboulette <i>Toasted croissant, scrambled eggs, cream cheese, chives</i>	16
Croissant toasté, saumon fumé, œufs brouillés au fromage frais <i>Toasted croissant, smoked salmon, scrambled eggs, cream cheese</i>	21
Club sandwich au poulet rôti, salade verte <i>Club sandwich with roast chicken, green salad</i>	24
Croque-monsieur tradition, salade mélangée <i>Traditional Croque-Monsieur, assorted salad</i>	20
Crabe roll Café Richelieu, salade verte <i>Café Richelieu crab roll, green salad</i>	27
Caviar Baeri 10 g, blinis <i>Baeri caviar 10 g, blinis</i>	40

**PÂTE PASTA**

Orecchiette à la bolognaise <i>Orecchiette with Bolognese sauce</i>	21
--	----

**ACCOMPAGEMENT SIDE**

Salade verte <i>Green salad</i>	5
------------------------------------	---

Faim de  
LOUVRE

**MENU ENFANT  
KIDS' MENU**

jusqu'à 12 ans - up to 12 years old

Pâtes Orecchiette à la bolognaise  
*Orecchiette pasta with bolognese sauce*

+

Gaufre, sauce chocolat  
*Waffle, chocolate sauce*

+

Boisson froide 20 cl ou 25 cl  
*Cold drink 20 cl or 25 cl*

**16**

## ENCAS SUCRÉS SWEET SNACKS

- Cake farine de châtaigne, miel de châtaignier, noisettes, gingembre confit  
*Chestnut flour cake, chestnut honey, hazelnuts, candied ginger* 8,5
- Cake farine de millet, graines, zestes d'orange, 4 épices  
*Millet flour cake, seeds, orange zest, four spices* 8,5
- Duo de madeleines au pollen  
*Duo of pollen madeleines* 8
- Gaufre, glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat  
*Waffle, vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce* 12
- Yaourt grec, miel, céréales et fruits secs torréfiés  
*Greek yogurt, honey, cereal and roasted dried fruit* 14

## COUPES GLACÉES ICE CREAM SUNDAE

- Coupe Melba, fraise, hibiscus, menthe  
*Melba Cup, strawberry, hibiscus, mint* 14
- Noix de pécan  
Glace vanille, glace noix de pécan, pécanes caramélisées, sauce chocolat  
*Pecan*  
*Vanilla ice cream, pecan ice cream, caramelized pecans, chocolate sauce* 14

### GOÛTER RICHELIEU RICHELIEU TEA TIME

À partir de 15H / From 3 pm

Pâtisserie au choix  
*Pastry of your choice*

+

Boisson chaude au choix  
*Hot beverage of your choice*

Coupe de champagne +10  
*Glass of champagne +10*

**20**

## PÂTISSERIES

par la cheffe Jessica Prealpatò

PASTRIES

by chef Jessica Prealpatò

### LES ICONIQUES THE ICONIC

- |  |    |
|--|----|
| Pommes rôties façon tatin,<br>caramel, citron noir<br><i>Tatin-style roasted apples,<br/>caramel, black lemon</i>  | 17 |
| Saint-Honoré vanille,<br>bouton de cannellier<br><i>Vanilla Saint-Honoré,<br/>cinnamon bud</i>   | 17 |
| Cheesecake framboises et yuzu<br><i>Raspberry and Yuzu Cheesecake</i>  | 15 |
| Entremets chocolat,<br>praliné noisette, badiane<br><i>Chocolate dessert with hazelnut praline,<br/>star anise</i>   | 16 |
| Tarte aux fraises et basilic<br><i>Strawberry and Basil Tart</i>   | 16 |
| Pot de crème vanille,<br>amandes caramélisées et madeleine<br><i>Vanilla cream, caramelized almonds<br/>and madeleine</i>                                  | 11 |
| Pomme au four, brioche façon pain<br>perdu, crème citronnée, noisettes<br><i>Baked apple, French toast brioche,<br/>lemon cream, hazelnuts</i>             | 11 |
| Profiterole à la glace vanille,<br>sauce chocolat, puxuri et amandes<br><i>Profiterole with vanilla ice cream,<br/>chocolate sauce, puxuri and almonds</i> | 14 |

## BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

### CAFÉS *COFFEES*

Espresso bio / <i>Organic espresso</i>	4,5
Americano bio / <i>Organic american coffee</i>	6
Café noisette bio / <i>Organic noisette coffee</i>	4,6
Décaféiné / <i>Decaffeinated</i>	4,5
Double café expresso bio <i>Organic double organic espresso coffee</i>	6,5
Café crème ou Café crème décaféiné <i>Coffee with milk or Decaffeinated coffee with milk</i>	7
Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	7,5
Café viennois / <i>Viennese coffee</i>	7,5

### CHOCOLATS *CHOCOLATES*

Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	9
Chocolat chaud Viennois / <i>Viennese hot chocolate</i>	10

### BOISSONS LATTES *LATTE DRINKS*

Chai latte / <i>Chai latte</i>	8
Cannelle, gingembre, cardamome verte, thé noir Rukeri AOP / <i>Cinnamon, ginger, green cardamom Rukeri black tea PDO</i>	
Matcha latte / <i>Matcha latte</i>	8
Matcha du Japon / <i>Japanese Matcha</i>	
Golden latte / <i>Golden latte</i>	8
Curcuma, gingembre, poivre noir, cardamome vert, noix de muscade / <i>Turmeric, ginger, black pepper, green cardamom, nutmeg</i>	
Latte Ube violet / <i>Purple Ube latte</i>	8
Vanille Bourbon / <i>Bourbon Vanilla</i>	

### THÉS ET INFUSIONS *PALAIS DES THÉS*

#### TEAS AND INFUSIONS

#### THÉS NOIRS *BLACK TEAS*

7

Thé du Louvre - Côté Cour - agrumes et mûre sauvage <i>Thé du Louvre - Courtyard Tea - citrus fruits and wild blackberries</i>	
Breakfast bio / <i>Organic breakfast tea</i>	
Earl Grey Fleurs Bleues bio <i>Organic Blue Flowers Earl Grey</i>	
Darjeeling Mist Bari bio <i>Organic Darjeeling Mist Bari</i>	

#### THÉS VERTS *GREEN TEAS*

7

Thé du Louvre - Côté Jardin - pomme, prune, coing <i>Thé du Louvre - Garden Tea - apple, plum, quince</i>	
Sencha Ariake bio / <i>Organic Sencha Ariake</i>	
Thé vert à la menthe bio / <i>Organic mint green tea</i>	
Paris for you by day bio - rose et framboise <i>Organic Paris for you by day - rose and raspberry</i>	
Grand Jasmin Impérial bio / <i>Organic Grand Jasmin Impérial</i>	

#### THÉS BLANCS *WHITE TEAS*

7

Thés des Songes Blanc - Floral et Fruité <i>White Dreamy Tea - Floral and Fruity</i>	
---	--

## INFUSIONS *HERBAL TEAS* 7

Rooibos des Vahinés / *Tahitian Rooibos*

L'Herboriste N°74 bio - tilleul, camomille,  
fleur d'oranger

*Organic L'Herboriste n°.74 - lime flower,  
chamomile, orange blossom*

Détox Scandinave bio - Défenses naturelles

*Organic Scandinavian Detox - Natural defenses*

Infusion du Louvre bio - Jardin de Vénus -  
vanille, orange et caroube

*Venus Garden - Organic Louvre Infusion -  
vanilla, orange & carob*

Infusion du Louvre bio - Nuit Égyptienne -  
menthe poivrée, baies de sureau et myrtille

*Organic Louvre Infusion - Egyptian Night -  
peppermint, elderberries & blueberry*

## BOISSONS FRAÎCHES *COLD DRINKS*

### EAUX *WATERS*

Vittel / *Mineral water* 50 cl 7

Perrier Fines Bulles 50 cl 7  
*Sparkling water*

Eau parfumée de saison 30 cl 5,5  
menthe citron gingembre  
*Seasonal scented water - mint lemon ginger*

### SOFTS

Coca Cola 33 cl 6,5

Coca-Cola sans sucres 33 cl 6,5  
*Coca-Cola Zero sugar*

### LIMONADERIE DE PARIS

Limonade citron / *Lime* 33 cl 6,5

Limonade framboise citron vert 33 cl 6,5  
*Raspberry lime lemonade*

Ginger beer / *Ginger Beer* 25 cl 6,5

Tonic / *Tonic* 25 cl 6,5

Thé glacé maison 33 cl 8

### JUS DE FRUITS *FRUIT JUICE*

Orange / *Orange* 20 cl 7,5

Pomme / *Apple* 20 cl 7,5

---

Nos cafés, chocolat et latte sont disponibles 1  
en version glacée / *Ask in a iced version*

Lait d'avoine / *Extra oat milk* 1

Sirop au choix : Vanille, Caramel, Noisette, Noix de coco 1  
*Syrup of your choice: Vanilla, Caramel, Hazelnut, Coconut*

**BIÈRES ET CIDRE** *BEERS AND CIDER*

La Parisienne Blonde	33 cl	7
La Parisienne IPA	33 cl	8,5
Cidre brut Fils de pomme bio	33 cl	7

**KIRS**

Kir La Petite Seine bio	12 cl	8
Crème de framboise / <i>Raspberry liqueur</i> Liqueur de fleurs de sureau Fiorente / <i>Elderflower liqueur</i>		
Kir Royal	12 cl	18
Crème de cassis / <i>Blackcurrant liqueur</i>		

**COCKTAILS CLASSIQUES** *CLASSIC COCKTAILS*

Gin Tonic - Lord of Barbes bio	12 cl	13
Moscow Mule	20 cl	13
Vodka, ginger beer, citron <i>Vodka, ginger beer, lemon</i>		
Mimosa	16 cl	18
Champagne Greno Grand Prestige Brut, oranges pressées <i>Champagne Greno Grand Prestige Brut, squeezed oranges</i>		
Aperol Spritz	15 cl	13
Lillet Spritz rosé	15 cl	13

**COCKTAILS SIGNATURE** *SIGNATURE COCKTAILS*

Cocktail Richelieu	14 cl	15
Gin, liqueur de fleur de sureau sauvage, citron, concombre et menthe fraîche <i>Gin, wild elderflower liqueur, lemon, cucumber and fresh mint</i>		
Shirley Temple	14 cl	12
Gingembre, grenadine, citron <i>Ginger, grenadine, lemon</i>		

**APÉRITIFS**

Vodka Greenseed	4 cl	8
Distillerie de Chevañeaux bio		
Whisky Sazerac Rye Bourbon	4 cl	12
Rhum Venezuela	4 cl	12
Diplomatico Réserve Exclusive		

**DIGESTIFS** *DIGESTIVES*

Menthe-Pastille Giffard	4 cl	7
Cognac Camus VSOP	4 cl	10
Liqueur de café FAIR	4 cl	8

## CHAMPAGNES ET VINS CHAMPAGNE AND WINES

<b>CHAMPAGNES</b> <i>CHAMPAGNES</i>	12 cl	75 cl
Greno Grand Prestige Brut	16	85
Vranken Special Brut Rosé		110

<b>VINS BLANCS</b> <i>WHITE WINES</i>	15 cl	75 cl
<b>Ile-de-France</b>		
La Petite Seine bio VDF 2024	7	28
<b>Bourgogne</b>		
Chablis AOC 2024		62
Domaine Jean-Marc Brocard		
<b>Bordeaux</b>		
Sauternes AOC 2023		78
Château Briatte		
<b>Sud-Ouest</b>		
Côtes de Gascogne IGP 2024	8	32
L'Esprit de Joÿ		
<b>Languedoc</b>		
Pays d'Oc IGP 2024	9	39
Chardonnay - Laroche bio		

<b>VINS ROSÉS</b> <i>ROSE WINES</i>	15 cl	75 cl
La Petite Seine bio VDF 2024		
<b>Languedoc</b>	7	28
Sable de Camargue IGP 2024		
Domaine du Petit Chaumont bio - Gris de gris	8	32

<b>VINS ROUGES</b> <i>RED WINES</i>	15 cl	75 cl
<b>Ile-de-France</b>		
La Petite Seine bio VDF 2023	7	28
<b>Bourgogne</b>		
Brouilly AOC 2024	9,5	42
Château de Corcelles - Vieilles Vignes		
<b>Bordeaux</b>		
Puisseguin-Saint-Emilion AOC 2022		32
Les Hautes Cimes		
<b>Rhône</b>		
Côtes du Rhône Villages AOC 2022	8	37
Tour Mâlière		

***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.

Société de restauration du musée du Louvre 319 640 587 RCS NANTERRE  
Moyens de paiement acceptés : Cartes Bancaires, Amex, Titres Restaurant, Espèces.  
*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. Accepted Payment Methods: Credit Cards, Amex, Meal Vouchers, Cash*