

LE
RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE
DISCOVER OUR MENU

Mardi à dimanche de 11h45 à 17h30

Jeudi de 11h45 à 14h45 et de 19h00 à 21h30

Fermé le lundi

Tuesday to Sunday from 11.45 am to 5.30 pm

Thursday 11.45 am to 2.45 pm & 7.00 pm to 9.30 pm

Closed on Monday

LE
RESTAURANT

Musée d'Orsay

SALON DE THÉ | TEA ROOM

À TOUTE HEURE | AT ANY TIME

**Saint-Marcellin mariné thym et romarin,
confiture de figue** | Saint-Marcellin with thyme & ro-
smary, 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** 19€
Smoked salmon, blini & cream with horseradish

**Burrata crémeuse,
tomates multicolores et pane carasau** 16€
Creamy burrata, multicolored tomatoes and pane ca-
rasau

Flan Parisien 9€

Cookie de notre pâtissier 7€
Cookie from our pastry Chef

Éclair au chocolat | Chocolate éclair 10€

Cheesecake thé matcha | Matcha tea cheesecake 10€

CES EN-CAS SONT SERVIS JUSQU'À 17H00
SNACKS AVAILABLE UNTIL 5.00 PM

LE
RESTAURANT

Musée d'Orsay

SALON DE THÉ | TEA ROOM

FORMULE TEA TIME **15€**

Pâtisserie au choix

+ Boisson chaude

Pastry of your choice

+ Hot drink

LES PÂTISSERIES

PASTRIES

100 % cacahuète

100 % peanut

12€

Entremets noisette / framboise

Hazelnut/raspberry entremets

12€

Roll cake chocolat - vanille, cœur praliné

Chocolate roll cake - vanilla, praline heart

12€

Sélection de notre pâtissier

Suggestion of our pastry Chef

12€

L'Horloge

Clock dessert

12€

CES EN-CAS SONT SERVIS JUSQU'À 17H00

SNACKS AVAILABLE UNTIL 5.00 PM

LE
RESTAURANT

Musée d'Orsay

SALON DE THÉ | TEA ROOM

SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE

SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS

2 parfums | 2 Flavors : 11€

GLACE | GELATO

Caramel Beurre Salé et Caramel Mou

Salted Butter Caramel & Soft caramel

Chocolat Pérou - Ganache & Grué

Peruvian Chocolate - Ganache & Cocoa nibs

Praliné noisette & Hibiscus

Hazelnut praline & Hibiscus

Pistache - Praliné pistache

Pistachio - Pistachio praline

Trois Vanilles

Three Vanilla

SORBET

Citron et citron confit

Lemon et lemon confit

Framboise - Groseille

Raspberry - Redcurrant

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÉJEUNER | LUNCH

FORMULES DÉJEUNER

29€

À choisir parmi les plats signalés par ✨

To choose from the dishes signed by ✨

Entrée + Plat

OU 1 Plat + 1 Dessert

Starter + Main dish

OR Main dish + Dessert

ENTRÉES | STARTER

Pain toasté frotté à la tomate, palette de belotta et sucrine

21€

Tomato-rubbed toasted bread, bellota palette, sucrine

● **Crèmeux d'artichaut, roquette et chips de Parmesan**

16€

Creamy artichoke, arugula and parmesan crisps

✓ **Gaspacho de tomate, ananas et coriandre**

16€

✨ Tomato gazpacho, pineapple and coriander

✨ **Notre salade César au poulet**

16€

Our Caesar salad with chicken

● **Burrata crémeuse, tomates multicolores et pane carasau**

16€

Creamy burrata, multicolored tomatoes and pane carasau

● **Œuf poché, piperade doucement épicée et focaccia**

15€

Poached egg, mildly spiced piperade and focaccia

Carpaccio de bœuf, aubergine brûlée et grenade

16€

Beef carpaccio, eggplant and pomegranate

LE
RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÉJEUNER | LUNCH

PLATS | MAIN DISH

	Filet de daurade poêlé, fenouil et houmous Sea bream fillet, fennel and hummus	26€
	Notre salade César au poulet XL Our XL Caesar salad with chicken	22€
	Pièce du boucher, pommes mitrailles rôties au beurre demi-sel, sucrose snackée et sauce au poivre Butcher's Piece, small roasted potatoes and salted butter, snacked lettuce and pepper sauce	25€
✓	Céréales et légumineuses, copeaux de légumes marinés Cereals and legumes, vegetable shavings	22€
✱	Cabillaud en fine pâte à beignet, vinaigrette miel/sésame, salsa verde Cod in a thin beignet dough, honey/sesame vinaigrette, salsa verde	22€
✱	Travers de porc laqué, légumes du moment et pistou de fanes Lacquered pork ribs, vegetable and fenes pesto	22€
✓	Fettucini ail et basilic, légumes vinaigrés et herbes fraîches Garlic and basil fettucine, vinegared vegetables and fresh herbs	21€

LE
RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÉJEUNER | LUNCH

DESSERTS | DESSERT

Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue

Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam

Entier : 16€ Demi : 9€

- | | |
|--|-----|
| ✱ Faisselle aux fruits rouges, éclats de meringue | 9€ |
| Cottage cheese, red fruits & meringue pieces | |
| Flan Flan | 9€ |
| Éclair au chocolat Chocolate éclair | 10€ |
| ✱ Cheesecake thé matcha Matcha tea cheesecake | 10€ |
| Sélection de notre pâtissier | 12€ |
| Suggestion of our pastry Chef | |
| Café / Cookie Coffee / cookie | 10€ |
| L'Horloge Clock dessert | 12€ |

LE
RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÉJEUNER | LUNCH

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

12€

Three vanilla ice cream «drowned» with 1895 by Lavazza signature coffee and praline

GLACES ET SORBETS | GELATO

2 parfums | 2 Flavors : 11€

GLACE | GELATO

Caramel Beurre Salé & Caramel Mou

Salted Butter Caramel & Soft caramel

Chocolat Pérou - Ganache & Grué

Peruvian Chocolate - Ganache & Cocoa nibs

Praliné noisette - Hibiscus

Hazelnut praline - Hibiscus

Pistache - Praliné pistache

Pistachio - Pistachio praline

Trois Vanilles

Three Vanilla

SORBET

Citron & Citron Confit

Lemon & lemon confit

Framboise - Groseille

Raspberry - Redcurrant

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

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

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

LE
RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÎNER | DINNER

FORMULE NOCTURNE | 49,00€

Champagne + Entrée + Plat + Dessert

Champagne + Starter + Main dish + Dessert

LE
RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÎNER | DINNER

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

ENTRÉE | STARTER

- **Crèmeux d'artichaut, roquette et chips de Parmesan**
Creamy artichoke, arugula and parmesan crisps
ou | or
- ✓ **Gaspacho de tomate, ananas et coriandre**
Tomato gazpacho, pineapple and coriander
ou | or
- **Burrata crémeuse, tomates multicolores, pane carasau**
Creamy burrata, multicolored tomatoes, pane carasau
ou | or
- **Œuf poché, piperade doucement épicée et focaccia**
Poached egg, mildly spiced piperade and focaccia

PLAT | MAIN DISH

- Filet de daurade poêlé, fenouil et houmous**
Sea bream fillet, fennel and hummus
ou | or
- ✓ **Céréales et légumineuses, copeaux de légumes marinés** | Cereals and legumes, vegetable shavings
ou | or
- Filet de Bœuf poêlé, Pomme Anna et sauce aux girolles**
Beef tenderloin, Anna potatoes & chanterelle sauce
ou | or
- ✓ **Fettucini ail et basilic, légumes vinaigrés et herbes fraîches**
Garlic & basil fettucine, vinegared vegetables, fresh herbs

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

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÎNER | DINNER

ENTRÉES | STARTER

- **Crèmeux d'artichaut, roquette et chips de Parmesan** 16€
Creamy artichoke, arugula and parmesan crisps
- ✓ **Gaspacho de tomate, ananas et coriandre** 16€
Tomato gazpacho, pineapple and coriander
- Notre salade César au poulet** 16€
Caesar salad with chicken
- **Burrata crémeuse, tomates multicolores, pane carasau** 16€
Creamy burrata, multicolored tomatoes, pane carasau
- **Œuf poché, piperade doucement épicée et focaccia** 15€
Poached egg, mildly spiced piperade and focaccia
- Carpaccio de bœuf, aubergine brûlée et grenade** 18€
Beef carpaccio, eggplant and pomegranate

PLATS | MAIN DISH

- Filet de daurade poêlé, fenouil et houmous** 26€
Sea bream fillet, fennel and hummus
- Filet de Bœuf poêlé, Pomme Anna et sauce aux girolles** 25€
Beef tenderloin, Anna potatoes & chanterelle sauce
- ✓ **Céréales et légumineuses, copeaux de légumes marinés** | Cereals and legumes, vegetable shavings 22€
- Cabillaud en fine pâte à beignet, vinaigrette miel/sésame, salsa verde** 22€
Cod in a thin beignet dough, honey/sesame vinaigrette, salsa verde
- Travers de porc laqué, légumes du moment, pistou de fanes** 22€
Lacquered pork ribs, vegetable and fanes pesto
- ✓ **Fettucini ail et basilic, légumes vinaigrés et herbes fraîches** 21€
Garlic & basil fettucine, vinegared vegetables, fresh herbs

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÎNER | DINNER

DESSERTS | DESSERT

Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue

Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam

Entier : 16€ Demi : 9€

Flan | Flan

9€

Éclair au chocolat | Chocolate éclair

10€

Cheesecake thé matcha | Matcha tea cheesecake

10€

Sélection de notre pâtissier

Suggestion of our pastry Chef

12€

L'Horloge | Clock dessert

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€

MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU

JUSQU'À 10 ANS | UNTIL 10 YEARS OLD

Croustillant de Poulet ou Croustillant de Cabillaud

+ **Gratin de Pâtes ou Haricots**

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

+ **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

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