

L'ancien restaurant de l'hôtel d'Orsay, situé au premier étage du musée, a conservé toute sa magnificence depuis son ouverture en 1900.

Côté cuisine, le chef Yann Landureau élabore une cuisine traditionnelle française, ponctuée de plats originaux en lien avec l'actualité du musée.

The former restaurant of the Hotel d'Orsay, located on the first floor of the museum, has retained all its magnificence since its opening in 1900.

In the kitchen, Chef Yann Landureau elaborates a traditional French cuisine, punctuated by original dishes linked to the current events of the museum.

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

FORMULES DÉJEUNER

Entrée + Plat **27€**

ou Plat + Dessert

Starter + Main dish

OR Main dish + Dessert

DÉJEUNER | LUNCH

ENTRÉES | STARTER

Fin velouté de moules, condiment marinière

Fine velvety mussels, marinated condiment

Notre salade César au poulet

Our Caesar salad with chicken

PLATS | MAIN DISH

Beignets de cabillaud, salade croquante, vinaigrette

miel/sésame, salsa verde | Cod fritters, crunchy salad, honey/sesame vinaigrette, salsa verde

Travers de porc laqué, légume de printemps et

pistou de fanes

Lacquered pork ribs, spring vegetable and fanes pesto

✓ **Céréales et légumineuses, copeaux de légumes à cru**

Cereals and legumes, raw vegetable shavings

DESSERTS | DESSERT

Faisselle aux fruits rouges et éclats de meringue

Cottage cheese, red fruits & meringue pieces

Cheesecake thé matcha

Matcha tea cheesecake

MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU 10€

JUSQU'À 10 ANS | UNTIL 10 YEARS OLD

Croustillant de Poulet ou Fish'n chips

+ 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 Fish'n chips + 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 document récapitulatif allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes.

For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Alcohol is dangerous for health.

482 463 437 RCS NANTERRE

Prix nets TTC. Net price in euros. Taxes included.

L'ÉPHÉMÈRE

L'exposition à travers l'œil du Chef

Exposition Gaudí du 12 avril au 17 juillet 2022

Pain frotté à la tomate, palette de bellota et sucrine brûlée | Tomato-rubbed bread, bellota palette and burnt sucrine 21€

Rillettes de sardines aux aromates, piquillos et feuilles de riz craquantes | Rillettes of sardines with herbs, piquillos, crispy rice leaves 17€

Saint-Pierre cuit au plat, fèves au chorizo et oignon nouveau | Baked saint-pierre, beans, spring onion and chorizo 27€

Manchego / pâte de coing | Manchego / quince paste 16€

ENTRÉES | STARTER

Pâté de canard pistaché en croûte, carotte primeur | Semi-cooked pistachio duck pie, baby carrot 16€

● **Crèmeux d'artichaut, roquette et sot-l'y-laisse confits** | Creamy artichoke, arugula and sot-l'y-laisse candied 16€

Fin velouté de moules, condiment marinère | Fine velvety mussels, marinated condiment 16€

Notre salade César au poulet | Our Caesar salad with chicken 16€

Lapin en gelée aux fines herbes, pickles | Rabbit in herb Jelly, pickles 15€

PLATS | MAIN DISH

Filet de daurade rôti, pulpe d'olive, coques et asperges vertes | Baked sea bream fillet, cockles and green asparagus 26€

Notre salade César au poulet XL | Our XL Caesar salad with chicken 22€

Pièce du boucher, pommes mitrilles rôties au beurre demi-sel, rougette snackée et sauce aux poivres | Butcher's Piece, roasted brown potatoes and pepper sauce 25€

✓ **Céréales et légumineuses, copeaux de légumes marinés** | Cereals and legumes, vegetable shavings 22€

Beignets de cabillaud, vinaigrette miel/sésame, salsa verde | Cod fritters, crunchy salad, honey/sesame vinaigrette, salsa verde 22€

Travers de porc laqué, légume de printemps et pistou de fanes | Lacquered pork ribs, spring vegetable and fanes pesto 22€

● Plat proposé en Végétarien | Ask for our Vegetarian course

✓ Végétalien | Vegan

DESSERTS | DESSERT

Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue | Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam
Entier : 15€ Demi : 8€

Faisselle aux fruits rouges, éclats de meringue | Cottage cheese, red fruits & meringue pieces 9€

Flan | Flan 9€

Éclair au chocolat | Chocolate éclair 10€

Cheesecake thé matcha | Matcha tea cheesecake 10€

Sélection de notre pâtisseries | Suggestion of our pastry Chef 12€

Café / Cookie | Coffee / cookie 10€

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 11€

GLACES ET SORBETS | GELATO

Petit | Small : 6.5€ Moyen | Medium : 8€ Grand | Large : 10€

Caramel Beurre Salé, Chocolat Pérou & ganache, Praliné noisette & hibiscus, Pistache & praliné pistache, Trois Vanille | Salted Butter Caramel, Peru Chocolate & Ganache, Hazelnut & hibiscus praline, Pistachio & pistachio praline, Three Vanille

Citron, Framboise & groseilles | Lemon, raspberry & currants

SEMAINIER | TODAY SPECIAL 23€

Mardi | Tuesday

Cuisse de canard confite, sauce poivre vert, grenailles rôties aux aromates | Confit duck leg, green pepper sauce, aromatic roasted garnets

Mercredi | Wednesday

Porchetta au poivre et aux olives, polenta crémeuse au Parmesan, jus au thym citron | Porchetta with pepper and olives, creamy Parmesan polenta, lemon thyme juice

Jedi | Thursday

Poulet au citron confit et olives, casareccia en gratin | Chicken with lemon confit and olives, casareccia gratin

Vendredi | Friday

Pêche du jour, courgette et yaourt, condiment Raïta exotique | Fish of the day, zucchini and yogurt, exotic Raita condiment

Samedi | Saturday

Entrecôte rôtie, écrasé de pomme de terre, sauce Chimichurri | Roasted ribs, mashed potatoes, Chimichurri sauce

Dimanche | Sunday

Poulet rôti et son jus, échalote et pommes frites | Roast chicken and its juice, shallot and french fries

EAUX MINÉRALES	100cl	75cl	50cl
Vittel	6,90€		5,50€
Eau de Perrier	6,90€		5,50€
Chateldon		8,00€	

BIÈRES, CIDRE | BEERS & CIDER

Pelforth Brune French stout beer 33cl			6,00€
Heineken Lager beer 33cl			5,30€
Affligem Abbey beer 30cl			5,30€
Edelweiss White beer 33cl			6,00€
Heineken 0.0 sans alcool Alcohol free 33cl			5,30€
Cidre brut Cider 27,5cl			5,30€

THÉ GLACÉ MAISON | HOMEMADE ICED TEA

			33cl
Thé noir aromatisé au sirop de Pêche blanche MONIN			4,60€
Black tea flavored with MONIN white peach syrup			

JUS DE FRUITS, NECTARS ARTISANAUX

PAR ALAIN MILLAT | ALAIN MILLAT FRUIT JUICES

			33cl
Jus de tomate Tomato juice			7,50€
Nectar de framboise Raspberry nectar			7,50€
Nectar de pêche blanche Peach nectar			7,50€
Nectar d'abricot Apricot nectar			7,50€

JUS DE FRUITS FRAIS | FRESH JUICES

			25cl
Orange Orange			5,50€
Citron Lemon			5,00€
Pamplemousse Grapefruit			5,50€

SODAS | SOFT DRINKS

		33cl	25cl
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite	4,90€		
Schweppes Agrum'			4,60€
Orangina			4,60€

CHAMPAGNES

	37,5cl	75cl	12cl
Vranken Spécial Brut	35,00€	50,00€	12,00€
Vranken rosé		55,00€	13,00€

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

SALON DE THÉ | TEA ROOM

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

For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Alcohol is dangerous for health.

482 463 437 RCS NANTERRE

Prix nets TTC. Net price in euros. Taxes included.

À TOUTE HEURE | AT ANY TIME

Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue | Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam
Entier : 15€ Demi : 8€

Notre salade César au poulet
Our Caesar salad with chicken
Classique : 16€ XL : 22€

Assiette de saumon fumé, blini et crème acidulée au raifort
Smoked salmon, blini & cream with horseradish

Pâté de canard pistaché en croûte, jeunes pousses, pickles d'oignon rouges
Semi-cooked pistachio duck pie, young sprouts, red onion pickles

Flan Parisien

Cookie de notre pâtissier
Cookie from our pastry Chef

Éclair au chocolat | Chocolate éclair

Cheesecake thé matcha | Matcha tea cheesecake

17€

16€

9€

7€

10€

10€

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€

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

LES CLASSIQUES | CLASSICS

Café expresso | Espresso

3,30€

Café décafeiné | Decaffeinated coffee

3,30€

Double café expresso | Large espresso

6,00€

Café crème | Coffee with cream

4,50€

Café Viennois | Viennese coffee

6,00€

Cappuccino

6,00€

Chocolat chaud | Hot chocolate

5,50€

Chocolat Viennois | Viennese chocolate

6,50€

THÉS NOIR BIO | ORGANIC BLACK TEA

4,90€

English breakfast

Darjeeling N°37

Earl Grey Bleu Blanc Rouge

Prince Vladimir

Sweet love

THÉS VERT BIO | ORGANIC GREEN TEA

4,90€

Vert de chine | China

Menthe | Mint

Jasmin | Jasmin

INFUSIONS BIO | ORGANIC HERBAL TEA

4,90€

Camomille | Chamomile

Verveine-Menthe | Verbena & Mint

Rooibos vanille | Vanilla Rooibos

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

11€

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

GLACES ET SORBET | GELATO

Petit | Small : 6.5€ Moyen | Medium : 8€ Grand | Large : 10€

Caramel Beurre Salé, Chocolat Pérou & ganache, Praliné noisette & hibiscus, Pistache & praliné pistache, Trois Vanille

Salted Butter Caramel, Peru Chocolate & Ganache, Hazelnut & hibiscus praline, Pistachio & pistachio praline, Three Vanille

Citron, Framboise & groseilles

Lemon, raspberry & currants