

ENTRÉES ET SALADES |

Starters & salads

Trio de Tartinables Caviar d'aubergine, houmous, fromage frais ciboulette Spreading: Eggplant caviar, hummus, cream cheese with chive	14
La soupe du jour, croûtons dorés Soup of the day	10
Burrata, tartare de tomates, pesto et roquette Burrata, tomato tartare, pesto and arugula	14
Œuf poché, lentilles vertes en salade aux aromates Poached egg, green lentils salad, spices	12
Saumon rafaïchi, concombre et pommes grenaille en Tzaziki, pois chiche Salmon, cucumber and baby potatoes Tzaziki, chickpea	17
Notre Salade d'été Laitue romaine, jambon, œuf poché, artichauts, tomates confites, oignons confits balsamique, cerneaux de noix Romaine lettuce, ham, poached egg, artichokes, tomatoes confit, balsamic onions & walnuts	15
Salade César Laitue romaine, poulet, œuf, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce César Chicken, romaine lettuce, egg, Parmesan, croutons, Cesar sauce	16

PLATS |

Main course

Quiche Lorraine, salade verte French quiche Lorraine, green salad	14
Tajine de légumes, boulgour citronné Vegetable Tajine, bulgur & lemon	16
Poulet cuisiné à la basquaise, riz aux amandes Basque chicken, rice with almonds	18
PÂTES Pasta	
Penne tomate, Parmesan et basilic Penne pasta with tomato, Parmesan & basil	16
Malfati Ricotta/épinard, sauce aux poivres et roquette Malfatti pasta with Ricotta/spinach, peppers and arugula sauce	17
Lasagnes à la bolognaise, salade verte Lasagna Bolognese, green salad	14

Nos plats chauds sont servis jusqu'à 16h ; les soirs de nocturne jusqu'à 20h
Hot dishes are served until 4:00 pm and until 8:00 pm on thursdays

DESSERTS

Minestrone de fruits, sorbet framboise Minestrone of fruits salad, raspberry sorbet	7
Baba au rhum, crème fouettée Rum Baba, whipped cream	8
Gâteau chocolat, crème anglaise Chocolate cake, custard	9
Profiteroles Chou pastry stuffed with vanilla ice cream & hot chocolate	9
Pâtisserie du moment Pastry of the day	9
Gaufre liégeoise, glace vanille et sauce chocolat Waffle de Liege with vanilla ice cream and chocolate sauce	8

GOURMANDISES |

Delicacies

Cakes citron Lemon cake	6
Assortiment de mini gourmandises : mini desserts et pâtisseries de saison Delights selection: Mini desserts and seasonal pastries	10

COUPES GLACÉES |

Ice creams

Vacherin Fraise Strawberry Vacherin	14
Chocolat liégeois Chocolate and vanilla ice cream & whipped cream	9
Café liégeois Coffee and vanilla ice cream & whipped cream	9
Coupe glacée griottine Griottine ice cream	9
Fraises Melba Melba strawberries	9

MENU 6,90

Menu enfant | Child menu

JUSQU'À 12 ANS / UP TO 12 YEARS OLD

Penne, tomate/basilic **ou** bolognaise + Glace au choix + Volvic fraise 33 cl

Penne, tomato/basil **or** bolognese + Choice of ice cream + Volvic strawberry 33 cl



BOISSONS CHAUDES | Hot drinks

CAFÉ | Coffee

Café expresso BIO, commerce équitable	3,60
Décaféiné BIO Commerce équitable <i>Organic and fair-trade product</i>	3,00
Café expresso	2,90
Double expresso	5,00
Café crème	4,30
Grand café crème	5,50
Café viennois	5,80
Cappuccino	5,30
Le pot de boisson végétale au soja BIO	1,00

THÉ BIO | Organic Tea

Thés Noirs : Earl Grey English Breakfast	4,50
Thé noir à la vanille Thé Darjeeling	
Thés Verts : Gun Powder Jasmin Thé vert menthe Thé Rooibos	
<i>Black Tea: Earl Grey Darjeeling English Breakfast Vanilla</i>	
<i>Green Tea: Gunpower Jasmine Green Tea and mint</i>	
<i>Rooibos Tea</i>	

CHOCOLAT CHAUD

VALRHÔNA | Hot Chocolate

Chocolat pur cacao <i>Pure cacao chocolate</i>	5,40
Chocolat à la cannelle <i>Chocolat with cinnamon</i>	5,90
Chocolat viennois <i>Viennese chocolate</i>	6,00

INFUSION |

Herbal Tea	4,50
Infusions BIO : Tilleul Tilleul Menthe Verveine	
Infusions Originales : Camomille, pomme, épices Verveine, orange, menthe	
<i>Organic herbal tea: Linden Linden Mint Verbena</i>	
<i>Original Infusions: Chamomile, apple, spices Verbena, orange, mint</i>	

Verre de lait ou boisson végétale au soja BIO, chaud ou froid <i>Glass of milk or Organic soy, hot or cold</i>	2,30
--	------

BOISSONS FRAÎCHES | Cold drinks

APÉRITIF | Aperitive

Véritable Kir de Bourgogne	4cl	8cl	6,00
Lillet blanc ou rouge <i>Lillet white or red</i>			6,50
Whisky J&B <i>J&B Whiskey</i>			7,50
Rhum Havana Club 3 ans <i>Havana Club Rum (3 years)</i>			7,50
Sherry Tio Pepe <i>Tio Pepe Sherry</i>		6,50	
Gin Bombay Sapphire <i>Bombay Sapphire Gin</i>			7,50
Martini blanc, rouge ou dry <i>Martini white, red or dry</i>			7,50
Campari		6,50	
Pastis 51		6,50	
Americano maison <i>Homemade Americano</i>		8,10	
Cognac Hennessy VS		11,00	
Vodka Eristoff		7,50	

EAU | Water

Vittel, Perrier Fines Bulles	33cl	50cl	4,90
Perrier			4,90

SOFT & SODA

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	25cl	40cl	5,50
Sprite, Fanta			5,50
Schweppes Indian Tonic			4,50
Limonade Polara <i>Limo-nade</i>		27,5cl	4,50
Limonade Polara orange sanguine <i>Limonade red orange</i>		27,5cl	4,50

JUS DE FRUIT FRAIS |

Fresh fruit juice	30cl
Orange, pamplemousse <i>Orange, grapefruit</i>	5,80

JUS ET NECTAR

A. MILLIAT	33cl
Fruit juice & nectar	
Tomate, nectar de framboise, nectar de pêche, nectar de poire, nectar de mangue	7,20
<i>Tomato, raspberry nectar, peach nectar, summer pear nectar, mango nectar</i>	

BIÈRE | Beer

PRESSION Draft	25cl	33cl	50cl
Heineken	4,50		7,80
Affligem	4,70		8,20
Heineken 0.0 sans Alcool			5,50

BIÈRES FRANÇAISES | French beer

Pelforth brune <i>Pelforth stout</i>			5,50
Gallia Paris, bière d'île de France			5,50
Fischer Tradition			5,50
Cidre <i>Cider</i>		27,5cl	4,50

BOISSONS GLACÉES | Iced drinks

Thé glacé nature Maison <i>Homemade plain iced tea</i>	30cl	5,50
Latté Macchiato glacé <i>Iced Latté Macchiato</i>		5,50
Latté Macchiato glacé parfum amaretto <i>Iced Latté Macchiato, amaretto flavor</i>		5,70

JUS DE FRUIT | Fruit juice

Ananas, orange, raisin	25cl	3,60
<i>Pineapple, orange, grape</i>		
Jus de pomme artisanal BIO		4,60
<i>Organic apple juice</i>		

VINS | Wines

CHAMPAGNE

	12cl	20cl	75cl
Kir Royal	12,50		
Vranken Special Brut	12		50
Heidsieck Monopole Rose Top			60
Pommery Pop Blue/Pink		15	
R de Ruinart			70

BLANC | White

	15cl	50cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne, L'esprit de Joy 2018	5	14	20
Graves, La Croix des Bouquets 2017	6,50	18	26
Gewurztraminer, Gustave Lorentz 2018	8	23	32
Sancerre blanc, Les Châtaigniers 2018	8,5	24	34
Chablis, Domaine Guegen 2018	7,5	21	30

ROUGE | Red

	15cl	50cl	75cl
Beaujolais Villages, Château de Corcelles 2018	5,50	14	20
Côtes du Rhône, Les 3 Garçons BIO 2018	6,50	17	24
Bordeaux, Médoc Terrasse de la Jalle 2017	8	23	32
Sancerre rouge, Les Châtaigniers 2017	8,50	24	34
Bourgogne Pinot noir, Frédéric Magnien 2017	7,50	21	30

ROSÉ | Rosé

	15cl	50cl	75cl
Bordeaux, Dourthe n°1, 2018	5,50	14	20
Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2018	7,50	20	28

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.

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

Prix nets TTC. Service compris. Net price in euros. Taxes included. Société de restauration musée d'Orsay RCS 482 463 437.



Musiam Paris et ses établissements s'engagent à respecter le protocole validé par les autorités sanitaires.

