

## LES VINS AU VERRE | GLASS OF WINE

### ROUGES | RED

**Saumur Champigny, Loire, Les Chanteraines, 2018**  
**Corbières, Languedoc-Roussillon**  
Cuvée Alice, Hameau des Ollieux, 2016  
**Brouilly, Beaujolais, Château de Corcelles, 2018**  
**Graves, Bordeaux, Hautes Gravières, 2017**

15cl  
6,90€  
6,90€  
7,90€  
8,90€

### ROSÉS | ROSE

**IGP Sables de Camargue,**  
Domaine du Petit Chaumont, 2018  
**Bordeaux, Dourthe N°1, 2018**



6,00€  
6,90€

### BLANCS | WHITE

**Saumur, Loire, Les Plantagenêts, 2018**  
**Vin de Pays d'Oc, Languedoc,**  
Chardonnay Laroche, 2018  
**Bourgogne Aligoté, Domaine les planchants, 2018**  
**Bordeaux, Château de Ricaud, 2018**  
**IGP Côtes de Gascogne, Élixir Moelleux,**  
Domaine de Jöy, 2018  
**Petit Chablis, Étienne Boileau, 2018**

15cl  
5,50€  
5,90€  
6,90€  
6,90€  
7,90€  
8,90€

### EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

Vittel  
Eau de Perrier

100cl	50cl
6,90€	5,50€
6,90€	5,50€

# LE RESTAURANT

## Musée d'Orsay

### DÉJEUNER | LUNCH

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 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. Service compris. Net price in euros. Taxes included.

Suivez-nous sur facebook : @Restaurants.Musee.Orsay

## ENTRÉES | STARTER

<b>Foie gras de canard mi-cuit, pomme reinette et caramel de cidre</b> Semi-cooked duck foie gras, apple & cider caramel	21€
<b>* Pommes ratte en vinaigrette d'agrumes, saumon fumé, coulis de cresson</b>   Ratte potatoes with citrus vinaigrette, smoked salmon, cress coulis	17€
<b>Crèmeux de butternut, magret fumé, champignons et sésame noir</b>   Cream of butternut, smoked duck breast, mushrooms and black sesame	16€
<b>Velouté de lentilles du Puy, ventrèche et croûtons dorés</b>   Cream of lentils, pork belly, golden croutons	16€
<b>Notre salade Caesar au poulet</b> Our Caesar salad with chicken	15€
<b>Fin pâté de canard en croûte, pickles d'oignon et jus vinaigré</b>   Crusted duck pâté, onion pickles, vinegar juice	14€
*Plat proposé en Végétalien   Ask for our Vegan main course	

## PLATS | MAIN DISH

<b>Cabillaud au plat, panais, poire fondante, jus au citron confit</b> Cod fillet, parsnip, tender pear, candied lemon juice	27€
<b>Filet de bar au four, légumes du moment, sucs de cuisson au Porto</b>   Baked sea bass fillet, vegetables and Porto sauce	25€
<b>Pièce du boucher, échalotes confites, frites</b> The butcher piece of meat, candied shallots & french fries	25€
✓ <b>Céréales, légumineuses et champignons, copeaux de légumes à cru</b>   Creamy cereals & legumes with mushrooms and raw vegetable	25€
<b>Fish'n chips, sauce tartare</b> Fish'n chips, tartar sauce	22€
<b>Travers de porc laqué, condiment d'une basquaise, pomme Anna</b>   Lacquered pork ribs, basquaise sauce, Anna potatoes	22€

## MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU 9€

JUSQU'À 10 ANS | UNTIL 10 YEARS OLD

**Gratin de Pâtes ou Haricots accompagnés de Croustillant de Poulet ou Fish'n chips et Coupe glacée vanille chocolat ou vanille framboise et Eau de source, jus de pomme, orange ou ananas** 25 cl  
Pasta gratin or chicken nugget with green beans or Fish'n chips and Vanilla Chocolate or Raspberry Vanilla Ice Cream and Spring water or fruit juice (orange, pineapple or apple) 25cl

## FROMAGE ET DESSERTS | CHEESE & DESSERT

<b>Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue à partager</b> To share: Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam	15€
<b>Sélection de notre pâtissier : Tarte aux pommes caramélisées, Cookie ou Millefeuille</b> Suggestion of our pastry Chef: Caramelized apple pie, Cookie or Millefeuille	12€
<b>Café et cookie de notre Chef pâtissier</b> Coffee & cookie	10€
<b>Éclair au chocolat</b>   Chocolate Eclair	10€
<b>Flan</b>	9€
<b>Faisselle, framboises et éclats de meringue</b> Cottage cheese, raspberries & meringue pieces	9€
<b>Succès noix de pécan</b>   Pecan nuts cake	9€
<b>Finger au thé Earl Grey, coulis d'orange</b> Earl Grey tea finger, orange coulis	9€
<b>Demi Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue</b> 1/2 Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam	8€

## FORMULES DÉJEUNER

**1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert 27€**  
Starter + Main dish OR Main dish + Dessert

## ENTRÉES | STARTER

<b>Velouté de lentilles du Puy, ventrèche et croûtons dorés</b> Cream of lentils, pork belly, golden croutons	
<b>Fin pâté de canard en croûte, pickles d'oignon et jus vinaigré</b> Crusted duck pâté, onion pickles, vinegar juice	

## PLATS | MAIN DISH

<b>Fish'n chips, sauce tartare</b> Fish'n chips, tartar sauce	
<b>Travers de porc laqué, condiment d'une basquaise, pomme Anna</b>   Lacquered pork ribs, basquaise sauce, Anna potatoes	

**Céréales, légumineuses et champignons, copeaux de légumes à cru**  
Creamy cereals, legumes with mushrooms & raw vegetables

## DESSERTS | DESSERT

<b>Faisselle, framboises et éclats de meringue</b> Cottage cheese, raspberries & meringue pieces	
<b>Succès noix de pécan</b> Pecan nuts cake	

**SÉLECTION DE CAFÉS D'ORIGINE |**  
A SELECTION OF AUTHENTIC COFFEES

**Colombie**, puissant et suave  
Florio. strong and smooth 3,50€

**Moka d'Ethiopie**, sauvage et parfumé  
Ethiopian Mocha. wild and fragrant 3,50€

**LES CLASSIQUES | CLASSIC COFFEE**

**Café Viennois |** Viennese coffee 6,00€

**Double café crème |** Large coffee with cream 6,00€

**Double café espresso |** Large espresso 6,00€

**Cappuccino** 6,00€

**Café crème |** Coffee with cream 4,50€

**Café décafeiné Bio |** Organic decaffeinated coffee 3,50€

**Café espresso |** Espresso 3,30€

**THÉS, INFUSIONS | TEA & HERBAL TEA**

**Thé noir Earl Grey** 4,90€

**Thé noir English Breakfast** 4,90€

**The Noir Darjeeling** 4,90€

**Thé vert Gundpowder** 4,90€

**Thé vert Jasmin** 4,90€

**Thé vert menthe** 4,90€

**Thé Rooibos |** Rooibos tea 4,90€

**Tilleul Bio |** Organic Lime 4,90€

**Tilleul-Menthe Bio |** Organic Lime-Mint 4,90€

**Verveine Bio |** Organic Verbena 4,90€

**CHOCOLAT CHAUD VALRHONA |**  
HOT CHOCOLATE

**Pur cacao |** Pure cocoa by Valrhona 5,50€

**Cannelle |** With cinnamon by Valrhona 5,50€

**Viennois |** Viennese chocolate by Valrhona 6,50€

# 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. Service compris  
Net price in euros. Taxes included.

Suivez-nous sur facebook :  
@Restaurants.Musee.Orsay

<b>EAUX MINÉRALES</b>   MINERAL WATERS	100cl	50cl
Vittel	6,90€	5,50€
Eau de Perrier	6,90€	5,50€

### 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€
Cidre brut   Cider 27,5cl		5,30€
Heineken 0.0 sans alcool   Alcohol free 33cl		5,30€

### JUS DE FRUITS, NECTARS ARTISANAUX PAR ALAIN MILLAT | ALAIN MILLAT FRUIT JUICES

Jus de tomate   Tomato juice		7,50€
Nectar de framboise   Raspberry nectar		7,50€
Nectar de pêche blanche   Peach nectar		7,50€
Nectar de poire d'automne   Pear nectar		7,50€

### JUS DE FRUITS FRAIS | FRESH JUICES

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

### SODAS | SOFT DRINKS

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

### THÉ GLACÉ MAISON | HOMEMADE ICED TEA

Thé noir à la pêche   Peach iced tea	33cl	4,60€
--------------------------------------	------	-------

### LES VINS AU VERRE | GLASS OF WINE

#### ROUGES | RED

Saumur Champigny, Loire, Les Chanteraines, 2018	15cl	6,90€
Corbières, Languedoc-Roussillon		
Cuvée Alice, Hameau des Ollieux, 2016		6,90€
Brouilly, Beaujolais, Château de Corcelles, 2018		7,90€
Graves, Bordeaux, Hautes Gravières, 2017		8,90€

#### ROSÉS | ROSE

IGP Sables de Camargue,  Domaine du Petit Chaumont, 2018		6,00€
Bordeaux, Dourthe N°1, 2018		6,90€

#### BLANCS | WHITE

Saumur, Loire, Les Plantagenêts, 2018		15cl	5,50€
Vin de Pays d'Oc, Languedoc,  Chardonnay Laroche, 2018		5,90€	
Bourgogne Aligoté, Domaine les planchants, 2018		6,90€	
Bordeaux, Château de Ricaud, 2018		6,90€	
IGP Côtes de Gascogne, Élixir Moelleux, Domaine de Jöy, 2018		7,90€	
Petit Chablis, Étienne Boileau, 2018		8,90€	

### PAUSE SUCRÉE | SWEET BREAK

### PAUSE GOURMANDE | GOURMET BREAK 13,50€

#### Pâtisserie du moment au choix :

Éclair au chocolat

Tarte aux pommes caramélisées

Millefeuille

+ Une boisson chaude (chocolat, café, thé, aux choix à la carte)

ou Sélection de jus de fruits au choix 25cl

1 pastry of your choice :

Chocolate éclair, Caramelized Apple Pie or Millefeuille

+ 1 hot drink (chocolate, coffee, tea)

or 1 fruit juice of your choice 25cl

### DESSERTS

Sélection de notre pâtissier : Tarte aux pommes caramélisées, Millefeuille 12€

Suggestion of our pastry Chef:

Caramelized apple pie or Millefeuille

Café et cookie | Coffee & cookie 10€

Éclair au chocolat | Chocolate Eclair 10€

Faisselle, framboises et éclats de meringue 9€

Cottage cheese, raspberries & meringue pieces

Succès noix de pécan | Pecan nuts cake 9€

Finger au thé Earl Grey, coulis d'orange 9€

Earl Grey tea finger, orange coulis

Flan 9€