

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

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

DÉJEUNER | LUNCH

FORMULES DÉJEUNER 29€

À choisir parmi les plats signalés par ✨
To choose from the dishes signed by ✨

Entrée + Plat

ou **Plat + Dessert**

Starter + Main dish

OR Main dish + Dessert

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

ENTRÉES | STARTER






- | | |
|---|-----|
| ● Crèmeux d'artichaut, roquette et chips de Parmesan
Creamy artichoke, arugula and parmesan crisps | 16€ |
| ✨ Soupe scandinave : saumon frais et fumé, petits légumes,
aneth et croustillants de seigle
Scandinavian soup: fresh and smoked salmon, vegetables,
dill and rye croutons | 16€ |
| ✨ Notre salade César au poulet
Our Caesar salad with chicken | 16€ |
| ● Œuf poché, piperade doucement épicée et focaccia
Poached egg, mildly spiced piperade and focaccia | 15€ |
| Carpaccio de bœuf, aubergine brûlée et grenade
Beef carpaccio, eggplant and pomegranate | 18€ |

LE RESTAURANT



Musée d'Orsay

DÉJEUNER | LUNCH

PLATS | MAIN DISH

Filet de daurade poêlé, pommes nouvelles, fenouil fondant et houmous Sea bream fillet, new potatoes, 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, sucrine 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€
 Épaule d'agneau confite : écrasé de pommes de terre, ciboulette & crème, jus aux airelles Confit houlder of lamb: mashed potatoes, chives and cream, lingonberries sauce	22€
 Fettucini ail et basilic, légumes vinaigrés et herbes fraîches Garlic and basil fettucine, vinegared vegetables and fresh herbs	21€

DESSERTS | DESSERT

Saint-Marcellin mariné thym et romarin, confiture de figue Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam Entier : 16€ Demi : 9€	
 Faisselle myrtilles et crème de marron, éclats de meringue Cottage cheese, blueberries & chestnut cream	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€
Café / Cookie Coffee / cookie	10€
CRÉATION EXCLUSIVE EXCLUSIVITY SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM L'Horloge : Chocolat cœur fruit de la passion Clock dessert: chocolate with a passion fruit heart	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**
Three vanilla ice cream «drowned» with
1895 by Lavazza signature coffee and praline

12€

GLACE | GELATO
2 parfums | 2 Flavors : 11€

Noisette Citron
Hazelnut Lemon

Chocolat Pérou - Ganache & Grué
Peru Chocolate - Ganache & Grué

Plombière
Plombière

Praliné pistache
Pistachio praline

Trois Vanilles
Three Vanillas

SORBET
2 parfums | 2 Flavors : 11€

Citron et citron confit
Lemon and candied lemon

Myrtille Cassis Moutarde
Blueberry Cassis Mustard

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

VINS | WINES

CHAMPAGNES	75cl	37,5cl	12cl	ROUGES RED	75cl	37,5cl	15cl
Vranken Spécial Brut	50,00€	35,00€	12,00€	Brouilly, Beaujolais	32,00€	18,00€	7,90€
Vranken rosé	55,00€		13,00€	Château de Corcelles, 2020			
				Bordeaux, Cadillac Côtes de	30,00€		6,90€
				Bordeaux, Château Ricaud, 2017			
BLANCS WHITE	75cl	37,5cl	15cl	Alsace, Pinot Noir, Hans Schaeffer	31,00€	18,00€	7,90€
Bourgogne Aligoté,	28,00€	16,00€	6,90€	2020			
Domaine les planchants, 2019				Saumur Champigny, Loire	27,00€		6,90€
Vin de Pays d'Oc, Languedoc	26,00€		5,90€	Les Chanteraines, 2019			
Chardonnay Laroche, 2020				Bordeaux, Pessac-Léognan	65,00€	35,00€	
IGP Côtes de Gascogne,	32,00€		7,90€	Château La Garde, 2014			
Elixir Moelleux, Domaine de Jöy				MAGNUM		150cl	
moelleux, 2020				Bordeaux Supérieur	85,00€		
Bordeaux, Château de Ricaud, 2020	30,00€		6,90€	Château Pey la Tour, 2016			
Saumur, Loire	24,00€		5,50€				
Les Plantagenêts, 2020							
Alsace, Riesling,	28,00€		6,90€				
Hans Schaeffer, 2020							
Loire, Sancerre,	40,00€	21,00€	8,90€				
Les Châtaigniers, 2020							
ROSÉS ROSE	75cl	37,5cl	15cl				
IGP Sables de Camargue	27,00€	16,50€	6,50€				
Domaine du Petit Chaumont,							
2021							
Bordeaux, Dourthe N°1, 2021	30,00€		6,90€				

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.

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

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

BOISSONS | DRINKS

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

	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€
Gallia Lager Bio Organic Lager beer 33cl	6,50€
Heineken 0.0 sans alcool Alcohol free 33cl	5,30€
Cidre brut Cider 27,5cl	5,30€

THÉ GLACÉ MAISON | HOMEMADE ICED TEA

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

JUS DE FRUITS, NECTARS ARTISANAUX

PAR ALAIN MILLAT | ALAIN MILLAT FRUIT JUICES

Jus de tomate Tomato juice	33cl	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

Orange Orange	20cl	5,50€
Citron Lemon		5,00€
Pamplemousse Grapefruit		5,50€

SODAS | SOFT DRINKS

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

APÉRITIFS | APERITIVES

Kir Royal 15cl	11,00€
Porto rouge 8cl	5,00€
Kir aligoté, Martini, Campari, Suze 8cl	5,00€
Gin, Vodka, Anis, whisky 4cl	6,00€
Lagavulin 16 ans Single Islay Malt 4cl	8,00€
Americano maison 10cl	7,00€

DIGESTIFS | DIGESTIVES

Mirabelle, Poire William, Calvados	4cl	7,00€
Grand Marnier, Cointreau		7,00€
Cognac VSOP Martell		9,00€
Bas-Armagnac VSOP Château de Laubade		9,00€

CAFÉ D'ORIGINE | AUTHENTIC COFFEE

Café Alain Ducasse	3,60€
Alain Ducasse coffee	

LES CLASSIQUES | CLASSIC COFFEE

Café expresso Espresso	3,30€
--------------------------	-------

Café décaféiné Decaffeinated coffee	3,30€
---------------------------------------	-------

Double café expresso Large espresso	6,00€
---------------------------------------	-------

Cappuccino	6,00€
------------	-------

Café crème Coffee with cream	4,50€
--------------------------------	-------

Café Viennois Viennese coffee	6,00€
---------------------------------	-------

Chocolat Viennois Viennese chocolate	6,50€
--	-------

THÉS NOIR BIO | ORGANIC BLACK TEA

English breakfast

Darjeeling N°37

Earl Grey Bleu Blanc Rouge

Prince Vladimir

Sweet love

THÉS VERT BIO | ORGANIC GREEN TEA

Vert de Chine | China

Menthe | Mint

Jasmin | Jasmin

INFUSIONS BIO | ORGANIC HERBAL TEA

Camomille | Chamomile

Verveine - Menthe | Verbena & Mint

Rooibos vanille | Vanilla Rooibos

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

DÎNER | DINNER

FORMULE NOCTURNE | 49,00€

Champagne + Entrée + Plat + Dessert

Champagne + Starter + Main dish + Dessert

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

ENTRÉE | STARTER

- **Crémeux d'artichaut, roquette et chips de Parmesan**
Creamy artichoke, arugula and parmesan crisps
ou | or
- **Œuf poché, piperade doucement épicée et focaccia**
Poached egg, mildly spiced piperade and focaccia
ou | or
- Soupe scandinave : saumon frais et fumé, petits légumes, aneth et croustillants de seigle**
Scandinavian soup: fresh and smoked salmon, vegetables, dill and rye croutons
ou | or
- Hareng mariné :**
pommes à l'huile, condiment à la moutarde douce
Marinated herring: potatoes in oil, sweet mustard condiment

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

- | | |
|---|-----|
| <p>● Crèmeux d'artichaut, roquette et chips de Parmesan
Creamy artichoke, arugula and parmesan crisps</p> | 16€ |
| <p>Notre salade César au poulet Caesar salad with chicken</p> | 16€ |
| <p>● Œuf poché, piperade doucement épicée et focaccia
Poached egg, mildly spiced piperade and focaccia</p> | 15€ |
| <p>Carpaccio de bœuf, aubergine brûlée et grenade
Beef carpaccio, eggplant and pomegranate</p> | 18€ |

PLATS | MAIN DISH

- | | |
|---|-----|
| <p>Filet de daurade poêlé, pommes nouvelles, fenouil fondant et houmous
Sea bream fillet, new potatoes, fennel and hummus</p> | 26€ |
| <p>Filet de Bœuf poêlé, Pomme Anna et sauce aux girolles
Beef tenderloin, Anna potatoes & chanterelle sauce</p> | 25€ |
| <p>✓ Céréales et légumineuses, copeaux de légumes marinés Cereals and legumes, vegetable shavings</p> | 22€ |
| <p>Cabillaud en fine pâte à beignet, vinaigrette miel/sésame, salsa verde
Cod in a thin beignet dough, honey/sesame vinaigrette, salsa verde</p> | 22€ |
| <p>✓ Fettucini ail et basilic, légumes vinaigrés et herbes fraîches
Garlic & basil fettucine, vinegared vegetables, fresh herbs</p> | 21€ |

✓ **Végétalien** | Vegan

● **Plat proposé en Végétarien** | Ask for our Vegetarian course

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€

CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM

L'Horloge : Chocolat cœur fruit de la passion

Clock dessert: chocolate with a passion fruit heart

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

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 & rosemary, 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

Smoked salmon, blini & cream with horseradish

19€

Flan Parisien

9€

Cookie de notre pâtissier | Cookie from our pastry Chef

7€

Éclair au chocolat | Chocolate Eclair

10€

Cheesecake thé matcha | Matcha tea cheesecake

10€

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

Entremets noisette / framboise 12€

Hazelnut/raspberry entremets

Roll cake chocolat - vanille, cœur praliné 12€

Chocolate roll cake - vanilla, praline heart

Sélection de notre pâtissier 12€

Suggestion of our pastry Chef

CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY
SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM

L'Horloge : Chocolat cœur fruit de la passion 12€

Clock dessert: chocolate with a passion fruit heart

SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE

SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS

GLACE ET SORBET | GELATO

2 parfums | 2 Flavors : 11€

**Noisette Citron, Chocolat Pérou - Ganache & Grué, Plombière,
Praliné pistache, Trois Vanilles,**

Citron et citron confit, Myrtille Cassis Moutarde

Hazelnut Lemon, Peru Chocolate - Ganache & Grué, Plombière,

Pistachio praline, Three Vanillas,

Lemon and candied lemon, Blueberry Cassis Mustard

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

L'ÉPHÉMÈRE

L'exposition à travers l'œil du Chef

Exposition MUNCH du 20/09/2022 au 22/01/2023

Soupe scandinave : saumon frais et fumé, petits légumes, aneth et croustillants de seigle Scandinavian soup: fresh and smoked salmon, vegetables, dill and rye croutons	16€
Hareng mariné : pommes à l'huile, condiment à lamoutarde douce Marinated herring: potatoes in oil, sweet mustard condiment	16€
Épaule d'agneau confite : écrasé de pommes de terre, ciboulette & crème, jus aux airelles Confit houlder of lamb: mashed potatoes, chives and cream, lingonberries sauce	22€
Omelette norvégienne Baked Alaska dessert	12€