



CAFÉ RICHELIEU

***Pensez à présenter votre carte des
Amis du Louvre afin de profiter de 10% de remise.***

Une adresse Musiam Paris

Le document récapitulatif allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets TTC en euros.
Eau potable gratuite sur demande pour les clients.

Société de restauration du musée du Louvre 319 640 587 RCS NANTERRE
Moyens de paiement acceptés : Cartes Bancaires, Amex, Titres Restaurant, Espèces.
For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list. Alcohol is dangerous for health.

Free drinking water is available on request for guests.

Net price in euros. Taxes included. Accepted Payment Methods: Credit Cards, Amex, Meal Vouchers, Cash

Face à la pyramide du Louvre, le Café Richelieu propose les classiques du salon de thé et les desserts de Jessica Prealpatto, « Meilleure Pâtissière du Monde » 2019 par le World's 50 Best Restaurants.
Opposite the Louvre pyramid, Café Richelieu offers classic tea room treats and desserts by Jessica Prealpatto, named 'World's Best Pastry Chef' in 2019 by World's 50 Best Restaurants.



ALL-LANGUAGE MENU

BRUNCH

Tous les jours jusqu'à 12h / Every day until 12 pm

Boisson chaude

-

½ baguette beurre confiture
OU croissant du Louvre

-

Croissant toasté, œufs brouillés
au fromage frais, ciboulette
Saumon fumé + 4

-

Jus de fruits 20cl

-

Part de cake OU duo de madeleines
OU yaourt grec

-

Coupe de champagne OU Mimosa + 10

Hot beverage

-

½ baguette with butter and jam
OR croissant du Louvre

-

Toasted croissant, scrambled eggs,
cream cheese, chives
Smoked salmon + 4

-

Fruit juice 20 cl

-

Slice of cake OR two madeleines
OR Greek yogurt

-

Glass of champagne
OR Mimosa + 10

35

CHAMPAGNES ET VINS CHAMPAGNE AND WINES

CHAMPAGNES CHAMPAGNES

Greno Grand Prestige Brut
Vranken Special Brut Rosé

12 cl	75 cl
16	85
	110

VINS BLANCS WHITE WINES

Ile-de-France

La Petite Seine bio VDF

15 cl	75 cl
7	28

Bourgogne

Chablis AOC

Domaine Jean-Marc Brocard

62

Bordeaux

Sauternes AOC

78

Château Briatte

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne IGP

8 32

L'Esprit de Joÿ

Languedoc

Pays d'Oc IGP

9 39

Chardonnay - Laroche bio

VINS ROSÉS ROSE WINES

La Petite Seine bio VDF

15 cl	75 cl
7	28

Languedoc

Sable de Camargue IGP

8 32

Domaine du Petit Chaumont bio -
Gris de gris

VINS ROUGES RED WINES

Ile-de-France

La Petite Seine bio VDF

15 cl	75 cl
7	28

Bourgogne

Brouilly AOC

9,5 42

Château de Corcelles - Vieilles Vignes

Bordeaux

Puisseguin-Saint-Emilion AOC

32

Les Hautes Cimes

Rhône

Côtes du Rhône Villages AOC

8 37

Tour Mâlière

SOUPE SOUP

- ✓ Soupe rafraîchie de melon 16
aux graines de fenouil
Chilled melon soup with fennel seeds

SALADES SALADS

- ✓ Salade de saison 20
Tomates de collection, boulgour, menthe/
persil, amandes torréfiées
*Heirloom tomatoes, bulgur, mint/parsley,
toasted almonds*

- ✓ Salade Richelieu 18
Salade de courgette et majolaine, burratina
Zucchini, Marjoram salad, burratina

- Salade César 24
Poulet fermier des Landes
Caesar salad
Free-range chicken from the Landes region

TARTES CHAUDES HOT PIES

- ✓ Tarte fine, aubergines rôties, pois chiches 22
herbes fraîches et brebis, salade verte
*Thin-crust tart, roasted eggplant, chickpeas,
fresh herbs, sheep's milk cheese, green salad*

- Quiche aux 3 jambons, salade verte 22
Three-hams quiche, green salad

- Vol-au-vent de légumes de saison, 24
estragon et volaille fermière
Vol-au-vent
*Seasonal vegetable Vol-au-Vent, tarragon
and Free-Range chicken*

INFUSIONS HERBAL TEAS

Rooibos des Vahinés / *Tahitian Rooibos*

L'Herboriste N°74 bio - tilleul, camomille,
fleur d'oranger

*Organic L'Herboriste n°74 - lime flower,
chamomile, orange blossom*

Détox Scandinave bio - Défenses naturelles

Organic Scandinavian Detox - Natural defenses

Infusion du Louvre bio - Jardin de Vénus -
vanille, orange et caroube

*Venus Garden - Organic Louvre Infusion -
vanilla, orange & carob*

Infusion du Louvre bio - Nuit Égyptienne -
menthe poivrée, baies de sureau et myrtille

*Organic Louvre Infusion - Egyptian Night -
peppermint, elderberries & blueberry*

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

EAUX WATERS

Vittel / *Mineral water* 50 cl 7

Perrier Fines Bulles 50 cl 7
Sparkling water

Eau parfumée de saison 30 cl 5,5
menthe citron gingembre
Seasonal scented water - mint lemon ginger

SOFTS

Coca Cola 33 cl 6,5

Coca-Cola sans sucres 33 cl 6,5
Coca-Cola Zero sugar

LIMONADERIE DE PARIS

Limonade citron / *Lime* 33 cl 6,5

Limonade framboise citron vert 33 cl 6,5
Raspberry lime lemonade

Ginger beer / *Ginger Beer* 25 cl 6,5

Tonic / *Tonic* 25 cl 6,5

Thé glacé maison 33 cl 8

JUS DE FRUITS FRUIT JUICE

Orange / *Orange* 20 cl 7,5

Pomme / *Apple* 20 cl 7,5

BIÈRES ET CIDRE *BEERS AND CIDER*

La Parisienne Blonde	33 cl	7
La Parisienne IPA	33 cl	8,5
Cidre brut Fils de pomme bio	33 cl	7

KIRS

Kir La Petite Seine bio	12 cl	8
Crème de framboise / <i>Raspberry liqueur</i>		
Liqueur de fleurs de sureau Fiorente / <i>Elderflower liqueur</i>		
Kir Royal	12 cl	18
Crème de cassis / <i>Blackcurrant liqueur</i>		

COCKTAILS CLASSIQUES *CLASSIC COCKTAILS*

Gin Tonic - Lord of Barbes bio	12 cl	13
Moscow Mule	20 cl	13
Vodka, ginger beer, citron		
<i>Vodka, ginger beer, lemon</i>		
Mimosa	16 cl	18
Champagne Greno Grand Prestige Brut, oranges pressées		
<i>Champagne Greno Grand Prestige Brut, squeezed oranges</i>		
Aperol Spritz	15 cl	13
Lillet Spritz rosé	15 cl	13

COCKTAILS SIGNATURE *SIGNATURE COCKTAILS*

Cocktail Richelieu	14 cl	15
Gin, liqueur de fleur de sureau sauvage, citron, concombre et menthe fraîche		
<i>Gin, wild elderflower liqueur, lemon, cucumber and fresh mint</i>		
Shirley Temple	14 cl	12
Gingembre, grenadine, citron		
<i>Ginger, grenadine, lemon</i>		

APÉRITIFS

Vodka Greenseed	4 cl	8
Distillerie de Chevaux bio		
Whisky Sazerac Rye Bourbon	4 cl	12
Rhum Venezuela	4 cl	12
Diplomatico Réserve Exclusive		

DIGESTIFS *DIGESTIVES*

Menthe-Pastille Giffard	4 cl	7
Cognac Camus VSOP	4 cl	10
Liqueur de café FAIR	4 cl	8

POUR COMPLÉTER**TO COMPLETE***De 10h à 12h / From 10 am to 12 pm*

Croissant toasté, saumon fumé, œufs brouillés au fromage frais	21
<i>Toasted croissant, smoked salmon, scrambled eggs, cream cheese</i>	

Croissant toasté, œufs brouillés au fromage frais, ciboulette	16
<i>Toasted croissant, scrambled eggs, cream cheese, chives</i>	

Quiche aux 3 jambons, salade verte	22
<i>Three-hams quiche, green salad</i>	

Croque-monsieur tradition, salade mélangée	22
<i>Traditional Croque-Monsieur, assorted salad</i>	

Caviar Baeri 10 g, Blinis	40
<i>Baeri Caviar 10 g, Blinis</i>	

Cake farine de châtaigne, miel de châtaignier, noisettes, gingembre confit	8,5
<i>Chestnut flour cake, chestnut honey, hazelnuts, candied ginger</i>	

Cake farine de millet, graines, zestes d'orange, 4 épices	8,5
<i>Millet flour cake, seeds, orange zest, four spices</i>	

Duo de madeleines au pollen	8
<i>Duo of pollen madeleines</i>	

Yaourt grec, miel, céréales et fruits secs torréfiés	14
<i>Greek yogurt, honey, cereal and roasted dried fruit</i>	

Croissant du Louvre	3,5
---------------------	-----

Croissant au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse	4,5
<i>Chocolate croissant from la Manufacture Alain Ducasse</i>	

PÂTISSERIES

par la cheffe Jessica Prealpato

PASTRIES

by chef Jessica Prealpato

LES ICONIQUES THE ICONIC

Finger aux pêches de vigne, 16
salade de pêches jaunes, estragon et
tagète
*Vineyard peach finger, yellow peach
salad, tarragon, and tagetes*

Tarte orange, mandarine, 16
pesto estragon et coriandre
*Orange, mandarin tart, tarragon
and cilantro pesto*

Cheesecake framboises et yuzu 15
Raspberry and Yuzu Cheesecake

Entremets chocolat, 16
praliné noisette, badiane
*Chocolate dessert with hazelnut praline,
star anise*

Tarte aux fraises et basilic 16
Strawberry and Basil Tart

Pot de crème vanille, 11
amandes caramélisées et madeleine
*Vanilla cream, caramelized almonds
and madeleine*

Abricots rôtis, brioche pain perdu 11
et crème crue citronnée
*Roasted apricots, brioche French toast,
and lemony raw cream*

ENCAS SUCRÉS SWEET SNACKS

Cake farine de châtaigne, miel de 8,5
châtaignier, noisettes, gingembre confit
*Chestnut flour cake, chestnut honey,
hazelnuts, candied ginger*

Cake farine de millet, 8,5
graines, zestes d'orange, 4 épices
*Millet flour cake, seeds, orange zest,
four spices*

Duo de madeleines au pollen 8
Duo of pollen madeleines

Gaufre, glace vanille, 12
crème fouettée, sauce chocolat
*Waffle, vanilla ice cream, whipped cream,
chocolate sauce*

Yaourt grec, miel, céréales 14
et fruits secs torréfiés
*Greek yogurt, honey, cereal and
roasted dried fruit*

COUPES GLACÉES ICE CREAM SUNDAE

Coupe Melba, 14
fraise, hibiscus, menthe
Melba Cup, strawberry, hibiscus, mint

Noix de pécan 14
Glace vanille, glace noix de pécan,
pécans caramélisées, sauce chocolat
*Pecan
Vanilla ice cream, pecan ice cream,
caramelized pecans, chocolate sauce*

GOÛTER RICHELIEU RICHELIEU TEA TIME

À partir de 15H / From 3 pm

Pâtisserie au choix
Pastry of your choice

+

Boisson chaude au choix
Hot beverage of your choice

Coupe de champagne +10
Glass of champagne +10

20

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉS COFFEES

Expresso bio / Organic espresso	4,5
Americano bio / Organic american coffee	6
Café noisette bio / Organic noisette coffee	4,6
Décaféiné / Decaffeinated	4,5
Double café expresso bio	6,5
Organic double organic espresso coffee	
Café crème ou Café crème décaféiné	7
Coffee with milk or Decaffeinated coffe with milk	
Cappuccino / Cappuccino	7,5
Café viennois / Viennese coffee	7,5

CHOCOLATS CHOCOLATES

Chocolat chaud / Hot chocolate	9
Chocolat chaud Viennois / Viennese hot chocolate	10

BOISSONS LATTES LATTE DRINKS

Chaï latte / Chaï latte	8
Cannelle, gingembre, cardamome verte, thé noir	
Rukeri AOP / Cinnamon, ginger, green cardamom	
Rukeri black tea PDO	
Matcha latte / Matcha latte	8
Matcha du Japon / Japanese Matcha	
Golden latte / Golden latte	8
Curcuma, gingembre, poivre noir, cardamome vert, noix de muscade / Turmeric, ginger, black pepper, green cardamom, nutmeg	
Latte Ube violet / Purple Ube latte	8
Vanille Bourbon / Bourbon Vanilla	

THÉS ET INFUSIONS PALAIS DES THÉS

TEAS AND INFUSIONS

THÉS NOIRS BLACK TEAS 7

Thé du Louvre - Côté Cour - agrumes et mûre sauvage
Thé du Louvre - Courtyard Tea - citrus fruits and wild blackberries
Breakfast bio / Organic breakfast tea
Earl Grey Fleurs Bleues bio
Organic Blue Flowers Earl Grey
Darjeeling Mist Bari bio
Organic Darjeeling Mist Bari

THÉS VERTS GREEN TEAS 7

Thé du Louvre - Côté Jardin - pomme, prune, coing
Thé du Louvre - Garden Tea - apple, plum, quince
Sencha Ariake bio / Organic Sencha Ariake
Thé vert à la menthe bio / Organic mint green tea
Paris for you by day bio - rose et framboise
Organic Paris for you by day - rose and raspberry
Grand Jasmin Impérial bio / Organic Grand Jasmin Impérial

THÉS BLANCS WHITE TEAS 7

Thés des Songes Blanc - Floral et Fruité
White Dreamy Tea - Floral and Fruity

À PARTIR DE 12H FROM 12 PM

ENCAS SALÉS SAVORY SNACKS

Croissant toasté, œufs brouillés au fromage frais, ciboulette	16
Toasted croissant, scrambled eggs, cream cheese, chives	

Croissant toasté, saumon fumé, œufs brouillés au fromage frais	21
Toasted croissant, smoked salmon, scrambled eggs, cream cheese	

Club sandwich au poulet rôti, bacon fumé, salade verte	24
Club sandwich with roast chicken, smoked bacon, green salad	

Croque-monsieur tradition, salade mélangée	20
Traditional Croque-Monsieur, assorted salad	

Caviar Baeri 10 g, blinis	40
Baeri caviar 10 g, blinis	

PÂTE PASTA

Orecchiette à la bolognaise	21
Orecchiette with Bolognese sauce	

ACCOMPAGEMENT SIDE

Salade verte	5
Green salad	

Faim de
LOUVRE

MENU ENFANT KIDS' MENU

jusqu'à 12 ans - up to 12 years old

Pâtes Orecchiette à la bolognaise
Orecchiette pasta with bolognese sauce

+

Gaufre, sauce chocolat
Waffle, chocolate sauce

+

Boisson froide 20 cl ou 25 cl
Cold drink 20 cl or 25 cl

16