

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.

ENTRÉES | STARTER

-  **Gaspacho blanc aux morilles** 16€
White gazpacho with morels
- Maquereau mariné, groseilles, fenouil et fleur de bourrache** 17€
Marinated mackerel, redcurrants, fennel and borage
- Notre salade César au poulet** 17€
Our Caesar salad with chicken
-  **Œuf en gelée au jambon, salade de haricots verts aux amandes** 17€
Egg in aspic with ham, green bean salad with almond
-  **Soufflé au fromage, jeunes pousses, vinaigrette au sésame, miel et grenade** 17€
Cheese soufflé, young shoots, sesame vinaigrette, honey and pomegranate
- Saumon aux aromates, salade de chou, pickles d'oignon rouge** 18€
Salmon with herbs, coleslaw, red onion pickles

PLATS | MAIN DISH

-  **Ravioles du Royans, petits pois et Ricotta acidulée** 23€
Ravioli of Royans, peas and tangy Ricotta
- Cabillaud en fins beignets, salade croquante et parfums de curry** 24€
Cod fritters, crunchy vegetables, crunchy salad and curry
- Notre salade César au poulet XL** 24€
Our XL Caesar salad with chicken
- Travers de porc laqué, zaatar et céréales à l'orientale** 25€
Glazed pork ribs, zaatar and oriental cereals
-  **Feuilleté de poissons et coquillages à la normande, riz pilaf** 25€
Normandy-style fish and shellfish puff pastry, rice pilaf
- Filet de bar cuit au four, carottes crues et cuites** 28€
Baked sea bass fillet, raw and cooked carrots
- Brochette d'onglet, sauce moutarde violette, légumes snackés** 28€
Beef tab skewer, purple mustard sauce, snacked vegetables

 **L'ÉPHÉMÈRE**, *clin d'œil à l'exposition Paris 1874, Inventer L'impressionnisme*
du 26/03/24 au 14/07/24

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

 **Végétalien** | Vegan

DESSERTS | DESSERT

| | |
|--|-----|
| Saint-Marcellin rôti au miel et thym, mesclun Saint-Marcellin with thyme & rosemary, fig jam and nut Entier : 16€ Demi : 9€ | |
| Faiselle fruits rouges / pistache, éclats de meringue Cottage cheese & red fruits/pistachio, meringue piece | 12€ |
| Flan Parisien Flan | 13€ |
| Éclair au chocolat Chocolate éclair | 12€ |
| Secret Café Secret Café dessert | 13€ |
| Sélection de notre pâtissier Suggestion of our pastry Chef | 13€ |
| Café / Cookie Coffee / Cookie | 12€ |

CRÉATION EXCLUSIVE | EXCLUSIVITY

| | |
|---|-----|
| SPECIAL CREATION FOR THE ORSAY MUSEUM Le Tournesol : Chocolat cœur fruit de la passion Sunflower: Chocolate with passion fruit heart | 14€ |
|---|-----|

SIGNATURES PAR LES ÉQUIPES ALAIN DUCASSE

| | |
|---|-----|
| SIGNATURES BY ALAIN DUCASSE TEAMS | |
| Baba au rhum, crème vanillée Rum baba with vanilla cream | 15€ |
| Affogato - Glace trois vanilles « noyée » au café assemblage signature 1895 et pralin Three vanilla ice cream «drowned» with 1895 signature coffee and praline | 15€ |

GLACE ET SORBET | GELATO

2 parfums | 2 Flavors : 14€

**Trois Vanilles, Chocolat Pérou, Praline Noisette Hibiscus,
Praliné Pistache.**
Sorbet : Fraise, Citron Citron Confit, Pamplemousse Vermouth.
Three Vanillas, Peruvian Chocolate, Praline Hazelnut Hibiscus,
Pistachio Praline.
Sorbet: Strawberry, Lemon Lemon confit, Grapefruit Vermouth.

SEMMAINIER | TODAY SPECIAL 25€

Mardi | Tuesday

Brochette de poulet mariné, céréales tomatées et mizuna
Marinated chicken skewer, tomato cereals and mizuna

Mercredi | Wednesday

Cigalines de porc, polenta crémeuse et jus ail / romarin
Pork Cigalines, creamy polenta and garlic/rosemary juice

Jeudi | Thursday

**Parmentier de canard aux éclats de noisette, jus vinaigré et
pousses d'épinards**
Duck parmentier, hazelnut pieces, vinegar juice and spinach leaves

Vendredi | Friday

Pêche du jour, spaghetti aux herbes fraîches, sauce au Parmesan
Catch of the day, spaghetti with fresh herbs, Parmesan sauce

Samedi | Saturday

Tourte saumon / pétoncles, jeunes pousses et sauce vin blanc
Salmon pie / scallops, young shoots and white wine sauce

Dimanche | Sunday

**Suprême de poulet fermier au beurre de romarin,
grenailles rôties**
Free-range chicken breast, rosemary butter, roasted baby potatoes

FORMULES DÉJEUNER

33€

Entrée + Plat

OU Plat + Dessert

Starter + Main dish

OR Main dish + Dessert

ENTRÉES | STARTER

 **Gaspacho blanc aux morilles**
 White gazpacho with morels

Notre salade César au poulet
Our Caesar salad with chicken

PLATS | MAIN DISH

Travers de porc laqué, zaatar et céréales à l'orientale
Glazed pork ribs, zaatar and oriental cereals

Cabillaud en fins beignets, salade croquante et parfums de curry
Cod fritters, crunchy vegetables, crunchy salad and curry

DESSERTS | DESSERT

Faisselle fruits rouges / pistache, éclats de meringue
Cottage cheese & red fruits/pistachio, meringue piece

Secret Café
Secret Café dessert

MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU 12€

JUSQU'À 10 ANS | UNTIL 10 YEARS OLD

**Croquettes de coquillettes au jambon de dinde, haricots verts
ou Beignets de cabillaud, salade croquante**

**+ Coupe de glaces de la Manufacture Alain Ducasse :
Chocolat Pérou & Trois Vanilles**

+ Eau de source, jus de pomme, orange ou ananas
Coquillettes pasta croquettes with turkey ham, green beans
or Cod fritters

**+ Gelato by the Manufacture Alain Ducasse:
Chocolate Peru & Three Vanilla**

+ Spring water or fruit juice (orange, pineapple or apple)

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

 **Végétalien** | Vegan

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.

| | | |
|--|-------|-------|
| EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS | 50cl | 100cl |
| Vittel | 5,50€ | 6,90€ |
| Eau de Perrier | 5,50€ | 6,90€ |

BIÈRES, CIDRE | BEERS & CIDER

| | | |
|---|--|-------|
| Pelforth Brune French stout beer 33cl | | 6,50€ |
| Heineken Lager beer 33cl | | 6,00€ |
| Affligem Abbey beer 30cl | | 6,00€ |
| La Parisienne Bio Organic beer 33cl | | 6,50€ |
| Heineken 0.0 sans alcool Alcohol free 33cl | | 5,80€ |
| Cidre Rosé Bio FILS DE POMME Cider 33cl | | 6,00€ |
| Cidre Extra Brut Bio Cuvée Prestige 2022 FILS DE POMME 33cl | | 6,50€ |

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 de mangue Mango nectar | | 7,50€ |

JUS DE FRUITS FRAIS | FRESH JUICES

| | | |
|--|--|-------|
| | | 20cl |
| Orange Orange | | 5,80€ |
| Citron Lemon | | 5,80€ |
| Pamplemousse Grapefruit | | 5,80€ |
| Cocktail d'orange et pamplemousse frais, trait de sirop de grenadine Fresh orange and grapefruit cocktail, grenadine syrup | | 6,80€ |

SODAS | SOFT DRINKS

| | | |
|---|--|-------|
| Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres 33cl | | 5,00€ |
| Schweppes Agrum', Orangina, Sprite 25cl | | 4,80€ |


APÉRITIFS | APERITIVES


| | | |
|---|--|--------|
| Kir Royal 15cl | | 12,00€ |
| Porto rouge 8cl | | 6,00€ |
| Kir aligoté, Martini, Campari, Suze 8cl | | 6,00€ |
| Gin, Vodka, Anis, whisky 4cl | | 7,00€ |
| Lagavulin 16 ans Single Islay Malt 4cl | | 9,00€ |
| Americano maison 10cl | | 8,00€ |
| Cocktail Mimosa : Champagne Vranken Spécial Brut et jus d'orange frais 20cl | | 13,00€ |
| Champagne Vranken Spécial Brut & fresh orange juice | | |

DIGESTIFS | DIGESTIVES

| | | |
|--------------------------------------|--|--------|
| | | 4cl |
| Mirabelle, Poire William, Calvados | | 8,00€ |
| Grand Marnier, Cointreau | | 8,00€ |
| Limoncello | | 8,00€ |
| Cognac VSOP Martell | | 10,00€ |
| Bas-Armagnac VSOP Château de Laubade | | 10,00€ |

| CHAMPAGNES | 12cl | 37,5cl | 75cl |
|-------------------------------------|--------|--------|--------|
| Vranken Spécial Brut | | 35,00€ | 50,00€ |
| Vranken rosé | 13,00€ | | 55,00€ |
| Didier Mirault, Cuvée Soleil | 12,00€ | | 50,00€ |

| BLANCS WHITE | 15cl | 50cl | 75cl |
|--|-------|--------|--------|
| AOP Bourgogne Aligoté, Domaine les planchants, 2022 | 7,00€ | 21,00€ | 28,00€ |
| Vin de Pays d'Oc, Languedoc  Chardonnay Laroche, 2022 | 6,50€ | 20,00€ | 26,00€ |
| IGP Côtes de Gascogne, Elixir Moelleux, Domaine de Jöy moelleux, 2022 | 8,00€ | | 32,00€ |
| AOC Bordeaux Château de Ricaud, 2021 | 7,00€ | 21,00€ | 28,00€ |
| AOP Riesling, Alsace Hans Schaeffer, 2022 | 7,50€ | 23,00€ | 30,00€ |
| AOP Sancerre, Loire, Les Châtaigniers, 2022 | 9,00€ | 27,00€ | 36,00€ |
| AOP Picpoul de Pinet Héritage de Picpoul de Pinet, 2022 | 7,50€ | 23,00€ | 30,00€ |

| ROSÉS ROSE | 15cl | 50cl | 75cl |
|--|-------|--------|--------|
| IGP Sables de Camargue  Domaine du Petit Chaumont, 2023 | 7,00€ | 21,00€ | 28,00€ |
| AOP Bordeaux, Dourthe N°1, 2022 | 7,50€ | 23,00€ | 30,00€ |
| AOP Languedoc,  Or & Azur, 2022 | 7,00€ | 21,00€ | 28,00€ |

| ROUGES RED | 15cl | 50cl | 75cl |
|--|-------|------------------|--------|
| AOP Brouilly, Beaujolais Château de Corcelles, 2022 | 8,00€ | 24,00€ | 32,00€ |
| AOP Cadillac Côtes de Bordeaux, Bordeaux, Château Ricaud, 2018 | 7,50€ | 23,00€ | 30,00€ |
| AOP Saumur Champigny, Loire Les Chanteraines, 2022 | 7,00€ | 21,00€ | 28,00€ |
| AOP Pessac-Léognan, Bordeaux Château La Garde, 2014 | | | 65,00€ |
| AOP Pic St Loup, Héritage Pic St Loup, 2022 | 7,50€ | 23,00€ | 30,00€ |
| AOP Pessac-Léognan, Bordeaux, Château La Garde, 2013 | | 37,5cl 35,00€ | |

Pour une information complémentaire sur les vins,
adressez-vous au maître d'hôtel.
For any question about wine,
don't hesitate to ask for the manager.

LE RESTAURANT

Musée d'Orsay

CAFÉ D'ORIGINE | AUTHENTIC COFFEE

Café Signature Alain Ducasse 3,60€
Alain Ducasse Signature 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 5,50€

Café Viennois | Viennese coffee 6,00€

Chocolat Viennois | Viennese chocolate 6,50€

THÉS NOIRS BIO | ORGANIC BLACK TEA 4,90€

English breakfast

Darjeeling N°37

Earl Grey

Prince Vladimir

Sweet love

THÉS VERTS 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

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.

Suivez-nous sur 
@RestaurantsDuMuseedOrsay