



DÉJEUNER — LUNCH

Du lundi au vendredi - From Monday to Friday

48€ — ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT

65€ — ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

20€ — 2 verres de vin + 50cl d'eau minérale + café ou thé
2 glasses of wine + 50cl mineral water + coffee or tea

Menu identique pour l'ensemble de la table - Same menu for the entire table

98€ — POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Caviar sélection Kristal 20g, blinis et condiments
Caviar Kristal selection 20g, blinis and condiments

ENTRÉES — STARTERS

✓ **Tomate en fine gelée, burrata**
Tomato in a delicate gelée, burrata

💡 **Daurade marinée citron et kumquat**
Gilt-head bream marinated with lemon and kumquat

Pâté en croûte de cochon et volaille, légumes en pickles
Pork and chicken pâté en croûte, pickled vegetables

Œuf mollet, épinards et champignons de crayère
Soft-boiled egg, spinach and mushrooms

Salade César au poulet croustillant
Crispy chicken Caesar salad

💡 **CAVIAR KRISTAL SUR VOTRE PLAT +30€**
ADD KRISTAL CAVIAR ON YOUR DISH

✓ **Plat végétarien — Vegetarian dish**

Une adresse Musiam Paris

Prix nets en euro, taxes et service compris / Un document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes / Moyens de paiement acceptés : Cartes bancaires, American Express, espèces / Été 2025.

Net prices in euro, taxes and service included / An allergen summary is in free access, please ask a member of our team / Accepted payment: Bank cards, American Express, cash / Summer 2025.



PLATS — MAIN COURSES

-  **Pavé de maigre doré, courgettes, tomates et olives confites**
Seared meagre, courgettes, tomatoes and confit olives
-  **Petit épeautre, aubergine à la flamme, pesto de coriandre et bouillon épicé**
Small spelt, charred aubergine, coriander pesto and spicy broth
- Volaille jaune des Landes rôtie, légumes en beaux morceaux, sucs de cuisson**
Roasted corn-fed chicken from Les Landes, seasonal vegetables, cooking jus
- Tartare de bœuf bien assaisonné, pommes gaufrettes**
Well-seasoned beef tartare, crispy potatoes
- Filet de bœuf français au sautoir, pomme Anna, sauce aux poivres +12€**
Pan-seared French beef tenderloin, Anna potato, peppercorn sauce +12€

FROMAGE ET DESSERTS — CHEESE & DESSERTS

- Assortiment de fromages de nos régions**
Assortment of French cheeses
-  **Rhubarbe, Fontainebleau au citron vert**
Rhubarb, lime Fontainebleau
- Coupe glacée agrumes, granité au Campari**
Frozen citrus composition, Campari granité
- Framboises, sablé breton, crème légère basilic et sorbet aux herbes***
*Raspberries, shortbread, light basil cream and herb sorbet**
- Palet noisette et chocolat*, glace aux trois vanilles* +6€**
Hazelnut and chocolate, three vanilla ice cream* +6€*

*Issu des Manufactures Alain Ducasse à Paris
*From Alain Ducasse Manufactures in Paris

Une adresse Musiam Paris

Prix nets en euro, taxes et service compris / Un document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes / Moyens de paiement acceptés : Cartes bancaires, American Express, espèces / Été 2025.

Net prices in euro, taxes and service included / An allergen summary is in free access, please ask a member of our team / Accepted payment: Bank cards, American Express, cash / Summer 2025.