



CAFÉ RICHELIEU

Face à la pyramide du Louvre, le Café Richelieu propose les classiques du salon de thé et les desserts de Jessica Prealpato, « 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 Prealpato, 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

POUR COMPLÉTER

TO COMPLETE

De 10h à 12h / From 10 am to 12 pm

Croissant toasté, saumon fumé, œufs brouillés au fromage frais <i>Toasted croissant, smoked salmon, scrambled eggs, cream cheese</i>	21
Croissant toasté, œufs brouillés au fromage frais, ciboulette <i>Toasted croissant, scrambled eggs, cream cheese, chives</i>	16
Quiche aux 3 jambons, salade verte <i>Three-hams quiche, green salad</i>	22
Croque-monsieur tradition, salade mélangée <i>Traditional Croque-Monsieur, assorted salad</i>	20
Caviar Baeri 10 g , Blinis <i>Baeri Caviar 10 g , Blinis</i>	40
Cake farine de châtaigne, miel de châtaignier, noisettes, gingembre confit <i>Chestnut flour cake, chestnut honey, hazelnuts, candied ginger</i>	8,5
Cake farine de millet, graines, zestes d'orange, 4 épices <i>Millet flour cake, seeds, orange zest, four spices</i>	8,5
Duo de madeleines au pollen <i>Duo of pollen madeleines</i>	8
Yaourt grec, miel, céréales et fruits secs torréfiés <i>Greek yogurt, honey, cereal and roasted dried fruit</i>	14
Croissant du Louvre	3,5
Croissant au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse <i>Chocolate croissant from la Manufacture Alain Ducasse</i>	4,5

À PARTIR DE 12H FROM 12 PM

SOUPE SOUP

- ✓ Velouté d'artichaut, chèvre frais, 15
graines de tournesol
*Artichoke soup, fresh goat cheese,
sunflower seeds*

SALADES SALADS

- ✓ Salade de saison 20
Asperges vertes, boulgour, menthe,
persil, amandes torréfiées
*Green asparagus, 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, carottes et pommes rôties, 22
graines de moutarde, brebis, salade verte
*Thin-crust tart, roasted carrots and apples,
mustard seeds, sheep's milk cheese, green
salad*
- Quiche aux 3 jambons, salade verte 22
Three-hams quiche, green salad
- Vol-au-vent de légumes printaniers, 24
estragon et volaille fermière
Vol-au-vent
*Spring Vegetable Vol-au-Vent, Tarragon
and Free-Range Chicken*

À PARTIR DE 12H FROM 12 PM

ENCAS SALÉS SAVORY SNACKS

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

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

Club sandwich au poulet rôti, 24
salade verte
*Club sandwich with roast chicken,
green salad*

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

Crabe roll Café Richelieu, salade verte 27
Café Richelieu crab roll , green 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

ENCAS SUCRÉS SWEET SNACKS

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

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

Duo de madeleines au pollen
Duo of pollen madeleines 8

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

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

COUPES GLACÉES ICE CREAM SUNDAE

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

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

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

PÂTISSERIES

par la cheffe Jessica Prealpato

PASTRIES

by chef Jessica Prealpato

LES ICONIQUES THE ICONIC

Pommes rôties façon tatin, 17
caramel, citron noir
*Tatin-style roasted apples,
caramel, black lemon*

Saint-Honoré vanille, 17
bouton de cannellier
*Vanilla Saint-Honoré,
cinnamon bud*

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*

Pomme au four, brioche façon pain 11
perdu, crème citronnée, noisettes
*Baked apple, French toast brioche,
lemon cream, hazelnuts*

Profiterole à la glace vanille, 14
sauce chocolat, puxuri et amandes
*Profiterole with vanilla ice cream,
chocolate sauce, puxuri and almonds*

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

CAFÉS *COFFEES*

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

CHOCOLATS *CHOCOLATES*

Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	9
Chocolat chaud Viennois / <i>Viennese hot chocolate</i>	10

BOISSONS LATTES *LATTE DRINKS*

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

THÉS ET INFUSIONS *PALAIS DES THÉS*

TEAS AND INFUSIONS

THÉS NOIRS *BLACK TEAS* 7

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

THÉS VERTS *GREEN TEAS* 7

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

THÉS BLANCS *WHITE TEAS* 7

Thés des Songes Blanc - Floral et Fruité	
<i>White Dreamy Tea - Floral and Fruity</i>	

INFUSIONS *HERBAL TEAS*

7

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 / <i>Mineral water</i>	50 cl	7
-------------------------------	-------	---

Perrier Fines Bulles <i>Sparkling water</i>	50 cl	7
--	-------	---

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

SOFTS

Coca Cola	33 cl	6,5
-----------	-------	-----

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

Coca-Cola Zero sugar

LIMONADERIE DE PARIS

Limonade citron / <i>Lime</i>	33 cl	6,5
-------------------------------	-------	-----

Limonade framboise citron vert <i>Raspberry lime lemonade</i>	33 cl	6,5
--	-------	-----

Ginger beer / <i>Ginger Beer</i>	25 cl	6,5
----------------------------------	-------	-----

Tonic / <i>Tonic</i>	25 cl	6,5
----------------------	-------	-----

Thé glacé maison	33 cl	8
------------------	-------	---

JUS DE FRUITS *FRUIT JUICE*

Orange / <i>Orange</i>	20 cl	7,5
------------------------	-------	-----

Pomme / <i>Apple</i>	20 cl	7,5
----------------------	-------	-----

Nos cafés, chocolat et latte sont disponibles en version glacée / <i>Ask in a iced version</i>	1
---	---

Lait d'avoine / <i>Extra oat milk</i>	1
---------------------------------------	---

Sirop au choix : Vanille, Caramel, Noisette, Noix de coco <i>Syrup of your choice: Vanilla, Caramel, Hazelnut, Coconut</i>	1
---	---

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 Chevañeaux 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

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 2024
Bourgogne
Chablis AOC 2024
Domaine Jean-Marc Brocard
Bordeaux
Sauternes AOC 2023
Château Briatte
Sud-Ouest
Côtes de Gascogne IGP 2024
L'Esprit de Joÿ
Languedoc
Pays d'Oc IGP 2024
Chardonnay - Laroche bio

15 cl	75 cl
7	28
	62
	78
8	32
9	39

VINS ROSÉS ROSE WINES

La Petite Seine bio VDF 2024
Languedoc
Sable de Camargue IGP 2024
Domaine du Petit Chaumont bio -
Gris de gris

15 cl	75 cl
7	28
8	32

VINS ROUGES RED WINES

Ile-de-France
La Petite Seine bio VDF 2023
Bourgogne
Brouilly AOC 2024
Château de Corcelles - Vieilles Vignes
Bordeaux
Puisseguin-Saint-Emilion AOC 2022
Les Hautes Cimes
Rhône
Côtes du Rhône Villages AOC 2022
Tour Mâlière

15 cl	75 cl
7	28
9,5	42
	32
8	37

***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.

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.

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