



Sous la Pyramide du Louvre, le chef Vivien Durand célèbre un bistrot contemporain, où l'esprit du Sud-Ouest réinvente l'art de vivre à la française.

Beneath the Louvre Pyramid, chef Vivien Durand celebrates a contemporary bistro where the spirit of the South-West reinvents the French art of living.

PETIT-DÉJEUNER

CONTINENTAL BREAKFAST

9h30-11h30 / 9.30AM-11.30PM

CROISSANT DU LOUVRE
OU **DEMI-BAGUETTE DU LOUVRE**
OR HALF BAGUETTE DU LOUVRE
BEURRE + MIEL ou CONFITURE AU CHOIX
BUTTER + HONEY or JAM OF YOUR CHOICE

+ BOISSON CHAUDE OU GLACÉE AU CHOIX *
*HOT OR COLD DRINK OF YOUR CHOICE **

+ JUS DE FRUITS FRAIS AU CHOIX
FRESH FRUIT JUICE OF YOUR CHOICE

**Toutes nos boissons latte chaudes et glacées
sont disponibles au lait d'avoine (+0,5)*

**All our hot and cold latte drinks
are available with oat milk (+0,5)*

13

Supplément : Cocktail Mimosa (+10)
Add-on: Cocktail Mimosa (+10)

Supplément : Jambon Prince de Paris et fromages de nos régions,
cœur de laitue et beurre demi-sel (+10)

*Add-on: Prince de Paris ham and regional cheeses,
lettuce hearts, semi-salted butter (+10)*

À L'HEURE PARISIENNE

9h30-11h30 et 16h-17h30 / 9.30AM-11.30AM and 4PM-5.30PM

FROMAGES & CHARCUTERIES *CHEESES & CHARCUTERIES*

Assiette de jambon Prince de Paris, beurre demi-sel, légumes en pickles 16
Plate of Prince de Paris ham, semi-salted butter, pickled vegetables

✓ Fromage de France du jour à la coupe, cœur de laitue à la croûte de pain 16
French cheese of the day, heart of lettuce, crispy bread crust

Rillettes de véritable jambon de Paris, Pain du Louvre, sauce moutarde 16
Ham Paris rillettes, Pain du Louvre, mustard sauce

Jambon Prince de Paris et fromages de nos régions, cœur de laitue, 17
beurre demi-sel
Prince de Paris ham and regional cheeses, heart of lettuce, semi-salted butter

Sandwich de la Boulangerie du Louvre, 10,5
Ficelle du Louvre, jambon de Paris, Comté, beurre demi-sel
Ficelle du Louvre, Paris ham, Comté cheese, semi-salted butter

DESSERTS *DESSERTS*

Gâteau basque de la Maison Pariès 13
Basque cake from Maison Pariès

Mousse au chocolat, marmelade d'agrumes confits 12
Chocolate mousse, candied citrus marmalade

Riz au lait à la vanille sans lait et kasha soufflé au miel 10
Milk-free vanilla rice pudding and honey kasha soufflé

ENCAS CHAUDS *Uniquement les mercredis et vendredis - De 16h à 18h* *HOT FINGER FOOD Only on Wednesday & Friday - From 4 pm to 6pm*

✓ Croquettes de pomme de terre, persillade et crème de Parmesan 14
Potato croquettes, parsley sauce, Parmesan cream

Croque-monsieur brioché, salade verte 19
Brioche croque-monsieur, green salad

Burger parisien, frites 24
Bun n Roll feuilleté, bœuf, cheddar, tomate, mayonnaise au poivre, cornichons, salade
Parisian burger, French fries
Croissant-style Bun n Roll, beef, cheddar, tomato, pepper mayonnaise, pickles, lettuce

Accompagnements supplémentaires au choix : 6
Frites, salade verte, légumes de saison
Choice of additional sides :
French fries, green salad, seasonal vegetables

✓ Plat végétarien / *Vegetarian dish*

CARTE DÉJEUNER *LUNCH MENU*

MENUS

ENTRÉE + PLAT

STARTER + MAIN COURSE

ou / or

PLAT + DESSERT

MAIN COURSE + DESSERT

30

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

39

Plats des menus indiqués par ▲ / Menu dishes identified by ▲

ENTRÉES *STARTERS*

- | | | |
|-----|---|----|
| ▲ ✓ | Croquettes de pomme de terre, persillade et crème de Parmesan
<i>Potato croquettes, garlic-parsley, Parmesan cream</i> | 14 |
| ▲ | Rillettes de véritable jambon de Paris, Pain du Louvre, sauce moutarde
<i>Ham Paris rillettes, Pain du Louvre, mustard sauce</i> | 16 |
| ▲ ✓ | Potage Parmentier, sabayon et croûtons dorés
<i>Parmentier Soup, sabayon and crispy golden croutons</i> | 16 |
| | Fromage de France du jour à la coupe, cœur de laitue à la croûte de pain
<i>French cheese of the day, heart of lettuce, crispy bread crust</i> | 16 |
| ✓ | Légumes du moment rafraîchis, gelée aromatique, pimenton
<i>Fresh seasonal vegetables, aromatic jelly, paprika</i> | 17 |
| | Tarte gourmande au Comté, salade d'herbes et lard croustillant
<i>Creamy Comté cheese tart, herb salad and crispy bacon</i> | 17 |

PLATS MAIN COURSES

- | | | |
|-----|---|----|
| ▲ | Grande salade Café Pyramide, romaine, oignons balsamique, œuf, tomate marinée, câpres, Tomme de Savoie IGP, ciboulette, cébette
<i>Café Pyramide salad, romaine lettuce, onions with balsamic vinegar, egg, marinated tomatoes, capers, Tomme de Savoie IGP, chives, spring onions</i> | 22 |
| | Pièce du boucher, pommes de terre grenaille, sauce aux poivres
<i>Butcher's cut, baby potatoes, pepper sauce</i> | 29 |
| | Croque-monsieur brioché, salade verte
<i>Brioche croque-monsieur, green salad</i> | 19 |
| | Burger parisien, frites
<i>Bun'n'Roll feuilleté, bœuf, cheddar, tomate, mayonnaise au poivre, cornichons, salade</i>
<i>Parisian burger, French fries</i>
<i>Croissant-style Bun n Roll, beef, cheddar, tomato, pepper mayonnaise, pickles, lettuce</i> | 24 |
| | Pavé de truite, sauce vierge et riz croustillant
<i>Trout fillet with sauce vierge and crispy rice</i> | 28 |
| ▲ ● | Pâte au blé d'Île-de-France, tomates, aubergines et pequillos
<i>Pasta made with wheat from the Île-de-France region, tomatoes, eggplant, and Piquillo peppers</i> | 21 |
| ▲ | Filet de volaille, sauce suprême et jus corsé, galette de pomme de terre
<i>Chicken breast with supreme sauce and savory jus, potato pancake</i> | 26 |
| | Accompagnements supplémentaires au choix :
frites, salade verte, légumes de saison
<i>Choice of additional sides:</i>
<i>French fries, green salad, seasonal vegetables</i> | 6 |

DESSERTS *DESSERTS*

▲	Mousse au chocolat, marmelade d'agrumes confits <i>Chocolate mousse, candied citrus marmalade</i>	12
▲	Riz au lait à la vanille sans lait et kasha soufflé au miel <i>Milk-free vanilla rice pudding and honey kasha soufflé</i>	10
	Fraises, crème crue et meringue aux amandes <i>Strawberries, whipped cream, and almond meringue</i>	12
▲	Glace au lait frais, crumble aux cacahuètes, fleur de sel <i>Fresh milk ice cream with peanut crumble, fleur de sel</i>	11
	Gâteau basque de la Maison Pariès <i>Basque cake from Maison Pariès</i>	13

**Faim de
LOUVRE**

**MENU ENFANT
KIDS' MENU**

jusqu'à 10 ans - up to 10 years old

15

Steak haché, frites

Minced beef, French fries

ou / or

**Pâtes au blé d'Île-de-France, tomates,
aubergines et pequillos**

*Pasta made with wheat from the Île-de-France
region, tomatoes, eggplant, and Piquillo peppers*

**Glace au lait frais, crumble aux cacahuètes,
fleur de sel**

*Fresh milk ice cream with peanut crumble,
fleur de sel*

Vittel 50 cl + Sirop au choix

Vittel 50 cl + Syrup on your choice

CARTE DES BOISSONS *DRINKS MENU*

BOISSONS CHAUDES ET GLACÉES

HOT AND ICED DRINKS

Toutes nos boissons latte chaudes et glacées sont disponibles au lait d'avoine (+0,5)

All our hot and cold latte drinks are available with oat milk (+0,5)

LATTES ARTISANAUX BIO

ORGANIC ARTISAN LATTES

6,5

CHAÏ LATTE* / CHAI LATTE

Cannelle, gingembre, cardamome verte, thé noir Rukeri AOP

Cinnamon, ginger, green cardamom, Rukeri black tea PDO

MATCHA LATTE* / MATCHA LATTE

Matcha du Japon, gingembre, moringa

Japanese matcha, ginger, moringa

CAFÉS *COFFEES*

Expresso bio / *Organic espresso*

4,2

Expresso au comptoir bio / *Organic espresso at the counter*

3,7

Double café expresso bio / *Double organic espresso coffee*

6

Americano bio / *Organic american coffee*

4,5

Café noisette bio / *Organic noisette coffee*

4,3

Décaféiné / *Decaffeinated*

4

Café Latte ou Décaféiné Latte / *Latte or Decaffeinated Latte*

5,8

Cappuccino / *Cappuccino**

6,1

Cappuccino vanille / *Vanilla cappuccino**

6,6

Cappuccino caramel / *Caramel cappuccino**

6,6

**Disponible en version glacée / Ask in a iced version*

CHOCOLATS CHAUDS de La Manufacture Alain Ducasse à Paris

HOT CHOCOLATES from La Manufacture Alain Ducasse in Paris

Chocolat chaud / *Hot chocolate*

6

Chocolat chaud Viennois / *Viennese hot chocolate*

6,7

Chocolat chaud noisette / *Hazelnut hot chocolate*

6,7

Chocolat chaud noix de coco / *Coconut hot chocolate*

6,7

THÉS ET INFUSIONS PALAIS DES THÉS *TEAS AND INFUSIONS*

Thés noirs *Black teas*

5,5

Thé du Louvre - Côté Cour - Thé noir, agrumes et mûre sauvage

Thé du Louvre - Courtyard Tea - Black tea, citrus & blackberry

Goût Russe 7 Agrumes / *7 Citrus Russian Blend*

Thés verts *Green teas*

5,5

Thé du Louvre - Côté Jardin - Thé vert, pomme, prune et coing

Thé du Louvre - Garden Tea - Green tea, apple, plum & quince

Sencha Supérieur bio - Japon

Organic Sencha Superieur - Japan

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*

Infusions *Herbal teas*

5,5

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

Organic Louvre Infusion - Venus Garden - Vanilla, orange and carob

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

Organic Louvre Infusion - Egyptian Night - Peppermint, elderberries & blueberry

Rooibos des Vahinés / *Tahitian Rooibos*

SOFTS

Coca-Cola 33 cl 6

Coca-Cola sans sucres / *Coca-Cola Zero sugar* 33 cl 6

Orangina 25 cl 5,5

Fuze Tea Pêche / *Fuze Tea Peach* 25 cl 5,5

JUS DE FRUITS *FRUIT JUICES*

Orange / *Orange* 20 cl 7

Pomme / *Apple* 20 cl 7

LIMONADERIE DE PARIS *LEMONADE*

Limonade citron / *Lime lemonade* 33 cl 6

Limonade framboise citron vert bio 33 cl 6

Organic raspberry lime lemonade

Tonic 25 cl 5,5

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

Cola bio / *Organic Cola* 75 cl 12

COCKTAILS



CRÉATIONS CAFÉ PYRAMIDE

CAFÉ PYRAMIDE CREATIONS

Mojito basque à l'Izarra verte / <i>Basque mojito with green Izarra</i>	14 cl	13
Cocktail Pyramide - Champagne, Campari, sirop de framboise <i>Champagne, Campari, raspberry syrup</i>	14 cl	16

CLASSIQUES CLASSICS

Negroni - Gin, Vermouth, Campari	9 cl	12
Bourbon Old Fashioned - Bourbon, Bitter Angostura	9 cl	12
Gin Tonic	12 cl	12
Moscow Mule - Vodka, Ginger beer, citron <i>Vodka, ginger beer, lemon</i>	20 cl	11
Mimosa - Champagne, oranges pressées / <i>Champagne, orange juice</i>	16 cl	16

SPRITZ

Aperol Spritz	17 cl	12
Campari Spritz	16 cl	12
Hugo Spritz - Liqueur fleur de sureau / <i>Elderflower liqueur</i>	18 cl	12

MOCKTAILS

Virgin Mojito passion	17 cl	9
Shirley Temple - Gingembre, grenadine, citron <i>Ginger, grenadine, lemon</i>	15 cl	9



BIÈRES ET CIDRES BIO *ORGANIC BEERS & CIDERS*

BIÈRES PRESSION *DRAFT BEERS*

La Parisienne Blonde Pale Ale	25 cl	5	50 cl	9
La Parisienne IPA	25 cl	6	50 cl	10
La Parisienne Picon Blonde Pale Ale	25 cl	7	50 cl	12

BIÈRES ET CIDRE BOUTEILLE *BOTTLED BEERS AND CIDER*

La Parisienne Blanche			33 cl	7
La Parisienne Blonde Pale Ale sans alcool / <i>Alcohol-free</i>			33 cl	7
Cidre brut Fils de pomme / <i>Cider</i>			33 cl	7

EAUX *WATERS*

Vittel	50 cl	6,5	100 cl	9
Perrier Fines Bulles	50 cl	6,5	100 cl	9
Perrier			33 cl	5,5

EAU PARFUMÉE DE SAISON *SEASONAL SCENTED WATER*

 Menthe citron gingembre / <i>Mint lemon ginger</i>	30 cl	5
--	-------	---

VIN AU VERRE *WINE BY THE GLASS*

VINS BLANCS *WHITE WINES*

15 cl

Ile-de-France

La Petite Seine bio - VDF 2024 7

Sauternes - l'Îlot de Haut Bergeron 2023 8

Sud-Ouest

 Côtes de Gascogne IGP - L'Esprit de Joÿ 2024 8

Languedoc

Pays d'Oc IGP - Chardonnay - Laroche bio 2024 8,5



VINS ROSÉS <i>ROSE WINES</i>	15 cl
Ile-de-France	
La Petite Seine bio VDF 2024	7
Languedoc	
Sable de Camargue IGP	7,5
Domaine du Petit Chaumont bio - Gris de gris 2024	

VINS ROUGES <i>RED WINES</i>	15 cl
Ile-de-France	
La Petite Seine bio - VDF 2023	7
Bourgogne	
Brouilly AOC - Château de Corcelles - Vieilles Vignes 2024	9
Bordeaux	
Lalande de Pomerol AOC - Château La Croix Saint André 2022	13
Rhône	
Côtes du Rhône Villages AOC - Tour Mâlière 2022	8

SPRITUEUX *SPIRITS*

KIRS

Kir vin blanc - La Petite Seine bio - VDF 2024 / <i>White wine</i>		
Crème de framboise / <i>Raspberry liqueur</i>	12 cl	8
Liqueur de fleurs de sureau / <i>Elderflower liqueur</i>	12 cl	8
Kir Royal - Crème de cassis / <i>Blackcurrant liqueur</i>	12 cl	16

APÉRITIFS

Vodka Greenseed Distillerie de Chevangeaux bio	4 cl	8
Whisky Bellevoye Bleu triple malt	4 cl	10
Whisky Sazerac Rye Bourbon	4 cl	10
Rhum Venezuela Diplomatico Réserve Exclusive	4 cl	10
Ricard	4 cl	6
Pastis Marseillais Henri Bardouin	4 cl	7
Vermouth Dolin Rouge ou Blanc	6 cl	7
Lillet Rouge ou Blanc	6 cl	7

DIGESTIFS

La Vieille Prune de Souillac	4 cl	9
Bas-Armagnac - Armin - 10 ans	4 cl	12
Calvados Morin Hors d'âge 15 ans	4 cl	12
Menthe-Pastille Giffard	4 cl	6
Cognac Camus VSOP	4 cl	9
Chartreuse Verte	4 cl	9
Izarra Verte	4 cl	7
Liqueur de café FAIR	4 cl	7

***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. Service inclus.

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. Service included.

Société de restauration du musée du Louvre 319 640 587 RCS NANTERRE.

Moyens de paiement acceptés : Cartes Bancaires, Amex, Titres Restaurant, Espèces.

Accepted Payment Methods: Credit Cards, Amex, Meal Vouchers, Cash.