

BRASSERIE

PARIS DU 1855

LOUVRE

À PARTAGER POUR COMMENCER

FINGER CROQUE-MONSIEUR AUX HERBES FRAÎCHES	18€	GUACAMOLE AVEC CRACKERS AU SÉSAME	12€
HOUMOUS, SUMAC ET PAIN PITA	12€	CREVETTES CROUSTILLANTES ET SAUCE THAÏ	18€
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE AVEC SAUCE CHIPOTLE	16€	FINES TRANCHES DE JAMBON NOIR DE BIGORRE 24 MOIS D’AFFINAGE	24€
CHARCUTERIES ARTISANALES DU PAYS BASQUE Jambon de Bayonne affiné 24 mois coppa saucisson chorizo	20€	TARAMA AU CORAIL D’OURSIN	12€
FROMAGES AFFINÉS SÉLECTION DE LA MAISON QUATREHOMME	20€	GOUGÈRES AU COMTÉ ET À LA TRUFFE D’ÉTÉ (6 PIÈCES)	18€
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES AFFINÉS	28€	BEIGNET DE FLEUR DE COURGETTE AU FROMAGE FRAIS (4 PIÈCES)	23€
		POULPE MARINÉ, HUILE D’OLIVE Citron & condiments	17€

LES INFORMATIONS RELATIVES AUX
ALLERGÈNES PEUVENT ÊTRE CONSULTÉES
AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE.

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE
COMPRIS.

LA BRASSERIE DU LOUVRE N’ACCEPTE
PAS LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUE
BANCAIRE.

TERRASSE
OUVERTE
TOUTE L'ANNÉE



HORAIRES
Tous les jours de
12h00 à 22h30

SALADES

SALADE CÉSAR POULET BACON
— 27€ —

SALADE CÉSAR GAMBAS OBSIBLUE
— 34€ —

SALADE ROMAINE
Légumes primeurs et grenade, comme une salade
Fattouche
— 21€ —

HORS-D'ŒUVRE

ŒUFS MIMOSA
Copeaux de poutargue, sucrine
— 18€ —

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
Chutney de fruits de saison, pain au
levain grillé
— 27€ —

CRUDO DE DAURADE ROYALE
Coriandre & citron vert
— 19€ —

TOMATES FARCIES DE STRACCIATELLA
Pastèque, tomates multicolores et
herbes fraîches
— 19€ —

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À
L'EMMENTAL
— 17€ —

CHEF EXÉCUTIF
DENIS BELLON



CHEF PÂTISSIER
JULIEN DELHOME

PLATS

RIGATONI, STRACCIATELLA
Pesto de pistaches et citron confit,
tomates fraiches et jeunes pousses de
salades
— 29€ —

BLANCS DE SEICHE EN PERSILLADE
Lentilles Béluga aux condiments,
sauce chorizo
— 30€ —

TARTARE DE BŒUF LIMOUSIN
Pommes frites, salade verte
— 28€ —

CLUB SANDWICH, VOLAILLE ET
BACON
— 27€ —

CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ
— 30€ —

CHEESEBURGER
Pommes frites, salade verte
— 28€ —
(+3€ supplément bacon)

CRUDO DE DAURADE ROYALE
Coriandre & citron vert
— 35€ —

GARNITURES

POMMES FRITES | LÉGUMES CROQUANTS | RIZ
CAMARGUAIS | SALADE VERTE | POMMES
PURÉE
— 9€ —

BRASSERIE

PARIS DU 1855

LOUVRE

FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS À LA COUPE
MAISON QUATREHOMME 16€

LA BOULE DE GLACE OU
SORBET DU MOMENT 5€

CRÈME BRÛLÉE AUX VANILLES
BIO DE TAHITI ET MADAGASCAR 14€

MOELLEUX NOIX DE PÉCAN,
MOUSSE ET ÉCLATS
CHOCOLAT AU LAIT 16€

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS,
INFUSION LÉGÈRE D'HIBISCUS 15€

CAFÉ | THÉ GOURMAND 18€

CHAMPAGNE
GOURMAND 32€

COUPE GLACÉ MELBA 17€
Glace vanille, pêche, coulis
de framboises, chantilly et
amandes sablées

Nos menus sont élaborés selon les arrivages
et la saisonnalité des produits, et peuvent ainsi être amenés à évoluer.

Hôtel du Louvre, part of the Unbound Collection by Hyatt
Place André Malraux 75001 Paris, France
+33 1 44 58 37 21 | hyatt.com/brasserie-du-louvre

ÉVÉNEMENTS

—

Pour faciliter l'organisation de vos
événements pour des occasions
particulières, contactez-nous
et découvrez nos menus
Grandes Tables.

ORIGINES

—

Nos viandes sont nées, élevées,
abattues et transformées en France, sauf
notre Faux-filet Angus qui est né, élevé,
abattu et transformé en Argentine.
L'origine de l'agneau varie selon l'arrivage
: France, Angleterre ou Nouvelle-Zélande