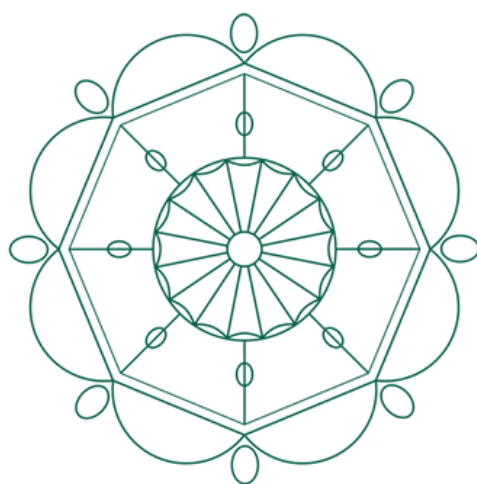




L'OFFICINE

DU LOUVRE

Lundi à dimanche, 12h - 22h30

ENTRÉES

Salade César - 27/34€

Volaille ou Gambas Obsiblué

Foie Gras de Canard Français Mi-cuit - 27€

Chutney de fruits | Pain de campagne grillé

Crudo de Daurade Royale - 19€

Coriandre et citron vert

Tomates farcis de straciatella - 19€



Pastèques | Tomates multicolores | Herbes fraîches

Tartelette croustillante aux légumes de saison - 21€



Caviar d'aubergine fumé | Vinaigrette méridionale

A PARTAGER

Finger Croque-monsieur aux Herbes Fraîches - 18€

Beaufort | Jambon Prince de Paris

Houmous - 12€



Sumac | Pita Bread

Croquettes de Jambon Ibérique - 16€

Sauce chipotle

Charcuteries Artisanales du Pays Basque - 20€



Jambon de Bayonne affiné 24 mois | Coppa | Saucisson | Chorizo

Fromages Affinés - 20€



Sélection de la Maison Quatrehomme

Assortiment de Charcuteries et Fromages Affinés - 28€

Gougères - 18€

Comté et Truffes d'été

Guacamole - 12€



Crackers au sésame

Crevettes Croustillantes - 18€

Sauce Thai

Poulpe Mariné - 17€

Huile d'olive, citron et condiments



Végan



Sans gluten



Végétarien



PLATS

Risotto Carnaroli aux Gambas Obsiblu - 42€ 

Concassée de tomates | Crémeux à l'ail noir

Rigatoni, stracciatella - 29€ 

Pesto de pistaches et citron confit | Tomates fraîches | Jeunes pousses de salades

Champignon Portobello - 28€ 

Freekeh aux herbes | Fruits du mendiant | Yaourt végétal au curry

Aller-Retour de Thon - 38€ 

Lanières de courgettes | Sauce aigre-douce

Tartare de Bœuf Limousin - 28€

Pommes frites | Salade verte

Belle noix de Faux Filet Angus à la Plancha - 32€

Sauce poivre | Choix d'une garniture

Suprême de Volaille Fermier Rôti - 29€

Légumes d'été | Gnocchis | Jus de volaille perlé à l'huile de basilic

Souris d'agneau confite - 34€

Freekeh aux herbes | Fruits du mendiant

Club Officine, Volaille et Bacon ou Saumon fumé - 27/30€

Pommes frites | Salade verte

Cheeseburger - 28€

Pommes frites | Salade verte

Supplément bacon +3€

Garnitures supplémentaires - 9€

Riz / Salade verte / Frites / Légumes croquants / Pomme purée



Végan



Sans gluten



Végétarien



DESSERTS

Saint-Honoré, Coeur de framboises et Chantilly - 16€ 

Pointe de Basilic

Moelleux noix de Pécan, Mousse et Eclat de chocolat au lait - 16€  

Crème anglaise Vanille

La Tarte - 16€ 

Crème de Verveine, Fraises et Poivrons rouges confits

Fraicheur de Fruits Frais du Moment - 15€  

Infusion Légère d'Hibiscus

Coupe glacée Melba - 17€

Glace vanille | Pêche | Coulis de framboises | Chantilly | Amandes sablées



Hôtel du Louvre part of The Unbound Collection by Hyatt

Place André Malraux – 75001 Paris, France.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire.



Végan



Sans gluten



Végétarien