

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE :
DAYS AND OPENING HOURS
DU MARDI AU DIMANCHE DE 11H00 À 15H00
FROM TUESDAY TO SUNDAY, 11:00 AM TO 15:00 PM

RÉSÉDA CAFÉ
PAR
THIERRY MARX

RÉSERVATION & CONTACT:
RESTAURANT.GRANDPALAIS@SSP.FR
01 71 32 34 59

RESTAURANT

FORMULES SET MENUS

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT* 28€
STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT* 38€
STARTER + MAIN + DESSERT

*Boissons non comprises - Drinks not included

Entrées Starters

Poireaux vinaigrette
Poireaux pochés et snackés, vinaigrette à l'orange
Leeks with vinaigrette - Poached and seared leeks with orange vinaigrette
OU - Or
Velouté de potimarron, œuf Bio poché
Velouté of red kuri squash with a poached egg

Plats Mains

Linguine, pesto aux herbes maraîchères et noisettes
Linguine with garden herb pesto and hazelnuts
OU - Or
Dartois
Feuilleté jambon Comté, salade verte
Ham and Comté cheese in puff pastry, green salad

Desserts

Pannequet à l'orange et son caramel
Orange-filled pancake with caramel
OU - Or
Gaufre liégeoise
Pomme tatin et crème montée
Liège waffle, caramelised apple tatin and whipped cream

ENFANT 14€

CHILDREN'S MENU
jusqu'à 10 ans / up to 10 years old

Plats Mains

Linguine, pesto aux herbes maraîchères et noisettes
Linguine with garden herb pesto and hazelnuts
OU - Or
Jambon de Paris Francilin, frites fraîches
Francilin ham with freshly made fries

Desserts

Gaufre liégeoise
Pomme tatin et crème montée
Liège waffle, caramelised apple tatin and whipped cream
OU - Or
1 boule de glace de saison
1 scoop of seasonal ice cream

Boisson Drink

Sirop à l'eau 25cl
Cordial 25cl



Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes
Scan the QR code to get allergen information

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
De l'eau gratuite est à disposition des clients.
Alcohol abuse can cause health problems. Drink responsibly.
Water is available free of charge for all our clients.

Vin issu de l'agriculture biologique
Wine produced with organic farming

AOC : appellation d'origine contrôlée
Controlled Designation of Origin

ENTRÉES STARTERS

Poireaux vinaigrette
Poireaux pochés et snackés, vinaigrette à l'orange
Leeks with vinaigrette - Poached and seared leeks with orange vinaigrette
Velouté de potimarron
Oeuf Bio poché
Velouté of red kuri squash - Poached egg
Petite salade Parisienne
Jambon de Paris Francilin, Oeuf Bio, Comté Marcel Petite, Courge Spaghetti, celeri rave, poire
Parisian Salad - Francilin ham, organic egg, Comté Marcel Petite, spaghetti squash, celeriac, pear
Carpaccio de truite fumée de William Kot
Siphon de pommes de terre
Trout carpaccio - Potato foam
Pâté en croûte
Volaille, pistaches et fruits secs, petite salade mêlée
Chicken, pistachio and nut pie served at room temperature, small mixed salad

PLATS MAINS

Grande salade Parisienne
Jambon de Paris Francilin, Oeuf Bio, Comté Marcel Petite, Courge Spaghetti, celeri rave, poire
Parisian Salad - Francilin ham, organic egg, Comté Marcel Petite, spaghetti squash, celeriac, pear
Linguine, pesto aux herbes maraîchères et noisettes
Linguine - Garden herb pesto with hazelnuts
Mille-feuille de céleri
Pommes et duxelles de champignon, coulis de persil
Celeriac and apple mille-feuille - mushroom duxelles, parsley coulis
Pavé de truite de William Kot
Trout fillet - Sorrel sauce, kale
Volaille fermière rôtie
Sauce aux champignons, butternut rôti
Roast free-range chicken - Mushroom sauce, roasted butternut squash
Dartois
Feuilleté jambon Comté, salade verte
Ham and Comté cheese in puff pastry, green salad
Burger de canard
Effiloché de canard, Comté Marcel Petite, cornichon français, chutney de figues, frites fraîches
Duck burger - Shredded duck, Marcel Petite Comté cheese, French gherkins, fig chutney, freshly made fries

Supplément lard Francilin grillé 3,5€
Grilled Francilin bacon

Accompagnement supplémentaire - Extra side dish
Salade - Frites fraîches - Butternut rôti - Chou kale sauté
Salad - freshly made fries - Roasted butternut squash - Sautéed kale leaves

DESSERTS DESSERTS

Gaufre Liégeoise, pomme tatin et crème montée
Belgian waffle, Tatin-style apples and whipped cream
Tarte Bourdaloue
Bourdaloue Tart
Tarte au citron
Lemon tart
Pannequet à l'orange et son caramel
Orange-filled pancake with caramel
Baba au Rhum
Rum Baba
Chou chocolat comme une profiterole
Chocolate choux pastry, in the style of a profiterole
Café ou Thé BIO Gourmand
Coffee or tea with a selection of roasts

vegan
veggie - vegetarian

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Nous avons sélectionné le Café Naturel BIO 100% Arabica.
Espresso - décaféiné 6cl
Espresso - decaffeinated
Double espresso - décaféiné 12cl
Double espresso - decaffeinated
Noisette 6cl
Macchiato
Americano 20cl
Americano
Café Crème 20cl
White coffee
Cappuccino 20cl
Cappuccino
Café Viennois 20cl
Coffee with whipped cream
Chocolat Chaud 20cl
Hot chocolate
Chocolat Viennois 20cl
Hot chocolate with whipped cream
Thés et infusions BIO - 40cl
Organic teas and herbal teas
Supplément alternative végétale
Plant-based milk

BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

Pepsi, Zéro sucres, Cherry Zéro sucres 25cl
Seven-Up Free 25cl
Lipton Pêche sans sucres 25cl

Diabolo 25cl
Sirop à l'eau 25cl
Supplément sirop BIO

BOUTEILLE / BOTTLE

Kombucha 33cl
Schweppes Premium Ginger Beer 20cl
Schweppes Premium Tonic Original 20cl

Jus Comptoir Rodhanien 25cl
Pomme - Tomate - Orange - Nectar de poire
Apple - tomato - orange - pear nectar
Jus d'orange pressé 25cl
Freshly squeezed orange juice

Boisson signée Thierry Marx 25cl
Citron gingembre
Chef Thierry Marx's lemon ginger drink
Citronnade 25cl
Lemonade

Eau plate micro-filtrée 75cl
Still water
Eau pétillante micro-filtrée 75cl
Sparkling water

COCKTAILS COCKTAILS

RETROUVER TOUS NOS COCKTAILS
À NOTRE CARTE
DISCOVER ALL OUR COCKTAILS
ON THE MENU

Spritz 14cl
Aperol, Prosecco, eau gazeuse
Aperol, Prosecco, sparkling water
Réséda Signature 10cl
Gin, St Germain, citron vert, basilic, tonic
Gin, St-Germain, lime, basil, tonic water
Espresso Martini 12cl
Vodka BIO, liqueur de café, espresso, sirop de vanille
Organic vodka, coffee liqueur, expresso, vanilla syrup

BIÈRES BEERS

PRESSION / DRAUGHT
Gallia Champ Libre 578 Blonde
Monaco - Panaché
Picon Bière

BOUTEILLE / BOTTLE

Gallia Western IPA 6°
Bières
Oeil de Biche 4,6%
Pale Ale, blonde et légère.
Light, blonde pale ale.
Barge du canal 6%
IPA, Ambrée et puissante.
Powerful, amber IPA.
Django 5,8%
NEIPA,
NEIPA,
L'arme blanche 4,5%
Blanche légère.
Light, white beer.

ALCOOLS SPIRITS

Kir - Cassis ou Pêche / Blackcurrant or Peach
Kir 12,5cl
Kir royal 12cl
Ricard Original 2cl
Pastis Henri Bardouin 2cl
Lillet Blanc - Lillet Rosé 6cl
Martini Blanc - Martini Rouge 6cl

Whisky
Whisky J. Walker - Black Label 4cl
Glenfiddich 12 ans Spécial Réserve 4cl
Whisky Yoichi 4cl

Rhum
Rhum Havana Club 7 ans 4cl
Rhum HSE Caribé Grande Réserve XO 4cl

Vodka
Vodka Grey Goose 4cl
Vodka Fair Quinoa 4cl

Gin
Gin Citadelle 4cl
Gin Batch 1 - Distillerie de Paris 4cl

VINS WINES

RETROUVER TOUS NOS VINS À NOTRE CARTE
DISCOVER ALL OUR WINES ON THE MENU

ROUGE
AOP Bourgueil
Trinch Pierre et Catherine Breton
Arôme de cassis et mûre avec des tanins réglissés
Blackcurrant and blackberry aromas with liquorice tannins

BLANC
AOP Muscadet Sèvre et Maine
Famille Lieubeau
Des vignes de vingt ans produisent ce vin minéral
aux arômes d'agrumes
20-year-old vines produce this mineral wine
with citrus aromas

ROSÉ
AOC Chinon
Raffault
Frais, élégant avec des notes de fruits blancs
et d'agrumes et beaucoup de minéralité
Fresh and elegant with notes of white fruits and citrus
and strong minerality

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE :
DAYS AND OPENING HOURS
DU MARDI AU DIMANCHE DE 9H30 À 19H30
(VENDREDI NOCTURNE JUSQU'À 22H)
FROM TUESDAY TO SUNDAY, 9:30 AM TO 7:30 PM
(LATE OPENING ON FRIDAY UNTIL 10:00 PM)

LE CAFÉ COMMANDE AU COMPTOIR ORDER AT THE COUNTER

VIENNOISERIES
VIENNOISERIES
BOULANGERIE BAPTISTE MEILLEUR OUVIER
DE FRANCE JOËL DÉRIVES

Croissant
Croissant
Pain au chocolat
Pain au chocolat
Brioche feuilletée
Laminated brioche
Pain aux raisins
Pain aux raisins

EGGS MUFFIN BRIOCHÉS GOURMANDS
GOURMET BRIOCHE EGG MUFFINS

Végétarien - Oeuf BIO
Veggie - Oeuf bio

Oeuf BIO & bacon grillé
Organic egg & grilled bacon

SANDWICHES
SANDWICHES

Parisien
Parisian
Jambon de Paris Francilin, beurre AOP
Charentes-Poitou
Francilin ham, Charentes-Poitou PDO butter

Jambon comté
Ham and comté cheese

Jambon de Paris Francilin, Comté Marcel
Petite, beurre AOP Charentes-Poitou
Francilin ham, Marcel Petite Comté cheese,
Charentes-Poitou PDO butter

Truite
Trout
Truite fumée de William Kot, beurre AOP
Charentes-Poitou à l'aneth et au citron,
pousses d'épinard
William Kot smoked trout, Charentes-Poitou
PDO butter with dill and lemon, baby spinach

Fromager
Cheese
Brie de Meaux La Ferme d'Alexandre, chutney
de figues, roquette
La Ferme d'Alexandre Brie de Meaux, fig chutney, rocket

Cocotte
Chicken
Focaccia, poulet fermier, courge butternut, mâche,
pesto noisette
Focaccia bread, free-range chicken, butternut squash,
lamb's lettuce, hazelnut pesto

Brioché Jambon Comté
Ham & Comté cheese
Jambon de Paris Francilin , Comté Marcel Petite,
beurre
Paris ham (Francilin), Comté cheese (Marcel Petite),
butter

Toasté Canard
Duck
Focaccia, effiloché de canard, Comté Marcel Petite,
mâche, cornichon Français, ketchup
Focaccia bread, shredded duck, Comté cheese (Marcel Petite),
lamb's lettuce, French gherkin, ketchup

Toasté Végétarien
Veggie
Focaccia, Butternut, duxelle de champignons, Comté
12 mois, mâche
Focaccia bread, butternut squash, mushroom duxelles,
12-month aged Comté cheese, lamb's lettuce

SNACKING
SNACKING

Croque monsieur
Croque monsieur
Jambon de Paris Francilin et Comté Marcel Petite
Francilin ham and Marcel Petite Comté cheese toastie

Dartois
Dartois
Feuilleté Jambon Comté
Ham and Comté cheese in puff pastry

Pâté en croûte
Pâté en croûte
Volaille, pistaches et fruits secs
Chicken, pistachio and nut pie served at room temperature

Tarte champignons
Tarte champignons

Tarte truite fumée & poireaux
Tart of smoked trout and leeks

Velouté de saison
Seasonal creamy soup

SALADE
SALAD

Parisienne
Parisian
Courge spaghetti, celeri rave, pomme, jambon de Paris
Francilin, œuf BIO, Comté Marcel Petite, huile de
noisette et vinaigre de vin vieux
Spaghetti squash, celeriac, apple, Paris-style Francilin ham,
organic egg, Marcel Petite Comté cheese, hazelnut oil, and
aged wine vinegar.

Veggie Parisienne
Veggie Parisian
Courge spaghetti, celeri rave, pomme, œuf BIO, Comté
Marcel Petite, huile de noisette et vinaigre de vin vieux
Spaghetti squash, celeriac, apple, organic egg, Marcel Petite
Comté cheese, hazelnut oil, and aged wine vinegar
Petite salade mêlée
Small mixed salad

DESSERTS
DESSERTS

Tarte Bourdaloue
Seasonal fruit tart

Tarte au citron
Lemon tart

Pannequet à l'orange
Orange-filled pancake

Gaufre liégeoise sucre
Belgian waffle sugar
Belgian waffle with sugar topping

Gaufre liégeoise chocolat
Belgian waffle chocolate
Sauce chocolat
Chocolate sauce

Salade de fruits
Fruit salad

Fromage blanc muesli
Fromage blanc muesli

Part de cake
Slice of cake

Cookie pépites de chocolat
Chocolate chip cookie

Grand Macaron
Large macaron
Chocolat - Framboise - Pistache
Chocolate - Raspberry - Pistachio

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Espresso - décaféiné
Double espresso - décaféiné
Noisette
Café américain
Café crème
Cappuccino
Chocolat chaud

Thé & infusion bio
SUPPLÉMENT VIENNOIS
SUPPLÉMENT ALTERNATIVE VÉGÉTALE
Plant-based milk

BOISSONS FRAÎCHES
COLD DRINKS
PRESSION / DRAUGHT
Pepsi - zéro sucres
Pepsi cherry zéro sucres
Lipton pêche zéro sucres
Seven-up free

BOUTEILLE / BOTTLED
Kombucha

Jus Comptoir Rodhanien 25cl
Pomme, tomate, orange, nectar de poire
Pomme - tomate - orange - pear nectar

Jus d'orange pressé 25cl
Squeezed orange juice

Citronnade 25cl
Lemonade

BIERES

PRESSION / DRAUGHT

Gallia Champ Libre
Gallia Western IPA
Monaco - Panaché
Picon Bière

BOUTEILLE / BOTTLED

Oeil de biche 4,6%
Barge du canal 6%
Django 5,8%
L'arme blanche 4,5%

VINS

ROUGE
AOC CÔTES DU RHONE
OUVÉE LES GALETS

BLANC WHITE

veggie - vegetarian

Vin issu de l'agriculture biologique
Wine produced with organic farming

AOC : appellation d'origine contrôlée
Controlled Designation of Origin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
De l'eau gratuite est à disposition des clients.
Alcohol abuse can cause health problems. Drink responsibly.
Water is available free of charge for all our clients.

SSP MUSEUM - Société par actions simplifiée au capital de 10 000 euros
Siège social : 5 rue Charles de Gaulle 94140 Alfortville - Immatriculée au Registre
du Commerce et des Sociétés de Créteil 949 090 203 - Juin 2025