

*"La cuisine, c'est pour moi mettre du lien entre les hommes
et, à cet effet, je vous invite à une promenade dans le terroir
et les recettes d'Ile-de-France."*

*"For me, cooking means bringing people together,
that's why I'm taking you on a tour of Ile-de-France's
terroir and recipes."*



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 noixettes 

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 crêpe roll 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 noixettes 

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

Belgian waffle, Tatin-style apples 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

 *vegan*

 *veggie - vegetarian*

ENTRÉES STARTERS

Poireaux vinaigrette ①	11,5€
Poireaux pochés et snackés, vinaigrette à l'orange <i>Leeks with vinaigrette - Poached and seared leeks with orange vinaigrette</i>	
Velouté de potimarron 🌿	13€
Oeuf Bio poché <i>Velouté of red kuri squash - Poached egg</i>	
Petite salade Parisienne	14€
Jambon de Paris Francilin, Oeuf Bio, Comté Marcel Petite, Courge Spaghetti, céleri rave, poire <i>Francilin ham, organic egg, Comté Marcel Petite, spaghetti squash, celeriac, pear</i>	
Carpaccio de truite fumée de William Kot	15€
Siphon de pommes de terre <i>Trout carpaccio - Potato foam</i>	
Pâté en croûte	15€
Volaille, pistaches et fruits secs, petite salade mêlée <i>Chicken, pistachio and nut pie served at room temperature, small mixed salad</i>	

PLATS MAINS

Grande salade Parisienne	21€
Jambon de Paris Francilin, Oeuf Bio, Comté Marcel Petite, Courge Spaghetti, céleri rave, poire <i>Francilin ham, organic egg, Comté Marcel Petite, spaghetti squash, celeriac, pear</i>	
Linguine, pesto aux herbes maraîchères et noisettes 🌿	19€
Linguine, garden herb pesto with hazelnuts	
Mille-feuille de céleri 🌿	22€
pommes et duxelles de champignon, coulis de persil <i>Celeriac and apple mille-feuille - mushroom duxelles, parsley coulis</i>	
Pavé de truite de William Kot, sauce à l'oseille et chou kale	27€
<i>Trout fillet with sorrel sauce, kale</i>	
Volaille fermière rôtie	27€
Sauce aux champignons, butternut rôti <i>Roast free-range chicken - Mushroom sauce, roasted butternut squash</i>	
Dartois	19€
Feuilleté jambon Comté, salade verte <i>Ham and Comté Dartois, green salad</i>	
Burger de canard	24€
Effiloché de canard, Comté Marcel Petite, cornichon français, chutney de figues, frites fraîches <i>Duck burger - Shredded duck, Marcel Petite Comté cheese, French gherkins, fig chutney, freshly made fries</i>	
Supplément lard Francilin grillé	3,5€
<i>Grilled Francilin bacon</i>	
Accompagnement supplémentaire - Extra side dish	6€
Salade - Frites fraîches - Butternut rôti - Chou kale sauté <i>Salad - freshly made fries - Roasted butternut squash - Sautéed kale leaves</i>	

DESSERTS *DESSERTS*

Gaufre Liègeoise, pomme tatin et crème montée <i>Belgian waffle, Tatin-style apples and whipped cream</i>	13€
Tarte Bourdaloue <i>Bourdaloue Tart</i>	13€
Tarte au citron <i>Lemon tart</i>	13€
Pannequet à l'orange et son caramel <i>Orange-filled crêpe roll with caramel</i>	13€
Baba au Rhum <i>Rum Baba</i>	15€
Chou chocolat comme une profiterole <i>Chocolate choux pastry, in the style of a profiterole</i>	15€
Café ou Thé BIO Gourmand <i>Coffee or tea with a selection of sweet</i>	13€

RÉSÉDA CAFÉ PAR THIERRY MARX

Une expérience culinaire authentique et engagée.

Soutenir les circuits courts auprès de fournisseurs, artisans et producteurs locaux sélectionnés pour leur savoir-faire et leur engagement.*

Boulangerie Baptiste
Meilleur ouvrier
de France Joël Defives



Viviers de Vatierville
Depuis 1929
William Kot



Porc Francilin
Viande de porc
du bassin Parisien



La Ferme d'Alexandre
Fromages affinés



Privilégier des produits de qualité et durables.



An authentic and responsible culinary experience.

Using high-quality, sustainable products.

We are committed to supporting short supply chains from carefully selected local suppliers, artisans, and producers, chosen for their culinary expertise and dedication to quality.*

*Nos partenariats évoluent au fil des saisons, afin de garantir fraîcheur et qualité.

*We work with different partners depending on the seasons to ensure fresh, quality produce.

Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes

Scan the QR code to get allergen information



De l'eau gratuite est à disposition des clients / 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 - Décembre 2025.