

Les Entrées

Gaspacho, glace à la pistache

ガスパチョ

ピスタチオアイスを浮かべて

Salade aux fruits de mer, vinaigrette à l'aneth

シーフードと野菜のサラダ

ディルのヴィネグレット

Duo de canard: foie gras et sa rillette à la pistache

鴨のデュオ

鴨フォアグラのテリーヌと鴨とピスタチオのリエット

Saumon mariné à la menthe fraîche sur son lit de pomme verte

サーモンのマリネ リンゴ添え

フレッシュミントの香り

Quiche à l'oignon, fromage bleu et miel d'Acacia

タマネギ、ブルーチーズ、

アカシア蜂蜜のキッシュ

Panna cotta de potiron, brunoise de légumes à l'orange

かぼちゃのパンナコッタ

野菜のブルノワーズ

オレンジ風味

Nos légumes grillés puis marinés au fameux yuzu japonais

柚子でマリネした野菜のグリル

Terrine de poisson à la noix de Saint Jacques et son coulis d'épinard

魚とホタテのテリーヌ

ほうれん草のクーリ

Gésiers de poulet confits, salade de roquette aux fruits

砂肝コンフィ、フルーツのロケットサラダ

Hareng fumé et ses légumes à l'huile

ニシンの燻製と野菜



¥1500

¥2200

¥4000

¥2600

¥1700

¥1800

¥1700

¥2200

¥2000

¥2200

Nos Brochettes

Brochette de gambas, sauce vierge
大海老のプロシェット ヴィエルジュソース

Brochette de daurade, sauce à la figue
真鯛のプロシェット イチジクのソース

Brochette de méroux, sauce au paprika
ハタのプロシェット パプリカのソース

Brochette d'espadon aux herbes
ハーブ香るメカジキのプロシェット

Brochette de merguez, sauce harissa
メルゲーズのプロシェット ハリッサのソース

Brochette de cuisse de poulet, mayonnaise au curry
鶏もも肉のプロシェット カレー風味のマヨネーズ

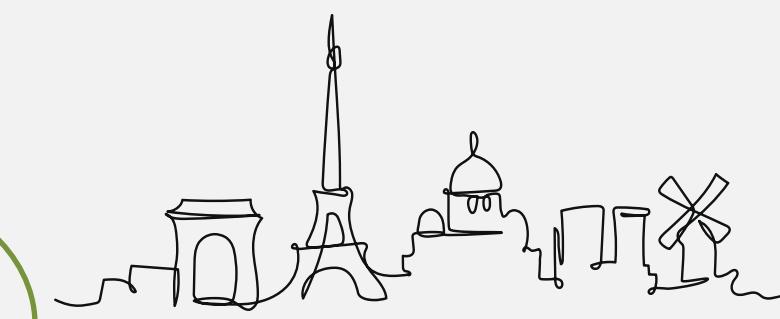
Brochette de gigot d'agneau, sauce aux raisins secs
仔羊もも肉のプロシェット レーズンのソース

Brochette de bavette, sauce au fromage bleu
牛バエットのプロシェット ブルーチーズのソース

1 brochette au choix
プロシェット1種
¥1300

3 sortes de brochettes au choix
お好きなプロシェット3種
¥3600

5 sortes de brochettes au choix
お好きなプロシェット5種
¥6000



Les

Plats

Pavé de cabillaud façon papilotte, légumes à la jardinière
タラと野菜のパピヨット風

Noix de Saint Jacques poêlées, daikon au safran et velouté d'edamame
ホタテのポワレ
サフラン風味の大根と枝豆のヴルーテ

Daurade rôtie à l'orientale et sa salade de choux citronné
真鯛のロティ
レモン風味のキャベツサラダ

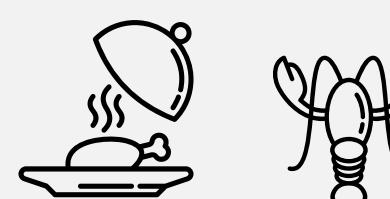
Thon mi-cuit aux sésames, pannacotta de tomate, gel de citron
ゴマをまぶしたマグロのミキュイ
トマトのパンナコッタとレモンのジュレ

Blanquette d'agneau à la parisienne et son riz pilaf
仔羊のブランケット
ピラフ添え

Bavette grillée, polenta aux herbes et échalotes, sauce au poivre
牛バエットのグリル
ポレンタ添え
コショウのソース

Tartare de magret de canard aux zestes de citron vert et sa frite
鴨のタルタル ライムの香り
フレンチフライ添え

Foie de veau en persillade et écrasée de pomme de terre
仔牛のレバーのポワレ
ガーリックとパセリのソース
じゃがいものエクラゼ



Spécialités

Moules marinées
ムール貝のワイン蒸し
¥2500

Confit de canard traditionnel au basilic, carottes caramélisées
鴨もも肉のコンフィ
バジルの香り
人参のキャラメリゼ
¥3800

Poussin entier rôti au four, pomme de terre à l'ail et thym
じっくりと焼き上げた丸鶏
(40分ほどお時間いただきます)
¥3000

Les gourmands

Escargots de Bourgogne (6 pièces)
エスカルゴ ブルゴーニュ風(6ピース)
¥2000

Ballotine de poulet à la betterave
チキンとビーツのパロティース
¥1500

Assiette de frites
フレンチフライ
¥1200

Assortiment de fromages et fruits secs
チーズの盛り合わせとドライフルーツ
¥3000

N.B: -Amuse-bouche du moment
-Pain tradition français
-Beurre au sel de Guérande
et à la gousse de vanille ¥800
パン・自家製香りバター・アミューズ代として
別途おひとり様+¥800を頂戴しております

10% de service seront additionnés à la facture
表示価格は税込。
別途サービス料10%を
加算させていただきます

LE PARISIEN