

ENTREES 前菜

Amuse bouche en verrine アミューズ ヴェリーヌで	¥500
Salade santé(fric, quinoa, dates, olives, tomates séchées, patate douce) サラダ・サンテ (フリーカ、キヌア、デーツ、オリーブ、ドライトマト、サツマイモ)	¥1400
Saumon frais et mariné à la menthe フレッシュサーモンのマリネ ミント風味	¥1300
Soupe vichyssoise, croutons et huile de basilic ヴィシソワーズ クルトンとバジルオイル	¥850
Tripes à la niçoise au citron confit ニース風トリッパ レモンのコンフィ	¥1200
Légumes grillés et marinés aux zestes de yuzu 柚子でマリネした野菜のグリル	¥1100
Oeufs surprise !!! パリジャン特製玉子のサプライズ!!!	¥1200
Sushis de pomme au foie gras de canard フォアグラとリンゴの寿司スタイル	¥1400
Tarte tatin à l'oignon rouge et sa quenelle de fromage frais aux fines herbes 赤玉ねぎのタルトタタン フレッシュチーズとハーブ	¥1100
Sardines farcies à l'ail et à la coriandre イワシのファルシー ガーリックとコリアンダー	¥1100
Terrine de campagne au foie gras de canard 豚肉と鴨フォアグラの田舎風テリーヌ	¥1600
Gratin d'escargots, crumble aux noix エスカルゴのグラタン仕立て ナッツのクランブルと共に	¥1400

NOTRE SPECIALITE BROCHETTES 炭火串焼き“ブロシエット”

Toutes les brochettes すべてのブロシエット	¥1200
Brochette de gambas, sauce à la tomate séchée 大海老のブロシエット ドライトマトソース	
Brochette de daurade, sauce à la crème de basilic 真鯛のブロシエット バジルのクリームソース	
Brochette d'espadon en robe de bacon, sauce balsamique ベーコンを纏ったメカジキのブロシエット バルサミコソース	
Brochette de légumes bio, Sauce à la betterave 有機野菜のブロシエット ビーツのソース	
Brochette de gigot d'agneau, sauce aux raisins secs 仔羊もも肉のブロシエット レーズンのソース	
Brochette de poulet mariné au soja et aux herbes, sauce à l'ail noir 醤油とハーブの香る鶏もも肉のブロシエット 黒ニンニクのソース	
Brochette de bavette, sauce beurre maître d'hôtel 牛バベットのブロシエット メートルドテルバターソース	
Brochette de pintade, sauce au yuzukosho ホロホロ鳥のブロシエット 柚子胡椒のソース	
3 sortes de brochettes au choix お好きなブロシエット3種	¥3300
5 sortes de brochettes au choix お好きなブロシエット5種	¥5000

N.B Pain et beurre ¥300 par 1 personne
別途おひとり様 パン・自家製香りバター / +¥300
を頂戴しております

LE BAR A CHARCUTERIE フランス惣菜

Fricassée de gésiers confits en cassolette 砂肝コンフィのフリカッセ	¥1000
Pâté de foie de volaille 鶏白レバーのムース	¥800
Assiette de frites フレンチフライ	¥600
Jambon de Bayonne フランス バイヨンヌ地方の生ハム	¥800
Jésus du Pays Basque フランス バスク地方のサラミ	¥800
Salami au fenouil フェネルを練りこんだサラミ “サラミ・フィノッキオーナ”	¥700
Coppa italienne イタリア 豚首肉のサラミ “コッパ”	¥700
Chorizo à l'Iberico de bellota スペイン イベリコ豚のチョリソー	¥800
3 sortes de charcuterie シャルキュトリー3種盛り合わせ	¥1800
5 sortes de charcuterie シャルキュトリー5種盛り合わせ	¥2200

FROMAGES チーズ

Assortiment de fromages et ses confitures チーズの盛り合わせ フルーツジャム添え	
	3 sortes 3種 ¥1600
	5 sortes 5種 ¥2300

Taxes non incluses (Sales Tax not included)
全ての商品は税抜価格表示になります。

PLATS メイン

Filet de daurade en croute de chorizo et fagots d'asperges vertes チョリソーを纏った真鯛のポワレ グリーンアスパラガス	¥2000	Roti de veau enrobe d'herbes et tagliolini à la provençale 仔牛のロティ ハーブの風味 プロヴァンス風タリオリーニと共に	¥3600
Gratin de rascasse et crevettes aux saveurs de la bouillabaisse カサゴと海老のグラタン仕立て ブイヤベースの香り	¥2000	Pigeon cuit en sauteuse et flambé au cognac, légumes de saison en persillade 鳩のロティ コニャックのフランベ 季節野菜のペルシャードと共に	¥4200
Noix de Saint Jacques poêlées, risotto de riz sauvage et sauce à l'oursin ホタテのポワレ ワイルドライスとウニのソースで	¥2200	“Wine Beef” Boeuf de Yamanashi, sauce aux morilles, balsamique et crème 山梨県産ワインビーフ モリーユ茸のクリームソース	¥3300
Râble de lapin cuit sur l'os à la moutarde de Dijon ウサギ肉のディジョンマスタード煮込み	¥2000		

Specialités スペシャリテ

Confit de canard à la figue et noix sur lit de pomme de terre 鴨もも肉のコンフィ イチジクとナッツのソース	¥2800
Poussin entire rôti au thym et à l'ail, pomme de terre au four じっくりと焼き上げた雛鳥 タイムとガーリックの香り	¥2500
Moules marinières à la bière ムール貝のビール蒸し フレンチフライと共に	¥1600