

ENTREES 前菜

| | |
|--|-------|
| Soupe de potiron et son velouté de châtaigne カボチャのスープ 栗のヴルーテ | ¥700 |
| Saumon frais et mariné à l'aneth, crumble de gingembre フレッシュサーモンとサーモンマリネのデュオ デイルの香り しょうがのクランブル | ¥1400 |
| Demi avocat reconstitué, crevettes en sauce calypso, chips de pommes de terre アボカドと海老のカクテルサラダ カリブソース | ¥1400 |
| Tartiflette à la noix de Saint Jacques et son corail ホタテのタルティフィレット | ¥1600 |
| Pissaladière niçoise à la daurade 真鯛のピサラディエール ニース風 | ¥1600 |
| Salade périgourdine: foie gras, gésiers, PDT, croûtons, lardons, pignons, chèvre chaud, magret fumé ペリゴール風サラダ (鴨の燻製、フォアグラ、砂肝コンフィ、ジャガイモ、ベーコン、シェブルチーズ) | ¥2600 |
| Méga assiette végétarienne et ses deux sauces ベジタリアン メガプレート 2種のソース | ¥1300 |
| Légumes grillés aux zestes de yuzu 柚子でマリネした野菜のグリル | ¥1200 |
| Pâté de campagne traditionnel パテ・ド・カンパーニュ トラディショナル | ¥1000 |
| Vol au vent d'escargots aux champignons et poireaux, sauce crémeuse au persil et à l'ail エスカルゴ、キノコ、ポワローのパイ仕立て パセリとガーリックのクリームソース | ¥1400 |
| Magret de canard rossini et son fruit façon sushi マグレ鴨とフルーツのロッシーニ 寿司スタイル | ¥2100 |
| Terrine de foie gras de canard confit 鴨フォアグラのテリーヌ | ¥2800 |

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 persillade 大海老のブロシエット ペルシヤードソース | |
| Brochette de noix de Saint Jacques, sauce à la tapenade ホタテのブロシエット タプナードソース | |
| Brochette de daurade, sauce balsamique à la crème 真鯛のブロシエット バルサミコクリームソース | |
| Brochette de légumes bio, huile d'olive et fleur de sel 有機野菜のブロシエット オリーブオイルとフルール・ド・セル | |
| Brochette de saucisse (cervelas de lyon), sauce à la moutarde リヨン名物セルブラソーセージのブロシエット マスタードソース | |
| Brochette de poulet mariné, sauce au yuzukosho マリネした鶏もも肉のブロシエット 柚子胡椒のソース | |
| Brochette de bavette, sauce au poivre 牛バベットのブロシエット 胡椒のソース | |
| Brochette de cuisse de pintade, sauce miel et chartreuse ホロホロ鳥のブロシエット ハチミツとシャルトリューズのソース | |
| 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 | ¥5400 |

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

| | |
|--|-------|
| Mélangé de 5 olives aux herbes de provences オリーブ5種 エルブドプロヴァンスの香り | ¥600 |
| Assiette de frites フレンチフライ | ¥700 |
| Fritot de sébastes piqué sur pomme de terre et sauce balsamique アカウオのフリット バルサミコソース | ¥800 |
| 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” | ¥800 |
| Coppa italienne イタリア 豚首肉のサラミ “コッパ” | ¥800 |
| 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 | ¥2000 |
| 5 sortes de charcuterie シャルキュトリー5種盛り合わせ | ¥2600 |

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 | ¥1800 |
| 5 sortes 5種 | ¥2500 |

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

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Choucroute de cabillaud et anguille fumée 鱈とうなぎの燻製のシュークルート | ¥2500 | Souris d'agneau braisée au miel, poêlée de carottes et abricots 仔羊すね肉のブレゼ ハチミツ風味 人参とアプリコットのポワレ | ¥2900 |
| Filet de rouget en écailles de pommes de terre, légumes cru et sauce beurre blanc ジャガイモを鱗に見立てた ルージュのポワレ ブール・ブランソース | ¥2700 | Cassoulet de lapin au saucisson à l'ail et ses haricots blancs mijotés en pot ウサギのガーリックソシソンと 白インゲンの煮込み “カスレ” | ¥2700 |
| Pavé de turbot rôti à la fleur de sel, légumes et champignons sautés à cru, huile d'olive française vierge カレイのロティ フルール・ド・セルで 季節野菜とキノコのソテー フランス産エキストラバージンオリーブオイル | ¥3300 | Côte de porc «Yonezawa» rôtie dans son aigre-doux et ses fettuccini 米沢豚肩ロースのロティ フェットチーネ添え エーグルドゥースソース | ¥3700 |
| Filet de bœuf grillé, pommes pont-neuf et sauce tartare aux herbes 牛フィレのグリエ ハーブ香るタルタルソース | ¥4600 | Cuisse de canard confite, artichauts et petits pois 鴨もも肉のコンフィ アーティチョークとグリーンピース | ¥3200 |

Specialités スペシャルリテ

| | |
|---|-------|
| Moules marinières à la bisque de homard ムール貝のマリニエール オマール海老のビスクソース | ¥2000 |
| Poussin entier rôti au thym et à l'ail, poêlée de légumes 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 |
| Sous reservation de 24H Poulet jaune fermier de France cuit au four et son jus, pommes de terre bio 【前日までのご予約のみ】 テーブルにておとりわけ致します プーレジョーンヌ、フランス産丸鶏のロティ 有機ジャガイモとともに | ¥4500 |