

## ENTREES 前菜

<b>Gaspacho fait maison et sa glace au sésame noir</b> パリジャン特製 ガスパチョ 黒ごまアイスクリームと共に	¥800
<b>Saumon frais et mariné à la menthe, grissini aux herbes</b> フレッシュサーモンのマリネ ハーブ風味のグリッシーニ	¥1400
<b>Tartare de crevettes et légumes et sa vinaigrette au shoyu</b> 海老と季節野菜のタルタル仕立て 醤油のヴィネグレット	¥1400
<b>Raclette à la courgette et saucisson</b> ソシソンとズッキーニのラクレット	¥1300
<b>Salade niçoise traditionnelle</b> ニース風サラダ トラディショナル	¥1600
<b>Escargots à la Bourgogne (6pièces)</b> エスカルゴ ブルゴーニュ風 (6ピース)	¥1200
<b>Quenelles de brochet à la bisque de homard</b> カワカマスのクネル オマール海老のビスクソース	¥1500
<b>Légumes grillés aux zestes de yuzu</b> 柚子でマリネした野菜のグリル	¥1200
<b>Pâté de campagne fait maison</b> パテ・ド・カンパーニュ	¥1000
<b>Salade de légumes aux agrumes</b> シトラスフルーツのサラダ	¥1400
<b>Mille feuille à l'ananas et au foie gras de canard poêlé et sauce balsamique</b> 鴨フォアグラのポワレとパイナップル ミルフィーユ仕立て バルサミソース	¥2100
<b>Terrine de foie gras de canard confit et confiture de tomate cerise</b> 鴨フォアグラのテリーヌ プチトマトのコンフィチュール	¥2800

## NOTRE SPECIALITE BROCHETTES 炭火串焼き“プロシェット”

<b>Toutes les brochettes 全てのプロシェット ¥1200</b>	
<b>Brochette de gambas, sauce thai</b> 大海老のプロシェット タイ風ソース	
<b>Brochette de noix de Saint Jacques, sauce à l'orange sanguine</b> ホタテのプロシェット ブラッドオレンジのソース	
<b>Brochette de daurade, sauce à la crème d'anchois</b> 真鯛のプロシェット アンチョビクリームソース	
<b>Brochette de légumes bio, sauce vierge</b> 有機野菜のプロシェット ヴィエルジュソース	
<b>Brochette de gigot d'agneau, sauce au cumin</b> 仔羊もも肉のプロシェット クミンソース	
<b>Brochette de poulet mariné au gingembre, sauce à l'ail noir</b> マリネした鶏もも肉のプロシェット 黒にんにくのソース	
<b>Brochette de rumsteak, sauce à l'huile d'oignons</b> 牛ランプのプロシェット 玉ねぎオイルのソース	
<b>Brochette de cuisse de pintade, moutarde au moût de raisins</b> ホロホロ鳥のプロシェット バイオレットマスタードソース	
<b>3 sortes de brochettes au choix</b> お好きなプロシェット3種 ¥3300	
<b>5 sortes de brochettes au choix</b> お好きなプロシェット5種 ¥5400	

## LE BAR A CHARCUTERIE フランス惣菜

<b>Mélangé de 5 olives aux herbes de provenances</b> オリーブ5種 エルブドプロヴァンスの香り	¥600
<b>Assiette de frites</b> フレンチフライ	¥700
<b>Accra de morue sauce cocktail</b> アクラ・デュ・モリュ カクテルソース	¥800
<b>Jambon de Bayonne</b> フランス バイヨンヌ地方の生ハム	¥800
<b>Jésus du Pays Basque</b> フランス バスク地方のサラミ	¥800
<b>Salami au fenouil</b> 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
<b>Coppa italienne</b> イタリア 豚首肉のサラミ “コッパ”	¥800
<b>Chorizo des Aldudes</b> フランス アルデュード村のチョリソー	¥2000
<b>3 sortes de charcuterie</b> シャルキュトリー3種盛り合わせ	¥2600
<b>5 sortes de charcuterie</b> シャルキュトリー5種盛り合わせ	

## FROMAGES チーズ

<b>Assortiment de fromages et ses confitures</b> 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

**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

**TVA plus 10% de service seront additionnés à la facture**  
An additional sales tax and 10% service charge will be added  
表示価格に消費税とサービス料10%を加算させていただきます

## PLATS メイン

<b>Daurade rôtie, poêlée d'artichauts, sauce au chorizo, tomates séchées et pignons</b> 真鯛のロティ アーティチョークのポワレ チョリソーのソース ドライトマトと松の実	¥2400	<b>Joue de bœuf braisée au vin rouge et son riz sauvage pilaf</b> 牛ホホ肉のブレゼ 赤ワインソース ワイルドライスのピラフ	¥2300
<b>Filets de rouget poêlés sur lit de polenta et leurs brunoise de légumes de saisons</b> ルージェのポワレ ポレンタと季節野菜	¥2500	<b>Tartare de magret de canard à la parisienne, chips de pomme de terre</b> マガレ鴨のタルタル パリジャン風 有機じゃがいものチップス	¥2700
<b>Pavé de turbot au four et ses fettuccine à la génoise, huile d'olive française vierge</b> カレイのオープン焼き フェットチーネ フランス産エキストラバージンオリーブオイル	¥3300	<b>Côte de porc «Yonezawa» rôtie au miel et à l'ananas</b> 米沢豚肩ロースのロティ ハチミツとパイナップルのソース	¥3700
<b>Filet de bœuf grillé, pommes pont-neuf et échalotes confites à la crème de casis</b> 牛フィレのグリエ エシャロットのコンフィ	¥4600	<b>Cuisse de canard confite, sa petite salade à la figue pochée</b> 鴨もも肉のコンフィ 季節野菜とイチジクのポシェ	¥2800

<b>Specialités スペシャルリテ</b>	
<b>Moules marinières à la bière</b> ムール貝のマリニエール ビール風味	¥2000
<b>Poussin entier rôti au thym et à l'ail, poêlée de légumes</b> 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
<b>Sous reservation: Couscous typiquement Algerien à l'agneau et merguez</b> 【ご予約のみ】 アルジェリア風ククス 仔羊とメルゲーズと共に	¥3000