

ENTREES 前菜

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

CHARCUTERIE FRANCAISE フランス惣菜

Soupe Vichysoise パリジャン特製 ヴィシソワーズ	¥800
Carpaccio de saumon, grissini, pousse d'herbes et zestes d'orange フレッシュサーモンのカルパッチョ ハーブ風味のグリッシーニ	¥1300
Taratara de daurade à l'asperge verte en forme de chateau 真鯛とグリーンアスパラガスのタルタル仕立て	¥1500
Raclette au jésus du pays basque au légume frais バスク地方のサラミと季節野菜のラクレット	¥1300
Salade aux légumes, magret de canard fumé et chips de pomme de terre グリーンサラダと季節野菜 マグレ鴨スモーク、ポテトのチップス仕立て	M:¥1300 L:¥1800
Fricassée d'escargots traditionnelle en casolette エスカルゴのフリカッセ ブルゴーニュ風	¥1400
Quenelle de brochet gratinée à la bisque de homard カワカマスのクネル グラタン仕立て オマール海老のビスクソース	¥800 1Pièce
Légumes grillés aux zestes de yuzu 柚子でマリネした野菜のグリル	¥1200
Pâté de campagne fait maison et ses variantes 自家製パテ・ド・カンパーニュ	¥1000
Crêpe (farine complète) en pissaladière niçoise ニース風ピサラディエール 全粒粉のクレープで	¥1300
Le sublime duo de foie gras de canard: -pôlé à la figue et balsamique -terrineroulée et ses dés de pomme 鴨フォアグラのデュオ 2種類の調理法で ーポワレ イチジクとバルサミコ酢 ーテリーヌ リンゴとロール仕立て	¥2500

Toutes les brochettes すべてのブロシェット ¥1100	
Brochette de gambas, concassée de tomate à l'ail 大海老のブロシェット ガーリックトマトソース	
Brochette de noix de Saint Jacques, sauce tapenade ホタテのブロシェット タプナードソース	
Brochette de daurade, sauce beurre noisette 真鯛のブロシェット ブールノワゼットソース	
Brochette d'épaulon, sauce citron vert et sésame メカジキのブロシェット ライムとゴマのソース	
Brochette de gigot d'agneau, sauce aux cèpes 仔羊もも肉のブロシェット セップ茸のソース	
Brochette de poulet mariné au gingembre, sauce à l'ail noir マリネした鶏もも肉のブロシェット 黒にんにくのソース	
Brochette de bavette, moutarde au citron et thym 牛ランプのブロシェット レモンマスタードとタイムのソース	
Brochette de cuisse de pintade, sauce au miel ホロホロ鳥のブロシェット ハチミツのソース	
3 sortes de brochettes au choix お好きなブロシェット3種	¥3000
5 sortes de brochettes au choix お好きなブロシェット5種	¥4800

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
Saucisson sec au poivre フランス ドライソーセージ胡椒風味	¥800
Chorizo des Aldudes フランス アルデュード村のチョリソー	¥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	¥3000

A COTE サイドディッシュ

Gesiers confits 砂肝のコンフィ	¥800
Assiette de frites フレンチフライ	¥800
Accra de morue sauce cocktail アクラ・ドゥ・モリュ カクテルソース	¥800

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

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

Risotto d'épaulre au homard et sa bisque オマール海老とスベルト小麦 ビスクソース	¥3300	Côtes d'agneau rôties aux herbes, poêlée de légumes façon ratatouille 骨付き仔羊のロティ ハーブの香り 季節野菜のポワレ ラタトゥイユ風	¥2600
Filets de rouget poêlés en jardin fleuri ルージェのポワレ ポレンタと季節野菜	¥2500	Magret de canard au four, sauce aux groseilles et son aubergine fondante マグレ鴨のオープン焼き グロセイユのソース	¥2700
Noix de Saint Jacques rôties, velouté de champignons et coquillages ホタテのロティ 季節キノコのヴルーテ	¥3300	Boeuf bourguignon traditionnel et sa purée de pomme de terre crémeuse 牛肉の赤ワイン煮込み クリーミーなジャガイモのピューレ	¥2500
Vivaneau rouge en meunière et ses pommes parisiennes vapeur えびす鯛のムニエル ポムパリジェンヌのヴァプール	¥3000	Filet de veau grillé, crème au caramel et ses marrons 仔牛フィレのグリエ 栗のクレームキャラメルと共に	¥4000

Specialités スペシャルティ	
Confit de cuisse de canard dans sa graisse et ses pommes sarladaises 鴨もも肉のコンフィ ジャガイモのサルラディーズ	¥2600
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
Filet de boeuf hemingway, flambé au bourbon, pomme pont neuf ヘミングウェイが愛したレシピで 牛フィレ肉 バーボンのフランベ ポムボンヌフと共に	¥4600