

## A emporter dinner Take out (17H30 à 22H) 03-5579-2866



### Entrées 前菜

**Salade niçoise**  
ニース風サラダ  
¥1300

**Pâté de campagne fait maison  
et ses variantes**  
自家製パテ・ド・カンパーニュ  
¥900

**Mélange de légumes grillés et marinés au yuzu**  
柚子でマリネした野菜のグリル  
¥900

**Gaspacho du parisien**  
パリジャン特製ガスパチョ  
¥700

**Macédoine de légumes faite minute  
à la mayonnaise autour de la mer**  
季節野菜のマセドワーヌと  
シーフードのマヨネーズ和え  
¥1200

**Quenelles de brochet,  
sauce à la bouillabaisse  
(mousse de poisson, 3 pièces)**  
カワカマスのクネル  
ブイヤベース風  
¥1600

**Mélange de charcuterie ( coppa, chorizo, salami,  
jésus du pays basque, jambon de Bayonne)**  
シャルキュトリーの盛り合わせ  
¥1800

### Plats

#### メインディッシュ

**Vivaneau poché au céleri et sa crème d'edamame**  
えびす鯛とセロリのポシェ 枝豆のクリーム  
¥2300

**Confit de cuisse de canard dans sa graisse  
à l'orange et pommes de terre sautées**  
鴨もも肉のコンフィ オレンジ風味  
じゃがいものソテー添え  
¥2300

**Poussin entier rôti aux épices de chez nous  
et pommes de terre au four  
(45 min de préparation)**  
じっくりと焼き上げた丸鶏 約1kg  
(45分前後お時間がかかります)  
¥2000

**Bavette grillée, sauce à l'échalotte  
et sa poêlée de légumes de saison**  
牛バベットのグリル エシャロットソース  
季節野菜のポワレ  
¥2300

**Magret de canard au four, sauce mirabelle  
et ananas rôti**  
マグレ鴨のロティ ミラベルのソース  
パイナップルのソテー  
¥2300

**Souris d'agneau braisée aux herbes et ses lentilles**  
仔羊すね肉のブレゼ ハーブの香り  
レンズ豆と共に  
¥2400

**Noix de Saint Jacques poêlées,  
spaghetti à l'encre de seiche et œufs de poisson**  
ホタテのポワレ  
イカスミスパゲティ添え  
¥2300

### Desserts ¥500 デザート

**Crème d'anjou aux fruits rouges**  
クレームダンジュ

**Mousse au chocolat**  
ムース・オ・ショコラ

**Tarte du moment**  
タルト

**Demi baguette et beurre salé à la gousse de vanille**  
バゲット(ハーフサイズ)と自家製バター  
¥600

N'hésitez pas à nous solliciter pour toute autre commande  
その他のご注文はお気軽にお問い合わせください

## A emporter Lunch Take out 03-5579-2866



De 11H30 à 14H00

### Bento lunch

下記よりお選びください

**Poisson du jour garni et sa petite entrée  
+ Tarte du moment + Pain**

前菜、本日のお魚料理と本日のタルト(プチパン付き)¥1500

**Viande du jour garnie et sa petite entrée  
+ Tarte du moment + Pain**

前菜、本日のお肉料理と本日のタルト(プチパン付き)¥1500

**Gambas poêlées au persil et à l'ail,  
spaghetti à l'encre de seiche**

大海老もポワレ ガーリックとパセリの香り

イカスミスパゲティ添え ¥1500

**Magret de canard rôti à la mirabelle, ananas épicé**

マグレ鴨のロティ

ミラベルのソース ¥1900

**Desserts ¥500**

デザート

**Mousse au chocolat**

ムース・オ・ショコラ

**Crème d'anjou aux fruits rouge**

クレームダンジュ

N'hésitez pas à nous solliciter pour toute autre commande  
その他のご注文はお気軽にお問い合わせください