

ENTREES 前菜

Gaspacho du parisien, glace pistache パリジャン風ガスパチョ ピスタチオのアイスを浮かべて	¥800
Céleri rémoulade à l'abricot アプリコットとセロリのレムラード	¥1100
Tartare de saumon de norvège et crabe japonais aux oeufs de poissons ノルウェーサーモンとズワイガニのタルタル	¥1400
Salade du printemps en toutes ses couleurs et copeaux de parmesan 色とりどりの野菜サラダ パルメザンチーズを散らして	¥1200
Salade de magret de canard rôti, fruits et noix au balsamique マグレ鴨とフルーツ、クルミのサラダ バルサミコのソース	¥1600
Queues de homard poêlées sur taboulé de quinoa, vinaigrette à la framboise オマール海老のポワレ キヌアのタブレ添え フランボワーズのヴィネグレット	¥2800
Quenelle de brochet gratinée à la bouillabaisse カワカマスのクネル グラタン仕立て ブイヤベースソース	¥800 1Pièce
Légumes grillés aux zestes de yuzu 柚子でマリネした野菜のグリル	¥1300
Pâté de campagne fait maison et ses variantes 自家製パテ・ド・カンパーニュ	¥1000
Terrine de foie gras de canard et compotée de raisins frais 鴨フォアグラのテリーヌ ブドウのコンポート	¥2000

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	¥1100
Brochette de gambas, sauce bouillabaisse 大海老のブロシエット ブイヤベースソース	
Brochette de noix de Saint Jacques, sauce aux anchois ホタテのブロシエット アンチョビソース	
Brochette d'épaulon, sauce au citron メカジキのブロシエット レモンソース	
Brochette de saumon, sauce à l'aneth サーモンのブロシエット ディルのソース	
Brochette de filet de porc "matsuzaka", sauce aux raisins 松阪豚ヒレのブロシエット レーズンのソース	
Brochette de poulet "iwaidori" mariné, sauce au paprika piquant マリネした“奥州いわいどり”のブロシエット ピカンテソース	
Brochette de bavette, sauce à l'échalotte confite 牛バベットのブロシエット エシャロットコンフィのソース	
Brochette de veau de lait, sauce crème balsamique 乳飲み仔牛のブロシエット バルサミコクリームソース	
3 sortes de brochettes au choix お好きなブロシエット3種	¥3000
5 sortes de brochettes au choix お好きなブロシエット5種	¥4800

CHARCUTERIE FRANCAISE フランス惣菜

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

Mélange de fruits secs ドライフルーツ	¥800
Assiette de frites フレンチフライ	¥800
Poêlée d'escargots エスカルゴのポワレ	¥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	¥2600

N.B Pain et beurre ¥400 par 1 personne

別途おひとり様 パン・自家製香りバター
/+¥400を頂戴しております

10% de service seront additionnés à la facture

10% service charge will be added

表示価格は税込。別途サービス料10%を加算させていただきます

PLATS メイン

Pavé de daurade piqué à l'olive noire sur risotto d'épautre 真鯛と黒オリーブのロティ スペルト小麦のリゾット添え	¥2500	Côtes d'agneau grillées aux herbes, poêlée d'aubergines au cumin 骨付き仔羊のハーブグリル クミン香る茄子のポワレ	¥2600	Specialités スペシャルリテ	
Cassiolette de la mer en gelée de fumet de poisson. シーフードのカスレット フュメドポワソンのジュレ	¥2700	Magret de canard rôti à la mirabelle et pommes de terre sautées マグレ鴨のロティ ミラベルのソース じゃがいものソテー添え	¥2700	Moules marinière et frites ムール貝の白ワイン蒸し フレンチフライ	¥2000
Noix de Saint Jacques mi-cuites, légumes à la Provençale et huile de basilic ホタテのミキューイ プロヴァンス野菜とバジルのオイル	¥2800	Hachis parmentier de lapin aux amandes ラパンとアーモンドの アッシュパルマンティエ	¥2300	Confit de cuisse de canard dans sa graisse à l'orange et sa petite salade 鴨もも肉のコンフィ オレンジの香り グリーンサラダ添え	¥2600
Vivaneau poché au céleri et son velouté d'edamame えびす鯛とセロリのポシェ 枝豆のヴルーテ	¥2700	Filet de bœuf rossini, artichauts au balsamique 牛ヒレとフォアグラのロッシーニ アーティチョーク添え バルサミコソース	¥4600	Poussin entier rôti à notre façon et son disque d'ananas aux épices じっくりと焼き上げた丸鶏 スパイス、ハーブ、ガーリックの豊かな香り	¥2500