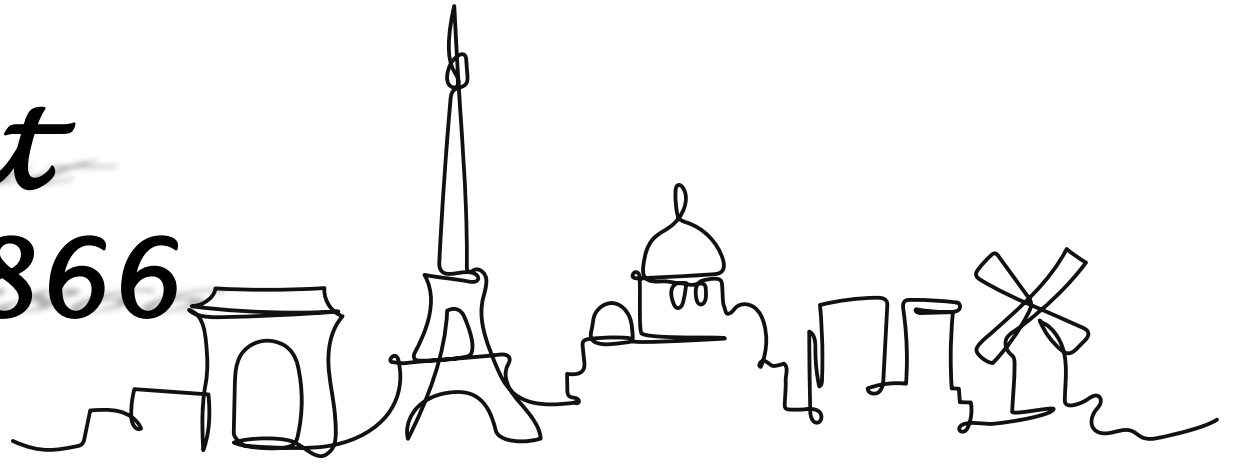


# A emporter Take out 03-5579-2866



## Entrées 前菜

Salade niçoise, légumes, anchois, olive, œuf  
ニース風サラダ  
¥1600

Saumon frais et mariné à la menthe fraîche  
フレッシュサーモンのマリネ  
ミントの香り  
¥2000

Mélange de légumes grillés et marinés au yuzu  
柚子でマリネしたグリル野菜  
¥1500

Salade verte, olives et assortiment de fromages  
オリーブとチーズの盛り合わせ  
グリーンサラダ添え  
¥1800

Accra de morue, sauce mayonnaise au curry  
塩タラのクロケット  
カレー風味のマヨネーズ  
¥1400

Rillettes de cuisse de canard et ses pickles  
鴨のリエットとピクルス  
¥2200

Macédoine de fruits de la mer à l'avocat  
シーフードとアボカドのマセドワーヌ  
¥1200

## Plats メインディッシュ

Moules marinières et frites  
ムール貝のワイン蒸し  
フレンチフライ  
¥2000

Espadon grillé aux herbes de Provinces  
et ses petits légumes  
メカジキのハーブグリル  
野菜のポワレ  
¥2800

Rascasse poêlée et son risotto d'épeautre  
aux fruits de mer  
カサゴのポワレ  
スペルト小麦とシーフードのリゾット  
¥2500

Magret de canard rôti,  
poêlée de légumes et sauce au miel  
マグレ鴨のロティ 野菜のポワレ  
ハチミツのソース  
¥2600

Ragout d'agneau mijoté  
et ses haricots blancs façon cassoulet  
仔羊と白インゲンのカスレ風  
¥2500

Poussin entier façon rôtisserie  
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)  
¥2600

## Desserts ¥800 デザート

Crème d'Anjou  
クレームダンジュ  
Brownie chocolat  
チョコレートブラウニー  
Tarte du moment  
本日のタルト

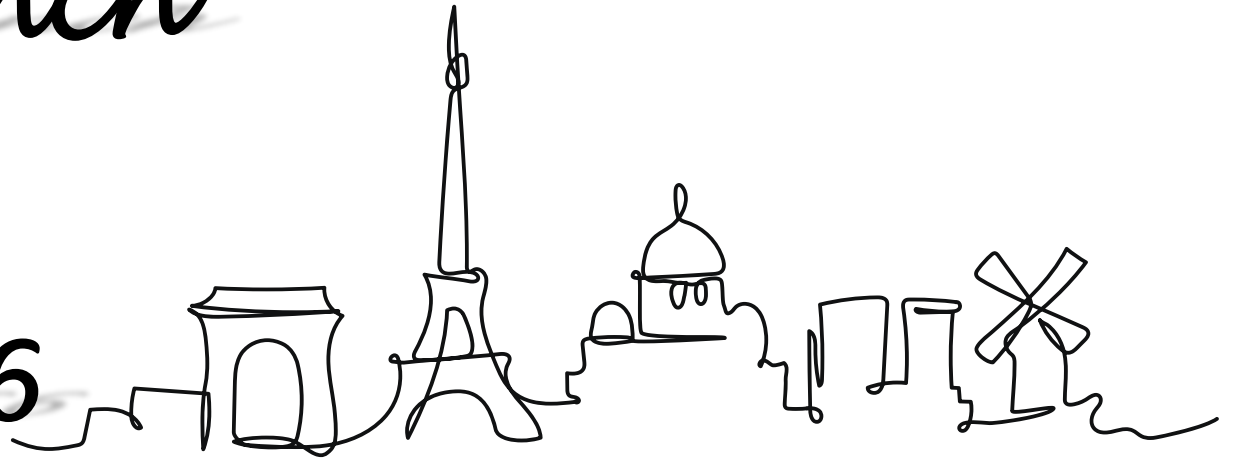
## Demi-baguette et beurre salé à la gousse de vanille

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) ¥1600

**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) ¥1600

## Desserts

¥800

デザート

**Brownie chocolat**

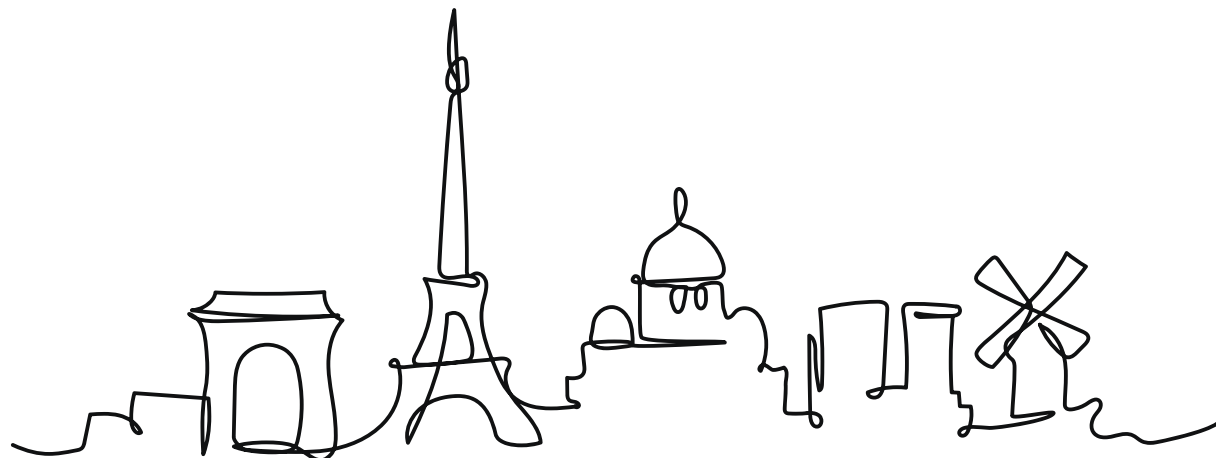
チョコレートブラウニー

**Crème d'Anjou**

クレームダンジュ

**Dessert du moment**

本日のデザート



## Entrées

### 前菜

**Salade niçoise, légumes, anchois, olive, œuf**

ニース風サラダ

¥1800

**Saumon frais et mariné à la menthe fraîche**

フレッシュサーモンのマリネ

ミントの香り

¥2400

**Mélange de légumes grillés et marinés au yuzu**

柚子でマリネしたグリル野菜

¥1800

**Salade verte, olives et assortiment de fromages**

オリーブとチーズの盛り合わせ

グリーンサラダ添え

¥2200

**Accra de morue, sauce mayonnaise au curry**

塩タラのクロケット

カレー風味のマヨネーズ

¥1600

**Rillettes de cuisse de canard et ses pickles**

鴨のリエットとピクルス

¥2600

**Macédoine de fruits de la mer à l'avocat**

シーフードとアボカドのマセドワーヌ

¥1500

## Plats

### メインディッシュ

**Moules marinières et frites**

ムール貝のワイン蒸し

フレンチフライ

¥2500

**Espadon grillé aux herbes de provences  
et ses petits légumes**

メカジキのハーブグリル

野菜のポワレ

¥3000

**Rascasse poêlée et son risotto d'épautre  
aux fruits de mer**

カサゴのポワレ

スペルト小麦とシーフードのリゾット

¥2800

**Magret de canard rôti,  
poêlée de légumes et sauce au miel**

マグレ鴨のロティ 野菜のポワレ

ハチミツのソース

¥3000

**Ragout d'agneau mijoté  
et ses haricots blancs façon cassoulet**

仔羊と白インゲンのカスレ風

¥3000

**Poussin entier façon rôtisserie  
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)

¥2800

## Desserts ¥800

### デザート

**Crème d'Anjou**

クレームダンジュ

**Brownie chocolat**

チョコレートブラウニー

**Tarte du moment**

本日のタルト

**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