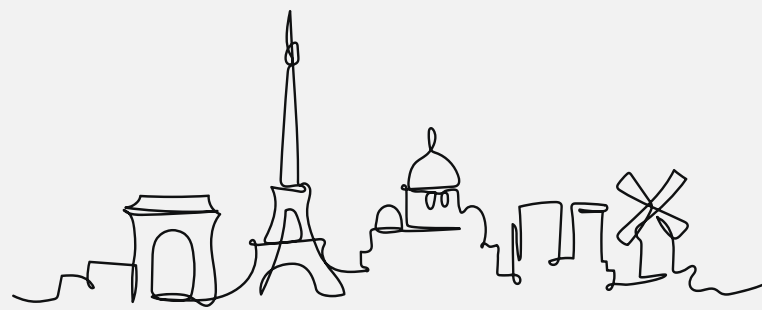


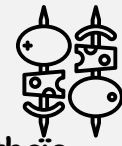
Les Entrées



- Bisque de crevette et croûtons** ¥1500
海老のビスクスープ
クルトンを浮かべて
- Assortiment de salades vertes garni de son poulet au curry** ¥2600
カレー風味のチキンと野菜のサラダ
- Terrine de foie gras de canard, pain aux fruits secs, salade de roquette** ¥4000
鴨フォアグラのテリーヌ
ドライフルーツのパンとロケットサラダ
- Saumon mariné à la menthe fraîche sur lit de légumes secs** ¥2600
サーモンのマリネ
フレッシュミントの香り
- Tarte feuilletée aux poireaux et chèvre accompagnée de son saumon fumé** ¥3000
スモークサーモンとシェーヴルチーズ、ネギのタルト
- Carpaccio de noix de Saint Jacques autour de sa betterave, vinaigrette à la vanille** ¥3300
ホタテとビーツのカルパッチョ
バニラのヴィネグレット
- Nos légumes grillés puis marinés au fameux yuzu japonais** ¥1700
柚子でマリネした野菜のグリル
- Tartare d'avocat revisité aux fruits de la mer dans sa verrine** ¥2400
シーフードとアボカドのタルタル
- Rillettes de cuisse de canard à la pistache, ses pickles variés** ¥2200
鴨とピスタチオのリエット ピクルス添え
- Gésiers de poulet confits, Endives, fromage bleu, noix et purée de céleri** ¥2200
砂肝のコンフィ 根セロリのピュレ
アンディーヴ、クルミ、ブルーチーズのサラダ
- Sardines farcies à la tipasienne et leurs sauces aux poivrons** ¥2000
ティバザ風イワシのファルシー パプリカのソース



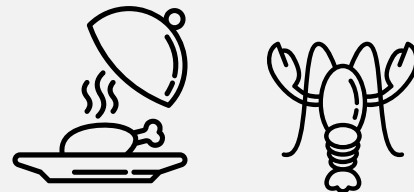
Nos Brochettes



- Brochette de gambas, sauce thaïe**
大海老のブロシエット タイのソース
- Brochette de daurade, sauce tomate séchée et pignons**
真鯛のブロシエット
ドライトマトと松の実のソース
- Brochette de thon, sauce soja et sésame**
マグロのブロシエット 醤油と胡麻のソース
- Brochette d'espadon, sauce aux anchois**
メカジキのブロシエット
アンチョビのソース
- Brochette de merguez, sauce harissa**
メルゲーズのブロシエット
ハリッサのソース
- Brochette de cuisse de poulet, sauce tartare au paprika**
鶏もも肉のブロシエット
タルタルソース
- Brochette de gigot d'agneau, sauce raz el hanout**
仔羊もも肉のブロシエット
ラスハヌートスパイスのソース
- Brochette de veau, sauce aux champignons**
仔牛のブロシエット
キノコのソース
- 1 brochette au choix**
ブロシエット1種
¥1300
- 3 sortes de brochettes au choix**
お好きなブロシエット3種
¥3600
- 5 sortes de brochettes au choix**
お好きなブロシエット5種
¥6000

Les Plats

- Filet de cabillaud cuit en pot au feu, accompagné de sa saucisse de poisson** ¥3000
タラと魚のソーセージのポトフ
- Noix de Saint Jacques poêlées, courge, mousse à la châtaigne et zestes d'orange** ¥3500
ホタテのポワレ
栗のムースとオレンジの香り
- Croustillant de brick revisité, daurade en jardinière aux fines herbes** ¥3200
真鯛と野菜のクロスティヨン
ハーブの香り
- Calamar et fruits de mer en persillade et leurs champignons à la bordelaise** ¥3000
イカとシーフードのベルシャード
キノコのボルドレーズ
- Ragout d'agneau mijoté, haricots blanc façon cassoulet du sud** ¥3500
仔羊と白インゲン
南仏カスレ風
- Bavette bistro, rôtie aux échalotes et sa purée de pomme de terre au fromage comté** ¥4200
ビストロ風牛バベット
コンテチーズとじゃがいものピュレ
- Lapin à la moutarde accompagné de ses tagliatelles de carottes aux deux couleurs** ¥3600
“ラパン・ア・ラ・ムタールド”
ウサギ肉とマスタードソースの軽い煮込み
- Foie de veau poêlé, sauce à l'ail, persil et fond de veau, polenta rôtie** ¥4500
仔牛のレバーのポワレ ポレンタのロティ
ガーリックとパセリのソース



Spécialités

- Moules marinières** ¥2500
ムール貝のワイン蒸し
- Confit de canard traditionnel accompagné de son ananas rôti aux épices** ¥3800
鴨もも肉のコンフィ
スパイス香るパイナップルのロティ
- Poussin entier rôti au four, poêlée de légumes et moutarde au thym** ¥3000
じっくりと焼き上げた丸鶏
(40分ほどお時間いただきます)

Les gourmands

- Escargots de Bourgogne (6 pièces)** ¥2000
エスカルゴ ブルゴーニュ風 (6ピース)
- Accras de morue, mayonnaise au curry** ¥1500
塩タラのクロケット
カレー風味のマヨネーズ
- Assiette de frites** ¥1200
フレンチフライ
- Assortiment de fromages et fruits secs** ¥3000
チーズの盛り合わせとドライフルーツ

N.B: -Amuse-bouche du moment
-Pain tradition français
-Beurre au sel de Guérande
et à la gousse de vanille ¥800

パン・自家製香りバター・アミューズ代として
別途おひとり様+¥800を頂戴しております

10% de service seront additionnés à la facture

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