

週末ランチ 11:30 - 14:30 (L.O.)

De 11:30 - 14:30 (L.O.) chaque Samedi-Dimanche



MENU DÉCOUVERTE

Entrée + Plat + Café Ou Thé Ou Plat + Dessert + Café Ou Thé

前菜 + メイン + コーヒー又は紅茶 又は メイン + デザート + コーヒー又は紅茶 ¥2000

Entrée + Plat + Dessert + Café Ou Thé

前菜 + メイン + デザート + コーヒー又は紅茶 ¥2500

Salade + Entrée + Plat + Fromage + Dessert + Café Ou Thé

サラダ + 前菜 + メイン + チーズ + デザート + コーヒー又は紅茶 ¥3500

前菜、メイン、デザートを以下よりお選びください。

LES ENTRÉES 前菜

Brisket de bœuf fumé, buns à l'encre de seiche, chips de patates douces au wasabi

牛バラ肉のスマーク、イカ墨のバンズ、薩摩芋のチップス わさび風味 (+ ¥400)

Cromesquis de pied de porc au moût de raisin, ravioles d'escargots, sauce persillée

豚足とムストのクロメスキ、エスカルゴのラヴィオリ、パセリソース

Saumon de Tasmanie fumé mi-cuit, galette Vonassienne, écume de yuzu et fromage blanc au citron

スマークサーモンのミキューイ、じゃが芋のクレープ、柚子のエキューム、フロマージュブラン、レモン風味

Saint Jacques poêlées, espuma de chorizo, boulghour à la citronnelle

ホタテのポワレ、レモングラス風味のブルグル、チョリソーのエスプーマ (+ ¥500)

LES PLATS メイン

Longe de porc, anchoïade en sabayon, mousseline de pois chiches et arachides

豚ロースのポワレ、アンチョビのサバイオン、ひよこ豆のピューレ、ピーナッツのクリーム

Crevettes rouges flambées au Calvados, beurre blanc au citron, accras de doubeurre au sésame

海老のカルヴァドス酒炙り、バターナッツと胡麻のベニエ、レモン風味のブル・ブランソース

Sawara poêlé au poivre de Sarawak, risotto de bardane au lait de coco, crumble de wasabi et d'estragon

サワラのポワレ サラワクペッパー風味、ココナッツミルクのごぼうのリゾット、山葵とタラゴンのクランブル

Filet de canard rôti, sauce à l'orange, mousseline de carottes au gingembre, enoki croustillants

鴨肉のロースト、オレンジのソース、人参と生姜のピューレ、カリカリのえのき (+ ¥300)

LES DESSERTS デザート

Riz au lait à la cannelle, tuile aux noisettes

シナモン風味のリ・オ・レ、ヘーゼルナッツのチュイール

Tarte aux citrons meringuée

レモンとメレンゲのタルト

Crème brûlée à la verveine, glace à la confiture de lait

レモンバーベナのクレームブリュレ、ミルクジャムのアイス

+ ¥100 バター・オリーブオイル、パン追加 Beurre, Huile d'olive et pains extra

+ ¥150 カプチーノ、カフェオレ、エスプレッソ Cappuccino, Café au lait, Espresso

Boissons

お飲物

Boissons Alcoolisées	アルコール
Pêche Orange	ピーチオレンジ ¥850
Cassis Orange	カシスオレンジ ¥850
Abricot Orange	アブリコットオレンジ ¥850
Kir	キール ¥950
Kir Royal	キール・ロワイヤル ¥1200
Mimosa	ミモザ ¥1200
Blanc Pêche	ブラン・ペシュ ¥950
Blanc Prunelle	ブラン・プリュネル ¥950
Ricard	リカール ¥950
Bière Pression	生ビール (カールスバーグ) ¥650
Panaché	パナシェ ¥850 (ビール + サイダー)
Monaco	モナコ ¥850 (ビール + サイダー + グレナデン)
Bière sans alcool	ノンアルコールビール ¥700
Digestifs	食後酒
Marc de Bourgogne	マール・ド・ブルゴーニュ ¥1000~
Calvados	カルヴァドス ¥1000
Porto	ポルト ¥1000
Vin de Dessert	デザートワイン ¥950
Whiskey	ウイスキー ¥1000
High Ball	ハイボール ¥1000
Boissons Non Alcoolisées	ノンアルコール
Earl Grey (Organique)	アールグレー (オーガニック) ¥500
Darjeeling	ダージリン ¥400
Assam	アッサム ¥400
Assam au Lait	アッサムミルクティー ¥500
Menthe	ミントティー ¥500
Camomille	カモミール ¥500
Café	コーヒー ¥400
Café au Lait	カフェオレ ¥500
Cappuccino	カプチーノ ¥500
Espresso	エスプレッソ ¥400
Double Espresso	ダブルエスプレッソ ¥550
Thé Oolong	ウーロン茶 ¥500
Jus d'Orange	オレンジジュース ¥550
Jus de Pamplemousse	グレープフルーツ ジュース ¥550
Vin sans alcool	ノンアルコールワイン ¥700
Café Glacé	アイスコーヒー ¥400
Thé Glacé	アイ스티ー ¥400
Coca Cola	コカコーラ ¥550
Ginger Ale	ジンジャエール
Evian(750ml)	エヴィアン (750ml) ¥900
Perrier (330ml)	ペリエ (330ml) ¥600
San Pellegrino(750ml)	サン・ペレグリノ (750ml) ¥900