おつまみ Amuse-gueule

・細切りにした人参のマリネ300- French carrot salad (Carottes rapées)
・紫キャベツのマリネ・・・・・・300- Marinated red cabbages
・アンチョビポテト・・・・・・・・・300-Boiled potatoes with anchovy mayonnaise 〇〇〇
・色々な野菜のピクルス・・・・・300- Vegetables pickles ●
・グリーンサラダ・・・・・300-Green salad 〇 ●
・二種オリーブのオイル漬け300- Two kinds of marinated olives
・フライドポテト300- French fries



▲ オニオングラタンスープ Onion soup gratin

スープ Potage

- ・ポテトの冷たいスープ……500-cold potato soup
- ・オニオングラタンスープ……700-Onion soup gratin

アレルギー食材の表示 卵 Egg ○ 小麦 Wheat ○ 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ○ 海老 Shrimp ○ 蕎麦 Buckwheat ○ 落花生 Peanut ○ *ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

*写真(画像)はイメージです。

*価格は全て税込のお値段です。

*The photo is illustrative purposes.

*The prices include taxes.



サラダ Salade

・鶏モモ肉のコンフィとポテトのサラダ

Salad of chicken thigh confit and potato O

0 0 700-

・ニース風サラダ·······700-Nicoise-style salad (tuna、anchovy、olive、egg and bell pepper)

▲ ニース風サラダ
Nicoise-style salad (tuna、anchovy、olive、egg and bell pepper)

オードブル Hors-d'œuvre

・おすすめのタルト・・・・・・・・・・500- Tart of the day ○●○
・ラタトゥイユ・・・・・550- Stewed vegetabls in tomatoes (ratatouille)
・帆立貝柱と野菜のゼリー寄せ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
・トマトのムース 生ハム添え・・・・・・・・・600-Tomato mousse and prosciutto 〇
・豚タンと豚足のテリーヌ ジャンボンペルシエ風········650-Terrine of pork tongue、pettitoes and parsley ●○
・サーモンの燻製・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
・エスカルゴの香草ガーリックバター風味700- Garlic butter baked escargots



▲エスカルゴの香草ガーリックバター風味 Garlic butter baked escargots



▲トマトのムース 生ハム添え Tomato mousse and prosciutto



▲豚タンと豚足のテリーヌ ジャンボンペルシエ風 Terrine of pork tongue、pettitoes and parsley

お魚料理 Poisson

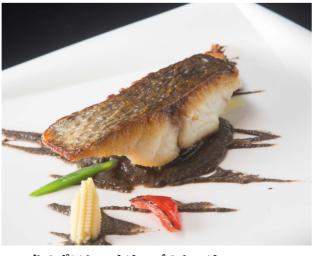
・魚のポワレ オリーブのクーリ
・海老力ダイフ包み バジル風味のトマトフォンデュ1, 200- Deep-fried shrimp (wrapped in thin noodles "KADAIFU") with basil - flravored tomato sauce ○○○○○
・オマール海老のポワレ スパイス風味2, 000- Spisy pan-fried lobster



▲ オマール海老のポワレ スパイス風味 Spisy pan-fried lobster



▲ 海老カダイフ包み バジル風味のトマトフォンデュ Deep-fried shrimp (wrapped in thin noodles "KADAIFU") with basil - flravored tomato sauce



▲ 魚のポワレ オリーブのクーリ Pan-flied fish with olive sauce



▲ 牛ロース肉のグリエ ポム・フリット添え Grilled beef sirloin with french fries

お肉料理 Viande

・奥三河どりもも肉のソテー・・・・1,000-Soutéed OKUMIKAWA chicken thigh
・イタリア産ホエー豚肩肉のグリエ1, 000-Grilled Italian whey pork ●
・牛肉のトマト煮込み プロヴァンス風1, 300- Simmered beef in tomato sauce Provence style
・牛ロース肉のグリエ ポム・フリット添え1, 500-Grilled beef sirloin with french fries
・仔羊背肉のロースト マスタードソース1, 800- Roasted lamb loin with mustard sauce



▲ 牛肉のトマト煮込み プロヴァンス風 Simmered beef in tomato sauce Provence style

アレルギー食材の表示 卵 Egg ○ 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ● 海老 Shrimp● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ● ・ *ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

*写真(画像)はイメージです。

*The prices include taxes. *The photo is illustrative purposes.

*価格は全て税込のお値段です。



おススメ! シャルキュトリ盛合せ Assortiment de charcuterie

1, 200-

*下記のシャルキュトリメニューから 3 つお選びください

自家製シャルキュトリ

Charcuterie

単品 ALL 500-

・粗挽きソーセージ Coarsely ground sausage

・白ソーセージ White sausage ・お肉のパテ Pate of meat

・おすすめのハム Ham of the day ・ベーコン Bacon

・豚肉のリエット
Rilletts of pork ●○

その他シャルキュトリ

Charcuterie

単品 500-

・生ハム Prosciutto(uncured ham)

> フロマージュ Fromage

• 各種·························500-

・パン……200-Bagueete

• 4 種盛り合わせ……1, 200-4selection of cheese

アレルギー食材の表示 卵 Egg ○ 小麦 Wheat ○ 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ○ 海老 Shrimp ○ 蕎麦 Buckwheat ○ 落花生 Peanut ● *ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

*写真(画像)はイメージです。

*価格は全て税込のお値段です。 *The photo is illustra

*The prices include taxes.

*The photo is illustrative purposes.



▲ コンプレット Completto(ham,egg,cheese)



▲ ラタトゥイユ・卵・生ハム(ピペラード風) Ratatouille(stewed vegetables in tomatoes)、 egg and prosciutto

そば粉のガレット Galette

・コンプレット (ハム・卵・チーズ) ···············900-
Completto(ham,egg,cheese)
・ラタトゥイユ・卵・生ハム (ピペラード風)1,000-Ratatouille(stewed vegetables in tomatoes)、egg and prosciutto ○●○●
・サーモン燻製・サワークリーム・サラダ1,000-Salad of smoked salmon and sour cream 〇〇〇
・バナナ、チョコレート、キャラメルソース850-Banana and chocolate with caramel sauce

デザート

Dessert

•))\~300-
・ムース
・ガトーショコラ500- Gateau chocolat 〇 〇 〇
・クレームブリュレ······500- Creme brulee ○○



▲ クレームブリュレ Creme brulee