

Entrées

前菜

¥1,800

✧ Côte Jardin ✧

Variations de légumes biologiques,
crème de tofu et croustillants de sarrasin

有機野菜の盛り合わせ 豆腐クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

Salade "Le Bretagne" (+¥800)

ル ブルターニュ 特製サラダ

✧ Côte Sarrasin ✧

Galette roulée (au choix)

ガレットロール(右のページにあるガレットよりお選び下さい)

✧ Côte Terre ✧

Tartare de filet de canard réduction de vinaigre vin rouge

Crème de petit pois de France

鴨胸肉のタルタル仕立て、煮詰めた赤ワインヴィネガーのアクセント
フランス産グリーンピースのクリーム添え

Terrine d'agneau de Sisteron à l'abricot

フランス、シストロン産仔羊とアプリコットのテリーヌ

✧ Côte Mer ✧

Carpaccio de poisson de Hakodate

tomate biologique, myoga et vinaigrette à l'ail noir (+¥300)

函館漁港直送。鮮魚のカルパッチョ

オーガニックトマト、みょうが、黒ニンニクのドレッシングで

Soupe du Pêcheur

漁師風魚介のスープ

Plateau de fruits de mer

シェフおすすめ。海の幸の盛り合わせ
(内容はスタッフにお尋ねください)

¥4,800

Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies.

なお、当店ではそば、リンゴ、魚介類等を多数使用しております。

アレルギーのある方はお申し付けください。

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

Plats

メイン

¥2,400



Poissons



Poisson du jour en croûte de sarrasin
sauce beurre blanc au cidre

本日鮮魚のそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース

Cotriade (+¥500)

当店スペシャルティ “コトリアード”

厳選食材のブルターニュ風ブイヤベース



Viandes



Saucisse de porc fermier de Totoriko maison
artichaut de Bretagne à la barigoule

トリコ豚の自家製ソーセージ、ブルターニュ産アーティチョークのバリグール風

Poitrine de veau de lait de France en croûte de sarrasin
asperge verte et sauce morilles (+¥1000)

フランス産乳飲み仔牛のそばガレット包み、グリーンアスパラとモリーユ茸のソース添え



Galettes



Galette saumon fumé d'Ecosse maison

avocat tomate séchée, feuille de Wasabi, sauce condiments au Wasabi

スコットランド産自家製スモークサーモンのガレット

アボカド、ドライトマト、葉わさび、コンディモンソースわさび風味

Galette camembert et jambon cru de Mugi-Buta

Noix de Grenoble, salade verte, confiture figue

カマンベールチーズと麦豚生ハムのガレット

グルノーブル産くるみ、グリーンサラダ、いちぢくのコンフィチュール

Galette St-jacques de Kesen-numa (+¥400 / Roulée +¥200)

asperge verte, gruyère, beurre aux algues, sauce sabayon au cidre

気仙沼産ホタテ貝のガレット

グリーンアスパラ、グリユイエール、海藻バター、シードル風味のサバイヨンソース

パンと一緒に

Beurre Bordier ボルディエバター

¥300

上記のメニュー以外にもお客様のご要望に合わせて、特別料理ご用意致します。

お気軽にスタッフまでお尋ね下さい。

Menu "Hermine"

メニュー "エルミーヌ"

Entrée+Plat 前菜+メイン ¥3,800/pers.

Entrée+Plat+Dessert+Boisson ¥5,200/pers.

前菜+メイン+デザート+食後の飲み物

Entrée+Poisson+Viande(Galette)+Dessert+Boisson ¥6.800/pers.

前菜+魚料理+肉料理(ガレット)+デザート+食後の飲み物

Entrées 前菜

Variations de légumes biologiques

crème de tofu et croustillants de sarrasin

有機野菜の盛り合わせ

豆腐クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

Soupe du Pêcheur

漁師風魚介のスープ

Salade "Le Bretagne"

ブルターニュ特製サラダ (+¥800)

Terrine d'agneau de Sisteron à l'abricot

フランスシストロン産仔羊とアプリコットのテリーヌ

Plats メイン

< Poissons 魚料理 >

Poisson du jour en croûte de sarrasin

sauce beurre blanc au cidre

本日鮮魚のそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース

Cotriade

当店スペシャルティ "コトリアード" ブルターニュ風ブイヤベース(+¥500)

< Viandes et Galette 肉料理とガレット >

Saucisse de porc fermier de Totoriko maison

artichaut de Bretagne à la barigoule

トリコ豚の自家製ソーセージ、ブルターニュ産アーティチョークのバリゲール風

Galette camembert et jambon cru de Mugi-Buta

カマンベールチーズと麦豚生ハムのガレット

Desserts デザート

Dessert au choix (demander au serveur)

デザートメニューより1品お選びください

Boissons 食後のお飲み物

Café ou Thés Mariage Frères

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

Menu Anniversaire

バーアシードルレストラン5周年特別メニュー

¥9,800 /pers.

une coupe de champagne

シャンパーニュ1杯付き

Carpaccio de poisson de Hakodate
tomate biologique, myoga et vinaigrette à l'ail noir

函館漁港直送。鮮魚のカルパッチョ
オーガニックトマト、みょうが、黒ニンニクのドレッシングで

Tartare de filet de canard et réduction de vinaigre vin rouge
Crème glacée de petit pois de France

鴨の胸肉のタルタル仕立て、煮詰めた赤ワインヴィネガーのアクセント
フランス産グリーンピースの冷蔵スープと合わせて

Fruits de mer à la plancha sauce sabayon au cidre

魚介類の鉄板焼き、シードル風味のサバイヨンソースで

Poitrine de veau de lait de France en crôte de sarrasin
asperge verte et sauce morilles

フランス産乳飲み仔牛のそばガレット包み、グリーンアスパラとモリーユ茸のソース添え

Dessert du jour

デザートメニューよりお選びください

Café ou Thés Mariage Frères

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶

お土産

バーアシードルレストラン開店5周年の記念として
シードル375mlボトルをお1人様1本プレゼント致します。

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

Menu Grignotage

軽食メニュー

Huître cru du jour

本日の生ガキ

¥450/P

Pickles de légumes biologiques au vinaigre de cidre

有機野菜の自家製ピクルスシードルヴィネガー風味

¥650

Chips de sarrasin du jour

本日のそばチップス

¥650

Jambon cru de "Mugi-Buta"

群馬産麦豚の生ハム

¥1,800

Saucisson sec Breton

ブルターニュ産サラミ

¥950

Sardine de Bretagne au beurre

ブルターニュ産バターサーディン

¥1,280

Fromage "Fermier"

フェルミエのチーズ

¥600/P

Assortiment 盛り合わせ ¥2,400

Galette Roulées

ガレットロール

各¥1,800

Galette roulée au saumon fumé d'Ecosse maison

avocat tomate séchée, feuille de Wasabi, sauce condiments au Wasabi

スコットランド産自家製スモークサーモンのガレットロール

アボカド、ドライトマト、葉わさび、コンディモンソースわさび風味

Galette roulée au camembert et jambon cru de Mugi-Buta

Noix de Grenoble, salade verte, confiture figue

カマンベールチーズと麦豚生ハムのガレットロール

グルノーブル産くるみ、グリーンサラダ、いちぢくのコンフィチュール

Galette roulée au St-jacques de Kesen-numa (+¥200)

asperge verte, gruyère, beurre aux algues, sauce sabayon au cidre

気仙沼産ホタテ貝のガレットロール

グリーンアスパラ、グリユイエール、海藻バター、シードル風味のサバイヨンソース

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

(Déjeuner et pause café 5% ランチ、ティータイム 5%)

Desserts

デザート

Blanc manger de tonyu au pommeau ¥950
豆乳のブラマンジェ

Crème brûlée au thé de sarrasin ¥850
そば茶で香り付けした、クレームブリュレ

✧ Galettes desserts ✧

Galette beurre Bordier sucre roux
glace maison miel de sarrasin et sarrasin soufflé ¥1,280
ボルディエバターとブラウンシュガーのガレット、
自家製蕎麦はちみつアイスと蕎麦の実のスフレ添え

Galette Tatin ¥1,280
Pommes caramélisées, compote de pomme, caramel à la cannelle, glace vanille
ガレットタタン
りんごのキャラメリゼ、りんごのコンポート、シナモン風味の塩バターキャラメル、バニラアイス

✧ Crêpes ✧

Crêpe épaisse beurre Bordier, sucre roux ¥1,050
クレープエペス ボルディエバターとブラウンシュガーのクレープ

Crêpe beurre Bordier, sucre roux d'Okinawa,
glace maison Kinako ¥1,280
ボルディエバターと沖縄県産黒糖のクレープ、自家製きな粉のアイスクリーム

Crêpe caramel roulée au gingembre, crème fouettée au tonyu ¥1,050
ジンジャーキャラメルロールサレのクレープロール、
豆乳のホイップクリーム添え

Crêpe chocolat Valrhona et fruit de saison ¥1,280
ヴァローナチョコレートと季節のフルーツのクレープ

Crêpe suzette ¥1,280
Citron biologiques pêché, sorbet yaourt, flambé au mojito
クレープシュゼット
オーガニックレモンのポシェ、自家製ヨーグルトのソルベ、モヒートのフランベ

Supplément crème fouettée tonyu

トッピング: 豆乳のホイップクリーム

¥250

✧ Glaces et sorbets ✧

Glaces et sorbets maison, deux boules (Demander au personnel)
自家製アイスクリームとシャーベット(スタッフにお尋ねください) ¥800

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

(Déjeuner et pause café 5% ランチ、ティータイム 5%)