

# Entrées

前菜

¥1,800

## ✧ Côte Jardin ✧

Crème glacée de potiron biologique (+¥300)  
crevette de Botan-Ebi d'Hokkaido marinée aux agrumes

オーガニックかぼちゃの冷製スープ  
北海道産ボタンエビのマリネ、柑橘の香り

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

## ✧ 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 ✧

Terrine du jour

本日のテリーヌ

Assortiment de charcuterie (+¥600)

Terrine du jour, Jambon cru de "Mugi-Buta", Saucisson sec breton, Chorizo Basque

シャルキュトリー盛り合わせ

本日のテリーヌ、豚生ハム、ブルターニュ産サラミ、バスク産チョリソー

## ✧ Côte Mer ✧

Salade "Le Bretagne" (+¥800)

ル ブルターニュ 特製サラダ

Bisque de homard breton sauce pistou au Sansyo

ブルターニュ産オマール海老のビスク、山椒風味のピストゥーソース添え

### 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。

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

# 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

Homard breton et fricassé de champignons (+¥1.000)  
flambé au calvados sauce morilles de France

ブルターニュ産オマール海老とキノコのソテーをカルヴァドスでフランベして  
フランス産モリーユ茸のソース添え



Viandes



Ris de veau breton et cèpes en croûte de sarrasin  
sautés d'épinard à l'ail et sauce vinaigre xérès et miel de sarrasin (+¥500)

ブルターニュ産リードヴォーとセップ茸のそばガレット包み  
ほうれん草のソテー、シェリーヴィネガーと蕎麦はちみつのソース

Viande du jour suggestion du chef (demander l'ardoise)

シェフお勧め。本日の肉料理 (スタッフにお尋ねください)



Galettes



Galette Sanma et champignon

Tomate séchée, PdT sauté, oignon grillé, Sudachi

秋刀魚とキノコのガレット

ドライトマト、ポテトのソテー、玉ねぎグリル、酢橘

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 canard et foie gras (+¥400 / Roulée +¥200)

Poire, raisin sec, amandes grillées, roquette biologique, sauce balsamique

鴨とフォアグラのガレット

洋ナシ、レーズン、アーモンドグリエ、ルッコラ、バルサミコソース

## Cotriade

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 (Pour 2per)

¥5,800

パンと一緒に

Beurre Bordier ボルディエバター

¥300

# 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

## Entrées 前菜

Crème glacée de potiron biologique  
crevette de Botan-Ebi d'Hokkaido marinée aux agrumes

オーガニックかぼちゃの冷製スープ  
北海道産ポタンエビのマリネ、柑橘の香り

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

Terrine du jour

本日のテリーヌ

Bisque de homard breton sauce pistou au Sansyo

ブルターニュ産オマール海老のビスク、山椒風味のピストウソース添え

## Plats メイン

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

Homard breton et fricassé de champignons (+¥1.000)

flambé au calvados sauce morilles de France

ブルターニュ産オマール海老とキノコのソテーをカルヴァドスでフランベして  
フランス産モリユ茸のソース添え

Ris de veau breton et cèpes en croûte de sarrasin  
sautés d'épinard a l'ail et sauce vinaigre xérès et miel de sarrasin (+¥500)

ブルターニュ産リードヴォーとセップ茸のそばガレット包み

ほうれん草のソテー、シェリーヴィネガーと蕎麦はちみつソース

Galette camembert et jambon cru de Mugi-Buta

カマンベールチーズと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 Fruits de mer

ムニューフリユイドメール

¥6,800 /pers.

Salade "Le Bretagne"

ル ブルターニュ 特製サラダ

Galette roulée au Sanma et champignon

秋刀魚とキノコのカレットロール

Cotriade

当店スペシャリテ "コトリアード"  
厳選食材のブルターニュ風ブイヤベース

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

Café ou Thés Mariage Frères

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶

## 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

グラスシャンパーニュ

2Entrées

前菜2品

Poisson

魚料理

Viande

肉料理

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

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。

# Menu Grignotage

## 軽食メニュー

### Galette Roulées

ガレットロール

各¥1,800

#### Galette roulée au Sanma et champignon

Tomate séchée, PdT sauté, oignon grillé, Sudachi

秋刀魚とキノコのガレットロール

ドライトマト、ポテトのソテー、玉ねぎグリル、酢橘

#### 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、いちぢくコンフィチュール

#### Galette roulée au canard et foie gras (+¥200)

Poire, raisin sec, amandes grillées, roquette biologique, sauce balsamique

鴨とフォアグラのガレットロール

洋ナシ、レーズン、アーモンドグリエ、ルッコラ、バルサミコソース

#### Huître cru du jour

本日の生ガキ

時価

#### 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

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  
ポ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 Ananas ¥1,280  
Ananas rôtis au beurre Bordier à la Vanilles, caramel au rhum, glace vanille  
ガレットアナナス  
パイナップルのロースト、ポルディエバニラバター風味、ラム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  
クレープエパス ポ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  
ポ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  
ジンジャーキャラメルロールサレのクレープロール、 ¥1,050  
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 pôché, 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

