

Entrées

前菜

¥1,800

✧ Côte Jardin ✧

Salade "Le Bretagne" (+¥800)

ル プルターニュ 特製サラダ

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、プルターニュ産サラミ、バスク産チョリソー

✧ Côte Mer ✧

St-Jacques de Kesen-Numa et lard fumé de "Totoroko" à la plancha
émulsion de champignons (+¥300)

気仙沼産ホタテ貝とトリコベーコンの鉄板焼き

マッシュルームの泡に浮かべて

Soupe de "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。

(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 légumes biologiques rôtis (+¥1.000)
flambés au whisky breton, sauce armoricaine

ブルターニュ産オマール海老と有機野菜のロースト
ウイスキーブルトンのフランベ、アルモリケーヌソース



Viandes



Joue de boeuf de "Wagyu" en croûte de sarrasin (+¥500)
purée de patates douces biologiques, sauce bière de sarrasin

そばビールで煮込んだ和牛ホホ肉をそばガレットで包んで
オーガニックさつまいものピューレと合わせて

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 Pêcheur

Crabe Zuwai et champignons, sardines, poireaux, roquette, beurre au piment d'eslette

ガレットペッシャー

ズワイガニと茸のソテー、サーディン、ポロ葱、ルッコラ、ピメントエスプレットバター

Galette Normande

Camembert, jambon cru "Mugi-Buta", noix de Grenoble, salade verte, confiture de figue

ガレットノルマンド

カマンベール、麦豚の生ハム、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 Montagnarde (+¥400 / Roulée +¥200)

Truffe de France, raclette, oeuf fermier, lard fumé, crème fraîche

ガレットモンタニヤード

フランス産トリュフ、ラクレット、こだわり卵、ベーコン、フレッシュクリーム

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

St-Jacques de Kesen-Numa et lard fumé de "Totoroko" à la plancha
émulsion de champignons (+¥300)

気仙沼産ホタテ貝とトリコベーコンの鉄板焼き
マッシュルームの泡に浮かべて

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

Soupe de "Pêcheur"

漁師風魚介のスープ

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 légumes biologiques rôtis (+¥1.000)

flambés au whisky breton, sauce armoricaine

ブルターニュ産オマール海老と有機野菜のロースト
ウイスキーブルトンのフランベ、アルモリケヌソース

Joue de boeuf de "Wagyu" en croûte de sarrasin (+¥500)

purée de patate douce biologique, sauce bière de sarrasin

そばビールで煮込んだ和牛ホホ肉をそばガレットで包んで
オーガニックさつまいものピューレと合わせて

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 du jour

本日のガレットロール

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250ml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 Pêcheur

Crabe Zuwai et champignons, sardines, poireaux, roquette, beurre au piment d'espette

ガレットペッシャー

ズワイガニと茸のソテー、サーディン、ポロ葱、ルッコラ、ピメントエスプレットバター

Galette Normande

Camembert, jambon cru "Mugi-Buta", noix de Grenoble, salade verte, confiture de figue

ガレットノルマンド

カマンベール、麦豚の生ハム、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 Montagnarde (+¥200)

Truffe de France, raclette, oeuf fermier, lard fumé, crème fraîche

ガレットモンタニヤード

フランス産トリュフ、ラクレット、こだわり卵、ベーコン、フレッシュクリーム

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
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の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
クレープエパス 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
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

Menu Déjeuner

週末限定ランチコース

Entrée+Plat 前菜+メイン

ou 又は

Plat+Dessert メイン+デザート

¥2,800/pers.

Entrée+Plat+Dessert

前菜+メイン+デザート

¥3,300/pers.

2Entrée+Plat+Dessert

前菜2品+メイン+デザート

¥4,500/pers.

Cidre ou jus de pomme

すべてのコースに シードル 又は アップルジュース が付きます

Entrées 前菜

St-Jacques de Kesen-Numa et lard fumé de "Totoroko" à la plancha
émulsion de champignons (+¥300)

気仙沼産ホタテ貝とトリコベーコンの鉄板焼き
マッシュルームの泡に浮かべて

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

Soupe de "Pêcheur"

漁師風魚介のスープ

Entrée du jour (+¥500)

本日の前菜

Salade "Le Bretagne" (+¥1,000)

ルブルターニュ 特製サラダ

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

なお、当店ではそば、リンゴ、魚介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 5% 別途サービス料としてご飲食代の 5% を頂いております。

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 légumes biologiques rôtis (+¥1.000)
flambés au whisky breton, sauce armoricaine

ブルターニュ産オマール海老と有機野菜のロースト
ウイスキーブルトンのフランベ、アルモリケーヌソース

Galette du jour

本日のガレット

Galette Normande (+¥500)

Camembert, jambon cru "Mugi-Buta, noix de Grenoble, salade verte, confiture de figue

ガレットノルマンド

カマンベール、麦豚の生ハム、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

Viande du jour suggestion du chef (+¥1.000)

シェフお勧め。本日の肉料理

Desserts デザート

Dessert du jour

本日のデザート

Crêpe beurre Bordier, sucre roux d'Okinawa,
glace Kinako maison

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

ジンジャーキャラメルブルサレのクレープロール
豆乳のホイップクリーム添え

Galette Tatin (+¥300)

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

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) *2種類お選びいただけます

Boissons 食後のお飲物

Café ou Thés Mariage Frères

¥500

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶