

# Entrées 前菜

¥1,800

## Salade "Le Bretagne" (+¥900)

ル ブルターニュ 特製サラダ

## Variation 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

## Galette roulée Normande

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

ガレットロール 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

## 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、麦豚生ハム、ブルターニュ産サラミ、バスク産 Chorizo)

## Soupe de poisson maison et crabe Zuwai

自家製スープポワソンにズワイガニを浮かべて

# Plats メイン

¥2,400

## Poisson 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 flambé à l'eau-de-vie, (+¥1,000)

### légumes biologiques, sauce américaine

ブルターニュ産オマール海老のロースト オードヴィフランベ 有機野菜添え アメリケーヌソース

## 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

Beurre Bordier ボルディエバター

¥300

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

当店ではソバ・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%)



# Menu de Saison

シェフおすすめ、季節の食材満載のコース

2Entrées + Poisson ou Viande + Dessert + Boisson ¥7,600 /pers.

前菜2品 + メイン + デザート + 食後の飲み物

2Entrées + Poisson + Viande + Dessert + Boisson ¥9,800 /pers.

前菜2品 + 魚料理 + 肉料理 + デザート + 食後の飲み物

+ Une coupe de champagne グラスシャンパーニュ付き



# Menu du Trente-cinq

ムニュー デュ トラントセンク

Entrées + Plat (前菜 + メイン) ¥3,800 /pers.

## Entrées 前菜

Entrée au choix (1品お選びください)

Variation 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 de poisson maison et crabe Zuwai

自家製スープポワソンにズワイガニを浮かべて

## Plats メイン

Plat au choix (1品お選びください)

Poisson 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

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、いちぢくジャム

# Menu de Saison

## Entrées Froid 冷前菜

carpaccio de poisson du jour, condiment au "Yuzukosho",  
réduction de bière de sarrasin, petite mesclun  
ポタン海老のマリネ柚子胡椒和え カリフラワーのムースとそばビールのレディクション

## Entrées Chaud 温前菜

Noix de St-Jacques rôties en coquilles sur un lit d'épinard,  
beurre d'algues  
殻付帆立貝とホウレン草 ボルディエ海藻バターのオープン焼き

## Poisson 魚料理

Cassoulet de fruits de mer

魚介のカスレ

(ハマグリ、海老、鮮魚のボワレ、白いんげん豆)

## Viande 肉料理

Pièce de bœuf de Yamagata poêlée, sauce périgieux  
légumes de saison

山形牛のボワレペリグーソース 季節の野菜添え

## Desserts デザート

Dessert au choix (demander au serveur)

デザートメニューよりお選びください

## 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。

# Suggestions

季節のおすすめメニュー

## Huître crue

生牡蠣

¥650/1p

## Soupe de sarrasin et à la St-Jacques poêlée

そばの実スープにホタテ貝のポワレ浮かべて

¥2,100

## Noix de St-Jacques rôties en coquilles sur un lit d'épinard

殻付帆立貝とホウレン草 ボルディエ海藻バターのオープン焼き

¥2,200

## Cassoulet de fruits de mer

魚介のカスレ

(ハマグリ、海老、鮮魚のポワレ、白いんげん豆)

¥3,800

## Pièce de bœuf de Yamagata poêlée, sauce périgueux légumes de saison

山形牛のポワレペリグーソース 季節の野菜添え (2人前)

¥6,200

## Pot-au-feu Breton

ブルターニュ風ポトフ

(2人前)

(鴨もも肉、トトリコ豚バラ肉、自家製ソーセージ、そば粉のファー)

¥5,800

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%)

# 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 ✧

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 Tatin ¥1,380  
pomme Caramélisés et compote de pomme sauce caramel au beurre salé, glace vanille maison  
りんごのガレットタタン (りんごのキャラメリゼ、塩バターキャラメルソース、自家製バニラアイス、シナモン)

### ✧ Crêpes ✧

Crêpe épaisse beurre Bordier, sucre roux ¥1,050  
クレープエペス 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, ¥1,280  
glace maison Kinako  
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 ¥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 glace vanille ¥1,280  
ヴァローナチョコレートと自家製バニラアイスのクレープ

Crêpe suzette ¥1,280  
クレープシュゼット

Supplément crème fouettée tonyu ¥250  
トッピング : 豆乳のホイップクリーム

### ✧ 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 \* 2種類お選びいただけます ¥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%)

# 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

¥3,500/pers.

2Entrées+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

### Soupe du jour

本日のスープ

### Variation 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

### Pâté breton maison et pickles de légumes biologiques

自家製パテブルトン、有機野菜のピクルス添え

### Entrée du jour (+¥1,000)

本日の前菜

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 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 flambé à l'eau-de-vie, (+¥1,500) légumes biologiques, sauce américaine

ブルターニュ産オマール海老のロースト オードヴィフランベ  
有機野菜添え アメリケーヌソース

### 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、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

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)

pomme Caramélisés et compote de pomme  
sauce caramel au beurre salé, glace vanille maison

りんごのガレットタタン

塩バターキャラメルソース、自家製バニラアイス シナモン

### 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

# Menu Grignotage

## 軽食メニュー

### Galette roulée Normande

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

ガレットロール ノルマンド

¥1,800

カマンベール、麦豚の生ハム、ゲ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

### 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

### Sardines de Bretagne au beurre

ブルターニュ産バターサーディン

¥1,280

### Plancha de fruits de mer

(demander au personnel)

季節のガレットロール

(スタッフにお尋ねください)

¥1,800

### Fromage "Fermier"

フェルミエのチーズ

1種 ¥600

Assortiment

4種盛合せ ¥2,400

### Assortiment de charcuterie

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

¥2,400

本日のテリーヌ、麦豚生ハム、ブルターニュ産サラミ、バスク産 Chorizo

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%)