

BREIZH CAFÉ Partenaire Officiel

ブレッツカフェは「アトリエ ドゥ ラ クレープ」のオフィシャルパートナーです

ateliercrepe.com

25 quai Duguay Trouin, 35400 Saint-Malo
tel. 02 23 17 41 07



Transmettre le métier d'Artisan Crêpier, c'est aussi présenter la Bretagne, sa culture, la qualité de ses produits aux yeux du monde.

アルティザンクレーピエの技術を継承することは、ブルターニュ地方とその文化、すぐれた産物を世界の人たちに広めることでもあります。



La crêpe autrement...

Pour comprendre Breizh Café, il faut d'abord connaître mes origines.

Elevé à la ferme, j'ai reçu une éducation au goût qui a commencé dès l'enfance : Recherche de la qualité des produits, respect des femmes et des hommes qui s'investissent au quotidien pour les réaliser. Car sans eux, il ne saurait y avoir de cuisine exceptionnelle.

Chaque adresse Breizh Café est une ambassade des goûts et des saveurs qui ont patiné mon enfance à Fougères en Bretagne.

Je cherche à y transmettre un savoir-faire autant que des émotions.

Breizh Caféを知っていただくために、まず私の生い立ちをお話したいと思います。

ブルターニュ近郊の農場で生まれた私は、幼少期からその土地で作られる良質で新鮮な食べ物で育ちました。

この味覚の礎は、食材を厳選することにも繋がっています。また製品の品質に対する研究、製品作りに日々身を投じている生産者の方々から謙虚さを学びました。その謙虚さがあってこそ、私たちブレッツカフェの料理が存在するともいえます。

Breizh Caféは、私が幼少期を過ごした食材の宝庫、ブルターニュ・フジェールの味を伝えるアンバサダーなのです。

Bertrand Larcher

GALETTES 100% SARRASIN (sans gluten)

ガレットーそば粉100%のクレープ(グルテンフリー)

Le beurre renforce les saveurs ; c'est un exhausteur de goût. Et en Bretagne, on n'utilise pas d'huile d'olive : on utilise du beurre. Et on aime le manger cru. Il est salé, toujours salé : c'est une spécificité bretonne.

風味を豊かにしてくれるバター、それは味覚の滋養強壮“材”。ブルターニュでは、オリーブオイルではなく、バターを使います。我々ブルターニュ人は、生乳から作るバターが好きです。バターは有塩、有塩バターに限ります。これこそがブルターニュなのです。
(著書『プレッツ カフェ』より)

GALETTES SPÉCIALITÉS ガレット スペシャルテ

- ◇ **Brocéliande** プロッセリアンド ¥ 2,180
Saumon fumé d'Écosse, légume du moment, œuf miroir, fromage, crème fraîche d'Hokkaido
アトランティックサーモンのスモーク、旬の野菜、目玉焼き風タマゴ、チーズ、北海道産生クリーム

- Maraîchère** マレシエール ¥ 1,750
Artichauts de Bretagne, tomates, légume du moment, œuf miroir, fromage
ブルターニュ産アーティチョーク、トマト、旬の野菜、目玉焼き風タマゴ、チーズ

- ◆ **Traditionnelle** トラディショナル ¥ 1,850
Beurre “Bordier” *au choix お好みのボルディエ製バター*をお選び下さい。
(Demi-sel ou algues / 有塩 または 海藻)
Artichauts de Bretagne, œuf miroir, fromage, jambon blanc, salade verte, beurre “Bordier”
ブルターニュ産アーティチョーク、目玉焼き風タマゴ、チーズ、ジャンボン ブラン(ハム)、グリーンサラダ、ボルディエ製バター

- Bretonne** ブルトンヌ ¥ 1,750
Champignons de Paris, poitrine grillée, œuf brouillé, fromage, crème fraîche d'Hokkaido, piment d'Espelette
マッシュルーム、ベーコン、かきまぜタマゴ、チーズ、北海道産生クリーム、エスプレット産パプリカ

- Provençale** プロヴァンサル ¥ 1,750
Tomates, confit d'oignons au cidre, jambon blanc, œuf miroir, fromage, anchois, herbes de Provence
トマト、オニオンのシードルコンフィ、ジャンボン ブラン(ハム)、目玉焼き風タマゴ、チーズ、アンチョビ、プロヴァンス風ハーブ

- ◇ **Normande** ノルマンド ¥ 2,180
Jambon cru basque, camembert au lait cru, salade verte, gelée de cidre
バスク産ハム、生乳から作られたカマンベール、グリーンサラダ、シードルのジュレ

- ◇ **Auvergnate** オーヴェルニャット ¥ 2,180
Magret de canard fumé, fourme d'Ambert, noix, miel de pomme, pomme, salade verte
マグレド カナール(合鴨)のスモーク、ブルーチーズ、くるみ、りんご花はちみつ、りんご、グリーンサラダ

- ◆ **Montagnarde** モンタニャード ¥ 1,850
Fromage à raclette, poitrine grillée, œuf brouillé, crème fraîche d'Hokkaido
スイスのラクレットチーズ、ベーコン、かきまぜタマゴ、北海道産生クリーム

SIDE MENU サイドメニュー

Salade verte sauce vinaigrette フレンチドレッシングのグリーンサラダ.....	¥ 600
Salade verte sauce vinaigrette au cidre シードルドレッシングのグリーンサラダ.....	¥ 600
Salade verte sauce moutarde マスタードドレッシングのグリーンサラダ.....	¥ 600

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

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギーが含まれるものがほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。



Les cidres Bretons sont l'héritage de la biodiversité locale.

À la ferme, mon père faisait du cidre. Il ne maîtrisait pas toujours la fermentation, ni les bactéries, et parfois ça dérapait un peu : on obtenait des arômes pas forcément désirés, mais tel qu'il était, nous l'aimions et tout le monde en profitait.

Quelque trois cents variétés de pommes ont été dénombrées dans la région.

Actuellement, de jeunes producteurs réintroduisent des variétés de pommes anciennes pour étudier leurs assemblages.

ブルターニュのシードルは、この地方の生物多様性が生み出した伝統資産です。父は農場でシードル作りもしていました。発酵が始まったリンゴの果汁を何杯も飲むと、必ずお腹が痛くなったことを思い出します。酵母菌を添加しない自然発酵によるシードル作りでしたので、時にはシードルの状態に思わぬ変化が生じることもありましたが、私たち家族は、その時々のあるままの仕上がりが好きでした。ブルターニュは300種類以上を数えるリンゴがあり、若い生産者たちは旧品種のリンゴを再導入し、交配を試みています。2014年、シードルはようやく「フランス文化遺産」に登録されました。日本でもシードル作りを始める方も増えるなど、徐々にその価値が注目されはじめています。

MENU DU CHEF

シェフのおすすめ

¥ 3,980 / pers (お一人様)

† ENTRÉE 前菜 au choix 以下よりお選びください

Soupe du jour

本日のスープ

Soupe de poissons de Bretagne

フランス ブルターニュから直輸入の魚介のスープ

Salade d'espadon confit maison et légumes du moment

自家製カジキマグロのコンフィと季節野菜のサラダ

Pâté breton maison

自家製ブルターニュ風パテ

† GALETTE ガレット

Veillez choisir parmi les “Gallettes spécialités”

Un supplément est nécessaire pour les gallettes marquées(◇◆).

グランドメニューの“ガレット スペシャルティ”よりお選びください。

◆印のガレットはプラス200円、◇印のガレットはプラス450円になります。

† DESSERT デザート au choix 以下よりお選びください

Crêpe “Bordier” クレープ ボルディエ

Beurre “Bordier”, sucre roux

ボルディエバターとブラウンシュガーのクレープ

Chocolat banane ショコラ バナーヌ

Chocolat “Valrhona”, banane caramélisée, chantilly

“ヴァローナ”チョコレート、バナナキャラメリゼ、ホイップクリーム

Pomme caramel ポム キャラメル

Compote de pommes maison, caramel au beurre salé

自家製りんごのコンポート、自家製キャラメルブールサレ

Crêpe suzette クレープ シュゼット Alc.

Beurre d'orange, suprêmes d'orange,

zeste d'orange, Grand Marnier

オレンジバター、オレンジ、

オレンジピール、グラン・マルニエ

+¥200 Supplément glace vanille ou chantilly アニラアイス または ホイップクリーム添え

† BOISSON お飲みもの

Cidre “Val de Rance” (doux 2%, brut 5%, biologique 4%)

シードル “ヴァル ド ランス” (甘口2%、辛口5%、オーガニック4%)

ou

または

Jus de pomme pétillant biologique “Val de Rance Pom’ Bio”

アップルジュース(微炭酸) “スパークリング ヴァル ド ランス ポム ビオ”

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

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギーが含まれるものがほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。

GALETTES CLASSIQUES ガレットクラシック

Complète コンプレット ¥ 1,380

Œuf miroir ou brouillé, jambon blanc, fromage

タマゴ(目玉焼き風 または かきまぜ)、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ

Complète au chorizo Iberico コンプレット オ チョリソ イベリコ ¥ 1,450

Œuf miroir, chorizo Iberico, fromage

目玉焼き風タマゴ、イベリコ チョリソ、チーズ

Complète au jambon cru コンプレット オ ジャンボン クリュ ¥ 1,450

Œuf miroir, jambon cru basque, fromage

目玉焼き風タマゴ、バスク産生ハム、チーズ

Complète confit d'oignons au cidre コンプレット オニオンのシードルコンフィ ¥ 1,450

Œuf miroir, jambon blanc, fromage, confit d'oignons au cidre

目玉焼き風タマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、オニオンのシードルコンフィ

Complète champignons de Paris コンプレット シャンピニオン ¥ 1,450

Œuf brouillé, jambon blanc, fromage, champignons de Paris

かきまぜタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、マッシュルーム

Complète tomate コンプレット トマト ¥ 1,450

Œuf brouillé, jambon blanc, fromage, tomates

かきまぜタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、トマト

Complète pomme de terre champignons de Paris コンプレット ポムドテール シャンピニオン ¥ 1,580

Œuf miroir, jambon blanc, fromage, pommes de terre, champignons de Paris

目玉焼き風タマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、ポテト、マッシュルーム

Complète tomate champignons de Paris コンプレット トマト シャンピニオン ¥ 1,580

Œuf brouillé, jambon blanc, fromage, tomates, champignons de Paris

かきまぜタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、トマト、マッシュルーム

Complète légume saisonnier 季節野菜のコンプレット ¥ 1,580

Demander au serveur

季節のコンプレットをご用意しております。スタッフにお尋ねください。

GALETTES DE SARRASIN “DESSERT” そば粉のデザート・ガレット

Galette beurre d'Hokkaido, sucre d'Okinawa, glace vanille ¥ 1,350

北海道産バターと沖縄産黒糖のガレット、ヴァニラアイス

Galette beurre d'Hokkaido, miel de pomme “Aomori”, glace vanille ¥ 1,350

北海道産バターと青森県産りんご花はちみつのガレット、ヴァニラアイス

Galette à la compote de pommes maison, glace vanille, cannelle ¥ 1,350

自家製りんごのコンポートのガレット、ヴァニラアイス、シナモン

Galette miel de sarrasin, glace au sarrasin, sarrasin soufflé ¥ 1,350

そば花はちみつ、そばのアイス、そば米のスフレ

Galette chocolat “Valrhona” Grand Mère, caramel au beurre salé, glace vanille ¥ 1,350

刻んだヴァローナチョコレートとキャラメル ブールサレのガレット、ヴァニラアイス

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

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギーが含まれるものがほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。

LES CRÊPES クレープ

LES CLASSIQUES クレープ クラシック

＊ **Beurre d’Hokkaido, sucre roux** ¥ 780
北海道産バターとブラウンシュガー

＊ **Beurre d’Hokkaido, miel d’acacia** ¥ 850
北海道産バターとアカシア花はちみつ

＊ **Miel d’acacia, citron** ¥ 980
アカシア花はちみつとレモン

＊ **Crème de marrons au rhum, glace vanille** ^{Alc.} ¥ 980
ラム酒風味のマロンクリーム、ヴァニラアイス

＊ **Sirop d’érable biologique, glace vanille** ¥ 980
オーガニックメープルシロップ、ヴァニラアイス

＊ **Confiture, au choix (fraise de Plougastel, figue, rhubarbe ou orange amère), glace vanille** ¥ 980
お好みのブルターニュ産 ラファエル製ジャムをお選び下さい。(苺、イチジク、リュバーク または オレンジマーマレード)
ブルターニュ産 ラファエル製ジャム(苺、イチジク、リュバーク または オレンジマーマレード)、ヴァニラアイス

C’est à Quiberon, au milieu des années 1950, que fut créée cette incontestable spécialité bretonne, qui emprunta par la suite diverses formes. Quoi qu’il en soit, le caramel au beurre salé est devenu un ingrédient à part entière, bien ancré dans le domaine public, et parfaitement à sa place sur une crêpe de froment.

1950年代半ば、ブルターニュの小さな港町キプロンで、誰もが認めるブルターニュの名物が生まれます。今ではさまざまなバリエーションがありますが、この塩バターキャラメルは完全にひとつの食材となりました。国民食なる存在のお菓子として根付き、クレープの上でも完全に溶け込んでいます。（著書『プレッツ カフェ』より）

CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON 自家製キャラメルブールサレ

＊ **Caramel** キャラメル ¥780
Caramel au beurre salé au choix (nature, orange, gingembre)
自家製キャラメルブールサレ(プレーン、オレンジ、ジンジャー)

＊ **Vannetaise** ヴァヌテーズ ¥980
Caramel au beurre salé au choix (nature, orange, gingembre), glace vanille
自家製キャラメルブールサレ(プレーン、オレンジ、ジンジャー)、ヴァニラアイス

Briochine ブリオシーヌ ¥ 1,280
Banane caramélisée, caramel aux épices, glace vanille, chantilly
バナナキャラメリゼ、スパイス風味の自家製キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム

Carrément Caramel カレモン キャラメル ¥ 1,280
Caramel au beurre salé, glace caramel au beurre salé, chantilly
自家製キャラメルブールサレ、キャラメルブールサレのアイス、ホイップクリーム

La crêpe bretonne doit être grande, fine, moelleuse, légèrement élastique, et cuite très rapidement. Elle est délicieuse juste avec beurre et sucre ou avec des garnitures plus élaborées.

ブルターニュのクレープは、大きく、薄く、やわらかく、軽く、弾力のある生地、そして何より手早く焼き上げることです。ただシンプルにバターと砂糖だけでも、あるいは手のこんだ具材を添えても美味しい。（著書『プレッツ カフェ』より）

CHOCOLAT チョコレート

＊ **Grand Mère** グランメール ¥ 980
Chocolat “Valrhona”, beurre d’Hokkaido
刻んだヴァローナチョコレート、北海道産バター

＊ **Dame Blanche** ダーム ブランシュ ¥ 980
Chocolat “Valrhona”, glace vanille
ヴァローナチョコレート、ヴァニラアイス

Redonnaise ルドネーズ ^{Alc.} ¥ 1,080
Chocolat “Valrhona”, crème de marrons au rhum, chantilly
ヴァローナチョコレート、ラム酒風味のマロンクリーム、ホイップクリーム

Chocolat banane ショコラバナース ¥ 1,080
Chocolat “Valrhona”, banane caramélisée, chantilly
ヴァローナチョコレート、バナナキャラメリゼ、ホイップクリーム

Malouine マルイーヌ ¥ 1,280
Chocolat “Valrhona”, amandes caramélisées, glace vanille, chantilly
ヴァローナチョコレート、アーモンドキャラメリゼ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム

Carrément Chocolat カレモン ショコラ ¥ 1,280
Chocolat “Valrhona”, glace chocolat “Valrhona”, chantilly
ヴァローナチョコレート、ヴァローナチョコレートのアイス、ホイップクリーム

Chocolat “Valrhona”Guanaja 70% cacao
“ヴァローナ社”グアナラ70%カカオ

POMME りんご

Quimpéroise カンペロワーズ ¥ 1,280
Compote de pommes maison, caramel au beurre salé, glace vanille
自家製りんごのコンポート、キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス

Pomme miel ポム ミエル ^{Alc.} ¥ 1,280
Compote de pommes maison, miel de pomme, glace miel chouchen, chantilly
自家製りんごのコンポート、りんご花はちみつ、はちみつ酒のアイス、ホイップクリーム

FLAMBÉES フランベ

Suzette シュゼット ^{Alc.} ¥ 1,350
Beurre d’orange, suprêmes d’orange, zeste d’orange, Grand Marnier
オレンジバター、オレンジ、オレンジピール、グラン・マルニエ

Duchesse Anne ドウシエス アンヌ ^{Alc.} ¥ 1,350
Compote de pommes maison, raisins macérés au calvados, calvados
自家製りんごのコンポート、レーズ、カルヴァドス

Antillaise アンティエーズ ^{Alc.} ¥ 1,350
Banane caramélisée, chocolat “Valrhona”, rhum
バナナキャラメリゼ、ヴァローナチョコレート、ラム

^{Alc.} …アルコール使用メニュー

+¥200 Supplément glace vanille ou chantilly ヴァニラアイス または ホイップクリーム添え

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

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギーが含まれるものがほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。

PETIT DÉJEUNER

モーニングメニュー

GALETTES ガレット

Œuf au plat, fromage, jambon blanc, salade verte.....	¥ 980
タマゴ、ハム、チーズ、グリーンサラダ	
Poitrine grillée, œuf au plat, fromage, salade verte.....	¥ 1,080
ベーコン、目玉焼きタマゴ、チーズ、グリーンサラダ	
Saucisse Iberico, fromage, sauce moutarde, salade verte.....	¥ 1,280
イベリコ豚のソーセージ、チーズ、マスタードソース、グリーンサラダ	
Saumon fumé d'Écosse, avocat, tomates, salade verte.....	¥ 1,480
スコットランド産スモークサーモン、アヴォカド、トマト、グリーンサラダ	

CRÊPES クレープ

Crêpe épaisse au beurre Bordier, chantilly.....	¥ 1,080
厚焼きクレープ、ボルディエ産バター、ホイップクリーム	
Crêpe épaisse au beurre d'Hokkaido, sirop d'érable, amandes.....	¥ 1,080
厚焼きクレープ、北海道バター、オーガニックメイプルシロップ、アーモンドグリル	
Crêpe épaisse au beurre d'Hokkaido, miel d'acacia, cannelle.....	¥ 1,280
厚焼きクレープ、北海道バター、アカシア花はちみつ、シナモン	
Crêpe épaisse au beurre d'Hokkaido, coulis de fruits rouges.....	¥ 1,280
厚焼きクレープ、北海道バター、赤いフルーツのソース	

BOISSONS お飲みもの

	Verre グラス	Carafe カラフ	Bouteille ボトル
Jus de pomme pétillant biologique "Val de Rance Pom' Bio".....	¥ 700	¥ 2,000	¥ 3,000
アップルジュース(微炭酸) "スパークリング ヴァル ド ランス ポム ビオ"			
Café bio (chaud / glacé).....			¥ 650
オーガニックコーヒー(ホット または アイス)			
Double espresso.....			¥ 700
ダブルエスプレッソ			
Café au lait (chaud / glacé).....			¥ 680
カフェオレ(ホット または アイス)			
Cappuccino.....			¥ 700
カプチーノ			
Thé biologique (chaud / glacé).....			¥ 650
オーガニックティー (ホット または アイス)			
Thé Mariage Frères "Marco polo" ou "Darjeeling".....			¥ 850
マリアーージュフレールの紅茶 "マルコポーロ" または "ダージリン"			

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

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギーが含まれるものがほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。

DÉJEUNER ランチ

Lun.-Ven. 月～金
11:00 - 15:00

✦ Formule galette + salade ✦ ガレットクラシックとサラダ

¥ 1,750

Galette classique, au choix

ガレットクラシック グランドメニューの“ガレット クラシック”よりお選び下さい

Salade verte et crudités

旬の野菜のグリーンサラダ

Boisson, au choix お飲みもの 下記リストよりお選び下さい



✦ Formule galette + soupe ou dessert ✦ ガレットクラシックとスープまたはデザート

¥ 2,150

Galette classique, au choix

ガレットクラシック グランドメニューの“ガレット クラシック”よりお選び下さい

Salade verte et crudités

旬の野菜のグリーンサラダ

Soupe du jour ou dessert

本日のスープ または デザート

Dessert, au choix デザート

- Crêpe, veuillez choisir parmi les * marqués sur le grand menu.

クレープ グランドメニューの*印の中からお選び下さい

- Glace et sorbet, au choix アイスとシャーベット 下記よりお選び下さい



Sarrasin
そば

Caramel au beurre salé
キャラメル ブールサレ

Miel chouchen
はちみつ酒 Ale

Chocolat "Valrhona"
ヴァローナチョコレート

Vanille
ヴァニラ

Lait Ribot
レ リボ

Sorbet de saison
季節のシャーベット

Boisson, au choix お飲みもの 下記リストよりお選び下さい

Ale ...アルコール使用メニュー

✦ Formule galette saisonnière ✦ 季節のガレットセット

¥ 3,250

季節のガレットをメインにしたセットメニューをご用意しております

Veillez voir au dos 詳細は裏面をご覧ください



Boissons お飲みもの



フランス・ブルターニュ直輸入シードル

Cidre "Val de Rance": doux(2%), brut(5%) ou biologique(4%)

シードル "ヴァル ド ランス" 甘口、辛口または オーガニック(りんごの微発泡酒)

Jus de pomme biologique オーガニックアップルジュース

Café biologique (chaud ou glacé) オーガニックコーヒー(ホット・アイス)

Thé biologique (chaud ou glacé) オーガニックティー(ホット・アイス)

Café crème (chaud ou glacé) カフェオレ(ホット・アイス)

Thé glacé au lait アイスミルクティー

Cappuccino カプチーノ

Thé glacé au citron アイスレモンティー

Espresso biologique オーガニックエスプレッソ

Thé glacé à la pomme アイスアップルティー

...Graines de café et feuilles de thé issues de la culture biologique. オーガニックのコーヒー豆/茶葉を使用しております。

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

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギーが含まれるものがほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。

FORMULE GALETTE SAISONNIÈRE

季節のガレットセット

11:00 - 17:00 (Lun. - Ven. 月~金)

¥ 3,250 / pers (お一人様)



† ENTRÉE 前菜

Soupe du jour ou **Salade verte et crudités**
本日のスープ または 旬の野菜のグリーンサラダ

† GALETTE ガレット

Galette saisonnière

季節のガレット

demander au serveur スタッフにお尋ねください

† DESSERT デザート au choix 以下よりお選びください

Pomme caramel

ポム キャラメル

Compote de pommes maison, caramel au beurre salé, glace vanille
自家製りんごのコンポート、自家製キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス

Crème de marrons au rhum, chocolat "Valrhona", glace vanille Ale

ラム酒風味のマロンクリーム、ヴァローナチョコレート、ヴァニラアイス

Beurre d'Hokkaido, sucre roux

北海道産バターとブラウンシュガー

† BOISSON お飲みもの au choix 以下よりお選びください

Cidre "Val de Rance" (doux 2%, brut 5%, biologique 4%)

シードル "ヴァル ド ランス" (甘口2%、辛口5%、オーガニック4%)

Jus de pomme biologique

オーガニックアップルジュース

Jus de pomme pétillant biologique "Val de Rance Pom'Bio"

アップルジュース(微炭酸)スパークリング ヴァル ド ランス ポム ビオ"

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

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギーが含まれる料理がほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。 Ale ...アルコール使用メニュー

Galette ou crêpe + Boisson ティータイムセット

ブルターニュ産ラファエル製ジャム、ヴァニラアイス

Crêpes クレープ

Confiture artisanale de Bretagne, glace vanille ou chantilly ¥1,580

北海道産バターとブルターニュ産ラファエル製ジャム、ヴァニラアイスまたはホイップクリーム

Confiture, au choix (fraise de Plougastel, figue, rhubarbe ou orange amère)

お好きなジャムをお選びください(苺、イチジク、リubarbe または オレンジマーマレード)



fraise de Plougastel



figue



rhubarbe



orange amère

Beurre d'Hokkaido, sucre roux ¥1,280

北海道産バターとブラウンシュガー

Banane caramélisée, caramel au beurre salé, glace vanille ou chantilly ¥1,580

バナナのキャラメリゼ、キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Compote de pommes maison, caramel au beurre salé, glace vanille ou chantilly ¥1,580

自家製りんごのコンポート、キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Chocolat "Valrhona", banane caramélisée, glace vanille ou chantilly ¥1,580

"ヴァローナ" チョコレート、バナナのキャラメリゼ、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Beurre d'orange, suprêmes d'orange, zeste d'orange, Grand Marnier ^{Alc.} ¥1,580

オレンジバター、オレンジ、オレンジピール、グラン・マルニエ

^{Alc.} ...アルコール使用メニュー

Galettes dessert そば粉100%のデザートガレット

Galette beurre d'Hokkaido, sucre roux, glace vanille ou chantilly ¥1,580

北海道産バターとブラウンシュガーのガレット、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Galette au chocolat Grand Mère, caramel au beurre salé, glace vanille ou chantilly ¥1,580

刻んだ "ヴァローナ" チョコレートのガレット、キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Galette au caramel beurre salé, fruits rouges, glace vanille, chantilly ¥1,580

キャラメルブールサレのガレット、赤いフルーツ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム

Galette à la compote de pommes maison, glace vanille, cannelle ¥1,580

自家製りんごのコンポートのガレット、ヴァニラアイス、シナモン

Galettes そば粉100%のガレット

Œuf miroir ou brouillé, jambon blanc, fromage, salade verte ¥1,780

タマゴ(目玉焼き風 または かきまぜ)、ジャンボンブラン(ハム)、チーズ、グリーンサラダ

Œuf brouillé, poitrine grillée, fromage, sauce moutarde, salade verte ¥1,780

かきまぜタマゴ、ベーコン、チーズ、マスタードソース、グリーンサラダ

Œuf miroir, jambon cru basque, tomates, fromage, piment d'Espelette ¥1,780

目玉焼き風タマゴ、バスク産生ハム、トマト、チーズ、エスプレット産パプリカ

Boisson, au choix お飲みもの 下記からお選びください

Thés Mariage Frères

マリアージュフレールの紅茶



Darjeeling Himalaya
ダージリン ヒマラヤ

Earl Grey Impérial
アールグレイ インペリアル

[🌱] ...Graines de café et feuilles de thé issues de la culture biologique.
...オーガニックのコーヒー豆/茶葉を使用しております。

[🌱] Café biologique オーガニックコーヒー

[🌱] Café crème カフェオレ

[🌱] Cappuccino カプチーノ

[🌱] Espresso biologique オーガニックエスプレッソ

[🌱] Café noisette エスプレッソとミルク

[🌱] Café glacé アイスコーヒー

[🌱] Café glacé au lait アイスカフェオレ

[🌱] Thé glacé biologique オーガニックアイスティー

[🌱] Thé glacé au lait アイスミルクティー

[🌱] The glacé au citron アイスレモンティー

[🌱] Thé glacé à la pomme アイスアップルティー

Thé au sarrasin そば茶

[🌱] Infusions biologiques オーガニックハーブティー

Menthe ペパーミント & スペアミント

Camomille カモミール

[🌱] Jus de pomme biologique
オーガニックアップルジュース

[🌱] Jus de pomme pétillant biologique

"Val de Rance Pom' Bio"

アップルジュース(微炭酸)

スパークリング "ヴァルド ランス ポム ビオ"