バー ア シードルランチメニュー

DÉJEUNER

ランチ

Mar-Dim 水ー日
11:30-15:30 (L.O.14:00)

BAR À CIDRES -
CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation

MENU DU CHEF CRÊPIER
ムニュー デュ シェフ クレーピエ

SOUPE + GALETTE *uniquement semaine — **¥3,500 / pers お一人様**
スープ ＋ ガレット *平日のみ

SOUPE + GALETTE + DESSERT — **¥4,500 / pers お一人様**
スープ ＋ ガレット ＋ デザート

SOUPE + GALETTE + DESSERT +
CIDRE DU JOUR OU JUS DE POMME PÉTILLANT BIOLOGIQUE — **¥5,000 / pers お一人様**
スープ ＋ ガレット ＋ デザート ＋
本日のシードル または ヴァル ド ランス ポム ビオ(微発泡りんごジュース)

Le prix *TTC* / 税込

SOUPE スープ

Soupe du jour
本日のスープ

GALETTE ガレット Galette au choix どちらかお選びください

Galette fruits de mer
旬の魚介類のガレット

Galette "Sicilienne"
ガレット "シシリエンヌ"
Mozzarella, avocats, tomates, roquette, jambon cru basque, sauce basilic
モッツァレラチーズ、アヴォカド、トマト、ルッコラ、
バスク産生ハム、バジルソース

DESSERT デザート Dessert au choix どちらかお選びください

Crêpe au beurre d'Hokkaido,
sucre d'Okinawa, avec glace au thé vert
北海道産バターと沖縄産黒糖のクレープ、
抹茶アイス添え

Coupe de glaces sarrasin et caramel beurre salé
そばのアイス、キャラメルブールサレのアイス

BOISSONS à la carte お飲み物

Coupe de champagne シャンパーニュ	le verre グラス	¥ 2,000
Cidres シードル	le verre グラス	¥ 850〜
Poiré Domfront Le Doyen 4% ポワレ ドンフロン ル ドワイヤン	le verre グラス	¥ 1,000
Vins (rouge / blanc) ワイン（赤/白）	le verre グラス	¥ 1,000〜
Vin orange オレンジワイン	le verre グラス	¥ 1,350
Jus de Pomme Pétillant ポムビオ(微発泡りんごジュース)	le verre グラス	¥ 950

CAFÉ OU THÉ MARIAGE FRÈRES 食後のコーヒーまたはマリアージュフレールの紅茶

Café (chaud ou glacé) オーガニックコーヒー（ホット / アイス）	¥ 750〜
Thé Mariage Frère マリアージュフレールの紅茶	各 ¥ 850

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。

バー ア シードルグランドメニュー

MENU

Mer-Dim 水ー日

LUNCH 11:30-15:30 (L.O.14:00) TEA TIME 14:00-17:30

DINNER 17:30-23:00 (L.O.22:00) BAR TIME 21:00-23:00 (L.O.22:30)

ENTREES
前菜

Soupe du jour ¥1,280
本日のスープ

Saumon mariné "maison" et salade ¥1,800
自家製サーモンのマリネ サラダ添え

Noix de St-Jacques au beurre d'algues maison ¥2,000
帆立貝のポワレ、自家製海藻バター風味

Pâté breton maison, pickles maison au cidre ¥1,800
自家製ブルターニュ風パテとシードルヴィネガーのピクルス添え

AMUSE GALETTES
アミューズ ガレット

Amuse galette beurres de sardine au piment d'Espelette ¥1,580
バターサーディン、エスプレット産パプリカのアミューズガレット

Amuse galette chorizo Iberico, fromage ¥1,380
イベリコチョリソ、チーズのアミューズガレット

Chips de sarrasin, sauces du moment ¥1,280
ガレットチップス、おまかせのソースで

FROMAGES

Assortiment de fromages "Fermier" du moment (3Types 3種) ¥1,100 (4Types 4種) ¥1,950
フェルミエチーズの盛り合わせ

CUISINE TRADITIONNELLE
ブルターニュ地方伝統の一品

Cocotte de poulet au cidre ¥3,800
鶏肉のシードル煮込み

Le prix *TTC* / 税込　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。

Reservation

GALETTES SPÉCIALITÉS
ガレット スペシャリテ

Galette "Sicilienne" *Mozzarella, avocats, tomates, roquette, jambon cru basque, sauce basilic* ¥2,950
ガレット"シシリエンヌ" モッツァレラチーズ、アヴォカド、トマト、ルッコラ、バスク産生ハム、バジルソース

Galette fruits de mer ¥2,950
旬の魚介類のガレット

Galette Roll saumon fumé maison, légume du moment, oeuf, fromage, crème fraîche ¥2,650
自家製スモークサーモンと旬の野菜のガレットロール

Galette Roll camenbert, jambon cru basque, salade vert, confiture de figues ¥2,650
カマンベールとバスク産生ハム、グリーンサラダ、イチジクコンフィチュールのガレットロール

Galette Roll saucisse, confit d'oignon au cidre, fromage, crème moutarde ¥2,450
イベリコ豚のソーセージ、オニオンのシードルコンフィ、チーズ、マスタードソースのガレットロール

Galette Roll raclette, confit d'oignons au cidre, fromage, pommes de terre, champignons, œuf, crème fraîche ¥2,450
ラクレットチーズと自家製ベーコンのグリル、ポテト、マッシュルームのガレットロール

Galette Roll, œuf, fromage, tomate, champignon, roquette ¥2,180
卵、チーズ、トマト、マッシュルーム、ルッコラのガレットロール

Galette "Compléte légumes" *Œuf, fromage, jambon blanc, tomates, beurre de basilic maison* ¥1,950
ガレット"コンプレット レギューム" 卵、チーズ、ハム、トマト、自家製バジルバター

DESSERTS
デザート

Crêpe au Beurre "Bordier", sucre roux ¥1,250 (Double 厚焼き) ¥1,650
ボルディエ製バターとブラウンシュガーのクレープ

Crêpe au Beurre d' Hokkaido, haricots rouge, Kuromitsu, glace thé vert, chantilly ¥1,850
北海道バターとあんこ、黒蜜、宇治抹茶アイスのクレープ、ホイップクリーム添え

Crêpe ou Grand Marnier, glace vanille ¥1,850
グランマニエのフランベクレープ、ヴァニラアイス添え

Galette pomme caramélisée, glace vanille, caramel beurre salé maison ¥1,850
りんごのキャラメリゼと自家製塩バターキャラメルのデザートガレットヴァニラアイス添え

Galette chocolat "Valrhona"Grand Mère, caramel beurre salé maison ¥1,480
アミューズガレット、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

Crème brûlée au thé de sarrasin ¥ 950
そば茶で香り付したクレームブリュレ

Crème caramel ¥ 750
クレームキャラメル

Coupe de glaces sarrasin et caramel beurre salé ¥ 950
そばのアイスと自家製塩バターキャラメルのアイス

BOISSONS ドリンク

自然派ワイン 約80種類 グラス ¥ 1,000 ～	ビール ¥ 1,000 ～	コーヒーとお茶 ¥ 750 ～
シードル 約40種類 グラス ¥ 850 ～	ウィスキー ¥ 1,100 ～	ソフトドリンク ¥ 700 ～

レストラングランドメニュー

NOS MENUS

MENU DU CHEF
¥10,800 /pers お一人様

Sur Reservation
要ご予約

ムニュー デュ シェフ

Amuse-bouche + Entrée du jour + Poisson du jour + Viande du jour + Dessert du jour
アミューズ ＋ 本日の前菜 ＋ 本日のお魚料理 ＋ 本日のお肉料理 ＋ 本日のデザート

MENU HOMARD
¥13,800 /pers お一人様

Sur Reservation
要ご予約

オマール海老のコース

Amuse-bouche + Entrée au homard + Homard rôti +Plat de viande + Dessert du jour
アミューズ ＋ オマール海老の冷菜 ＋ オマール海老ロースト ＋ お肉料理＋本日のデザート

土日祝のランチに限りご提供 *Lors du dejeuner*

MENU 4 PLATS
¥5,800 /pers お一人様

4品コースメニュー

Amuse-bouche + Pâté breton "maison"ou Soupe de poissons
+ Saumon en croûte de sarrasin, sauce beurre blanc au cidre
+ Crepe beurre sucre d'Okinawa ou Crème caramel

アミューズ＋自家製ブルターニュ風パテ 又は スープ ド ポワソン（魚介のスープ）
＋ サーモンのそばガレット包み、シードル風味のブールブランソース
＋ 北海道産バターと沖縄産黒糖のクレープ 又は クレーム・キャラメル

ACCORDS METS ET VINS
¥7,000 /pers お一人様

ワインペアリング

Coupe de champagne et 3 verres de vins
グラスシャンパン ＋ ワイン３杯

レストラン グランドメニュー

LA CARTE DU RESTAURANT
レストラン メニュー

ENTRÉES
前菜

Huître crue (une pièce), vinaigre balsamique blanc, échalote, kombu ¥950
生牡蠣（1ピース）
ホワイトバルサミコ、エシャロット、昆布

Coquilles Saint-Jacques gratinées à la bretonne ¥2,500
帆立貝のグラタン　ブルターニュ風

Soupe de poissons ¥2,800
スープドポワソン(魚介のスープ)

Pâté breton maison ¥1,800
自家製ブルターニュ風パテ

Poisson du jour mariné ¥3,500
本日の鮮魚マリネ

Entrée du jour
本日の前菜
*スタッフにお尋ねください　*Demander au serveur*

Beurre Bordier ¥400
ボルディエバター

PLATS
メイン

Saumon en croûte de sarrasin, sauce beurre blanc au cidre ¥3,600
サーモンのそばガレット包み、シードル風味のブールブランソース

Sole meunière sauce au beurre noisette ¥5,400
舌平目のムニエル、焦がしバターソース

Porc rôti avec sauce miel de sarrasin ¥4,500
アグー豚肩ロースのロティ、そばはちみつソース

Filet de Bœuf "WAGYU" poêlé, legumes biologiques de saison, sauce vin rouge ¥5,800
和牛フィレ肉のポワレ、季節の有機野菜、赤ワインソース

Plat du jour
本日のメイン
*スタッフにお尋ねください　*Demander au serveur*

Homard entier flambé au whisky EDDU, sauce armoricaine (1-2 personnes) ¥12,000
オマール海老のロースト
EDDU ウイスキーフランベ　アメリケーヌソース(1ー2人前)

FROMAGES
チーズ

Assortiment de fromages "Fermier" du moment ¥1,950
フェルミエチーズの盛り合わせ

DESSERTS
デザート

Crème brûlée au thé de sarrasin ¥950
そば茶で香り付けしたクレームブリュレ

Terrine au chocolat ¥950
テリーヌ ショコラ

Crêpe épaisse au beurre Bordier, sucre d'Okinawa ¥1,650
ボルディエバターと沖縄産黒糖の厚焼きクレープ

Glaces du jour, deux boules ¥950
本日のアイスクリーム
*スタッフにお尋ねください　Demander au serveur

Dessert du jour
本日のデザート
*スタッフにお尋ねください　Demander au serveur

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。