

バー ア シードルランチメニュー

DÉJEUNER

ランチ

Mar-Dim 水曜日

11:30-15:30 (L.O.14:00)

MENU DU CHEF CRÊPIER

ムニュー デュ シェフ クレーピエ

SOUPE + GALETTE *uniquement semaine
スープ + ガレット *平日のみ

¥3,500 / pers お一人様

SOUPE + GALETTE + DESSERT
スープ + ガレット + デザート

¥4,500 / pers お一人様

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

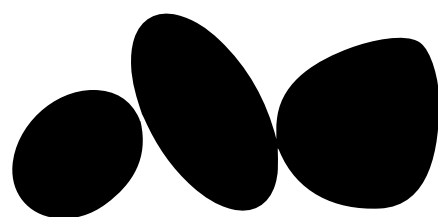
Galette fruits de mer

旬の魚介類のガレット

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



BAR À CIDRES -
CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation



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 ポムピオ(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。

MENU

Mer-Dim 水一日

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

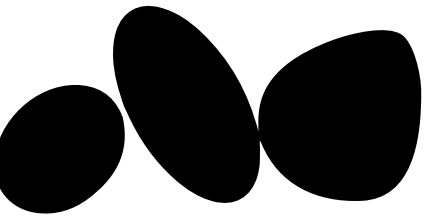
DINNER 17:30-23:00 (L.O.22:00) BAR TIME 21:00-23:00 (L.O.22:30)

MENU DU CHEF CRÊPIER

ムニュー デュ シェフ クレーピエ

SOUPE + GALETTE +DESSERT

スープ+ ガレット+ デザート



SOUPE スープ

Soupe Du Jour
本日のスープ

GALETTE ガレット

Galette fruits de mer
旬の魚介類のガレット

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, glace ou thé vert
北海道産バターと沖縄県産黒糖、抹茶のアイスのクレープ
—

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

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 ～

Service non compris 10% / 別途サービス料としてご飲食代の 1 0 %を頂いております。

BAR À CIDRES - CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation



ENTREES

前菜

Soupe du jour 本日のスープ	¥1,280
Noix de St-Jacques au beurre d’algues maison 帆立貝のポワレ、自家製海藻バター風味	¥2,000

AMUSE GALETTES

アミューズ ガレット

Amuse galette beurrés de sardine au piment d’Espelette 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	¥1,580
Amuse galette chorizo Iberico, fromage イベリコチョリソ、チーズのアミューズガレット	¥1,380
Chips de sarrasin, sauces du moment ガレットチップス、おまかせのソースで	¥1,280

GALETTES SPÉCIALITÉS

ガレット スペシャルテ

Galette fruits de mer 旬の魚介類のガレット	¥2,950
Galette Roll saucisse, confit d’oignon au cidre, fromage, crème moutarde 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	¥2,450
Galette Roll, œuf, fromage, tomate, champignon, roquette 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	¥2,350

DESSERTS

デザート

Crêpe au Beurre "Bordier", sucre roux ボルディエ製バターと ブラウンシュガーのクレープ	¥1,250 (Double 厚焼き) ¥1,650
Crêpe ou Grand Marnier, glace vanille グランマニエのフランベクレープ、ヴァニラアイス添え	¥1,850
Galette pomme caramélisée, glace vanille, caramel beurre salé maison 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	¥1,850
Crème brûlée au thé de sarrasin そば茶で香り付したクレームブリュレ	¥ 950

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

CUISINE TRADITIONNELLE

ブルターニュ地方伝統の一品

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

FROMAGES

フェルミエチーズの盛り合わせ (3Types 3種)	¥1,100
(4Types 4種)	¥1,950

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

Galette roll raclette, poitrine grillée maison, pomme de terre, champignon, œuf, crème fraîche 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	¥2,450
--	--------

Galette Roll, œuf, fromage,tomate, jambon blanc, basilic 卵、チーズ、トマト、ハム、バジルのガレットロール	¥2,180
--	--------

Crêpe au Beurre d’ Hokkaido, haricots rouge, Kuromitsu, glace thé vert, chantilly 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	¥1,850
--	--------

Galette chocolat “Valrhona”Grand Mère, caramel beurre salé maison 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	¥1,480
---	--------

Crème caramel クレームキャラメル	¥ 750
----------------------------	-------

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

NOS MENUS

MENU DU CHEF ¥10,800 /pers お一人様 Sur Reservatin
ムニュー デュ シェフ 要ご予約

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 Reservatin
オマール海老のコース 要ご予約

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 déjeuner

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 ボワソン(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

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**
スーブドボワソン(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(1-2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