

バー ア シードル ランチメニュー

DÉJEUNER



ランチ

Mar-Dim 水一日

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

MENU PAYSAN

ムニュー ペイザン

CIDRE + SOUPE DU JOUR + GALETTE CLASSIQUE

¥2,950 / pers お一人様

本日のシードル + 本日のスープ + クラシックガレット

GALETTE ガレット

Galette ratatouille

ガレット ラタトゥイユ

Ratatouille maison, œuf miroir, fromage, jambon cru basque, piment d'Espelette

自家製ラタトゥイユ、目玉焼き風タマゴ、チーズ、バスク産生ハム、エスプレット産パブリカ

MENU DU CHEF CRÊPIER

ムニュー デュ シェフ クレーピエ

CIDRE + SOUPE DU JOUR + GALETTE DU CHEF

¥3,800 / pers お一人様

本日のシードル + 本日のスープ + シェフのおすすめガレット

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

Galette "Sicilienne"

ガレット "シシリエンヌ"

Mozzarella, avocat, tomate, 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

Galette fruits de mer

旬の魚介類のガレット

Fruits de mer du moment, Saint-Jaques, crevette, fromage, champignon au cidre

旬の魚介類、ホタテ貝柱、天使エビ、チーズ、ホタテとマッシュルームのシードル煮

DESSERT デザート +¥1,000

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

Glaces du jour, deux boules

本日のアイスクリーム2種盛り

*demander au serveur *スタッフにお尋ねください

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	Vins (rouge / blanc) ワイン (赤/白)	le verre グラス	¥ 1,000~
Cidres シードル	le verre グラス	¥ 850~	Vin orange オレンジワイン	le verre グラス	¥ 1,350
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	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。

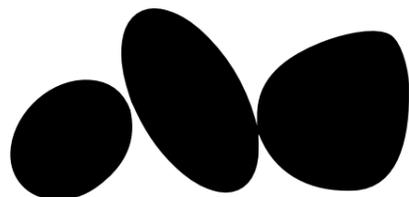
DÎNER

ディナー

Mar-Dim 水一日

17:30-23:00 (L.O.22:00)

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



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 + DESSERT

スープ + ガレット + デザート

¥5,000 / pers お一人様

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

Glaces du jour, deux boules
本日のアイスクリーム2種盛り
*demander au serveur *スタッフにお尋ねください



BOISSONS à la carte お飲み物

Coupe de champagne
シャンパーニュ

le verre ¥ 2,000
グラス

Cidres
シードル

le verre ¥ 850~
グラス

Poiré Domfront Le Doyen 4%
ポワレ ドンフロンル ドワイヤン

le verre ¥ 1,000
グラス

Vins (rouge / blanc)
ワイン (赤/白)

le verre ¥ 1,000~
グラス

Vin orange
オレンジワイン

le verre ¥ 1,350
グラス

Jus de Pomme Pétillant
ポムピオ(微発泡りんごジュース)

le verre ¥ 950
グラス

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

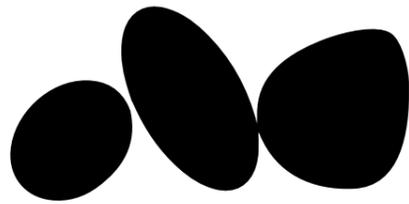
Café (chaud ou glacé)
オーガニックコーヒー (ホット/アイス)

¥ 750~

Thé Mariage Frère
マリアージュフレールの紅茶

各 ¥ 850

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)

ENTREES

前菜

Huitre crue(une pièce), Vinaigre balsamique blanc, echalote, kombu 生牡蠣(1ピース) ホワイトバルサミコ、エシャロット、昆布	¥950
Soupe du jour 本日のスープ	¥1,280
Saumon mariné "maison" et salade 自家製サーモンのマリネ サラダ添え	¥1,800
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
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

AMUSE GALETTES

アミューズ ガレット

Amuse galette beurres de sardine au piment d'Espelette バターサーディン、エスプレット産パブ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

FROMAGES

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

GALETTES SPÉCIALITÉS

ガレット スペシャルティ

Galette "Sicilienne" Mozzarella, avocats, tomates, roquette, jambon cru basque, sauce basilic ガレット"シシリエンヌ" モッツアレラチーズ、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	¥2,950
Galette fruits de mer 旬の魚介類のガレット	¥2,950
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 "TOFU" et "YUBA", houmous, tomates semi-séchées maison, salade verte 豆腐と湯葉、フムス、自家製セミドライトマト、グリーンサラダのガレットロール *豆腐と豆乳は神楽坂、勝野豆腐さんから届きます。	¥2,450
Galette Roll camembert, jambon cru basque, salade vert, confiture de figues 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	¥2,650
Galette Roll canard fumé maison, fourme d'Ambert, noix, salade verte, miel 自家製マグレドカナル(合鴨)のスモーク、ブルーチーズ、くるみ、グリーンサラダ、はちみつガレットロール	¥2,850
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 raclette, confit d'oignons au cidre, fromage, pommes de terre, champignons, 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

DESSERTS

デザート

CRÊPE DE SAISON 季節のクレープ *demander au serveur *スタッフにお尋ねください	¥1,850
Crêpe au Beurre "Bordier", sucre roux ポ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 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
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デザートガレットヴァニラアイス添え	¥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プールサレ	¥1,480
Crème brûlée au thé de sarrasin そば茶で香り付したクレームブリュレ	¥ 950
Crème caramel クレームキャラメル	¥ 750
Glaces du jour, deux boules 本日のアイスクリーム2種盛り *demander au serveur *スタッフにお尋ねください	¥1,100

Reservation



NOS MENUS

MENU TERRE OU MER ¥8,500 /pers お一人様

ムニュー テール ウ メール

Amuse-bouche + Entrée du jour + Soupe du jour + Poisson du jour ou Viande du jour + Dessert du jour

アミューズ + 本日の前菜 + 本日のスープ+

本日のお魚料理 または 本日のお肉料理 + 本日のデザート

Si vous choisissez un plat de viande +¥700

お肉料理をご選択の場合

MENU DU CHEF ¥10,800 /pers お一人様

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

オマール海老のコース

Selon les arrivages

入荷状況によりご希望に添えない場合がございます。

Amuse-bouche + Entrée au homard + Homard rôti + 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 de Bretagne ¥5,800 /pers お一人様

ムニュー ド ブルターニュ

Amuse-bouche + Pâté breton "maison" ou Soupe de poissons

+ En croûte du jour, plat de poisson ou de viande

+ 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)

+ 本日のそばガレット包み、お魚料理 又は お肉料理

+ 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

Si vous choisissez un plat de viande +¥700

お肉料理をご選択の場合

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

Tous les convives d'une table doivent choisir le même menu. Merci pour votre compréhension.

おひとつのテーブルではコースの統一をお願いいたします。

Veillez noter que ce menu est pour une personne. Vous ne pouvez pas le partager.

こちらはお一人様のメニューの為シェアはお断りしております。

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。

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 プルターニュ風

Soupe de poissons**¥2,800**

スーパドボワソン(魚介のスープ)

Pâté breton maison.....**¥1,800**

自家製プルターニュ風パテ

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, légumes 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.....**¥1,100**

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。