

DÉJEUNER

ランチ

Mar-Dim 水-日
11:30-15:30 (L.O.15:00)

MENU PAYSAN « Disponible uniquement en semaine, hors jours fériés. »
ムニュー ペイザン (平日水・木・金のみご提供)

CIDRE + SOUPE DU JOUR + GALETTE PAYSANNE ¥2,980 / pers お一人様
本日のシードル + 本日のスープ + ガレット ペイザンヌ

GALETTE ガレット

Œuf miroir, jambon blanc, fromage et légumes biologiques du jour
目玉焼き風タマゴ、ジャンボンブラン（ハム）、チーズ、本日の有機野菜

MENU DU JOUR
ムニュー デュ ジュール

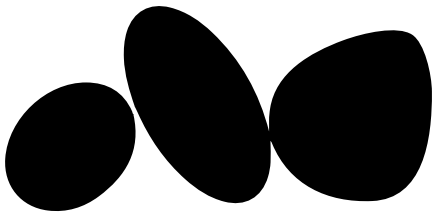
CIDRE + SOUPE DU JOUR + GALETTE DE SAISON ¥3,980 / pers お一人様
本日のシードル + 本日のスープ + シェフのおすすめガレット

GALETTE ガレット

Galette au choix parmi les galettes de saison affichées au tableau
季節のガレットからお選びいただけます（内容はボードをご覧ください）

CIDRE RECOMMANDÉ おすすめのシードル Cidres au choix : 以下よりお選びください

Cidre brut 辛口シードル	Cidre doux 甘口シードル	Jus de pomme pétillant biologique ノンアルコールシードル ポムピオ (微炭酸アップルジュース)
----------------------	----------------------	---



BAR À CIDRES -
CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation



MENU DU CHEF
ムニュー デュ シェフ

CIDRE + SOUPE DU JOUR + GALETTE DE SAISON + DESSERT ¥5,180/ pers お一人様
本日のシードル + 本日のスープ + ガレット スペシャルite + デザート

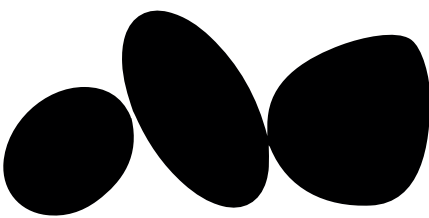
GALETTE ガレット

Galette au choix parmi les galettes de saison affichées au tableau
季節のガレットからお選びいただけます（内容はボードをご覧ください）

DESSERT デザート Dessert au choix : 以下よりお選びください

Crêpe, sauce chocolat Valrhona, glace vanille, amandes effilées ヴァローナチョコレートソースのクレープ、 ヴァニラアイス、スライスアーモンド	Crêpe au beurre d'Hokkaidō, sucre cassonade et sorbet maison du moment 北海道産バターとカソナードシュガーのクレープ、 本日の自家製ソルベ添え	Crêpe pomme-caramel et glace vanille りんごのコンポートと 自家製キャラメルプールサレのクレープ、 ヴァニラアイス添え
---	---	--

PAUSE CAFÉ



ティータイム 《カフェ&バー》

DESSERTS MAISON

自家製のデザート

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

Crêpe de saison.....¥1,850
季節のクレープ

Crêpe au beurre "Bordier", sucre roux.....¥1,350
ボルディエバターと沖縄産黒糖のクレープ
(Double 厚焼き) ¥1,850

Galette tatin.....¥1,850
ガレットタタン
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

Glaces du jour, deux boules.....¥1,100
本日のアイスクリーム2種盛り

BOISSONS SANS ALCOOL

ソフトドリンク

CAFÉS ET THÉS コーヒーとお茶

Café biologique (chaud ou glacé) オーガニックコーヒー (ホット/アイス)	¥ 750	Expresso biologique オーガニックエスプレッソ	¥ 750
Café crème カフェラテ	¥ 800	Cappuccino カプチーノ	¥ 800
Café au lait de soja 豆乳ラテ	¥ 850	Thé Mariage Frère マリアージュフレールの紅茶	各 ¥ 850
Tisane Le Bretagne ブルターニュ オリジナル ハーブティー	¥ 850	Thé Sarrasin そば茶	¥ 850

BAR À CIDRES -
CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation



写真はイメージです

AU VERRE

グラスドリンク

CIDRES, VINS ET BIÈRES シードル、ワイン、ビール

Cidres シードル	le verre グラス	¥ 1,100～	Val de Rance cidre pression ヴァル ドランス ドラフトシードル	¥ 950
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～
"Telenn Du" Bière au blé noir テレンデュ ブルターニュ産そばビール		¥ 1,450	Heartland ハートランド/キリン	¥ 1,000



bertrand larcher le bretagne kagurazaka

CAFÉ - CRÊPE カフェ ・ クレープ

BAR À CIDRES バーア シードル

Mer-Dim	LUNCH	11:30- L.O.15:00
水一日	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)

ENTRÉES

前菜	
Huitre crue(une pièce), vinaigre balsamique blanc, echalote, 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	
Salade verte et légumes biologiques de saison, vinaigrette au cidre	¥1,800
グリーンサラダと旬の有機野菜、シードルヴィネグレット	
Saumon mariné "maison"	¥1,800
自家製サーモンのマリネ	
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	
Assortiment de charcuterie	¥1,950
シャルキュトリーの盛り合わせ	

PLATS CHAUD

温かいお皿	
Noix de St-Jacques au beurre d'algues maison	¥2,180
帆立貝のポワレ、自家製海藻バター風味	
Cocotte du moment *demander au serveur	¥2,850
旬のココット料理 スタッフにお尋ねください	

AMUSE GALETTES

おつまみ ガレット	
Amuse galette beurres de sardine au piment d'Espelette	¥1,480
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	¥1,480
イベリコチョリソ、チーズのアミューズガレット	

GALETTES SPÉCIALITÉS

ガレット スペシャリテ	
Galette fruits de mer Fruits de mer du moment, Saint-Jaques, crevette, fromage, champignon au cidre	¥2,950
旬の魚介類のガレット 旬の魚介類、ホタテ貝柱、天使エビ、チーズ、マッシュルームのシードル煮	
Galette périgord Filet de canard japonais, écrasé de pommes de terre, maitake sauté, betterave, figue séchée, sauce au vin rouge et cassis.	¥2,850
ガレット ペリゴール 国産鴨のフィレ、ジャガイモのエクラゼ、舞茸のソテー、ピーツ、ドライいちじく、赤ワインとカシスのソース	
Galette du Fumoir Saumon fumé maison, œuf, fromage, légumes biologiques de saison, crème au citron et sauce beurre blanc au cidres	¥2,850
ガレット デュ フモワール 自家製スモークサーモン、卵、チーズ、季節の有機野菜、レモンクリーム、シードルのプルブランソース	
Galette roll homard, homard, bisque de homard, sauce miso et yuzu, avocat, céleri, pomme	¥3,800
ガレットロール オマール オマール海老、オマール海老のビスク、味噌と柚子のソース、アボカド、セロリ、りんご	
Galette roll camembert, jambon cru basque, salade verte, confiture de figues	¥2,350
ガレットロール カマンベール カマンベール、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	
Galette Roll saumon fumé, légumes du moment,œuf, fromage, crème fraîche	¥2,450
ガレットロール スモークサーモン スモークサーモン、卵、チーズ、旬の野菜	
Galette roll paysanne, œuf, jambon blanc, fromage et légumes biologiques du jour	¥2,180
ガレットロール ペイザンヌ 卵、ハム、チーズ、本日の有機野菜	

DESSERTS

デザート	
Crêpe de saison	¥1,850
季節のクレープ	
*demander au serveur *スタッフにお尋ねください	
Crêpe au beurre "Bordier", sucre roux	¥1,350 (Double 厚焼き) ¥1,850
ポ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	¥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	
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	
Crêpe, glace banane maison au rhum, sauce chocolat Valrhona Guanaja 70 %, cardamome	¥1,850
自家製バナナラムアイスのクレープ ヴァローナ グアナラ70%のチョコレートソース、カルダモン	
Galette tatin, pomme caramélisée, glace vanille, caramel beurre salé maison	¥1,850
ガレットタタン、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	
Galette Espresso & Caramel Glace maison au café du Brésil de Lattest (Omotesando), sauce caramel et sucre kokutō d'Okinawa	¥1,650
エスプレッソキャラメルガレット ブラジル産コーヒー豆(Lattest表参道監修)を使用した自家製アイス、キャラメルプルサレと沖縄産黒糖	
Crème brûlée au thé de sarrasin	¥ 950
そば茶で香り付したクレームブリュレ	
Glaces du jour, deux boules	¥1,100
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	

Le prix TTC / 税込	À partir de 17h, une majoration de 10 % au titre du service sera appliquée. 17時以降は、サービス料としてご飲食代の10%を頂いております。
------------------	---

Reservation



バー ア シードル ディナーメニュー

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)

MENU DU CHEF

ムニュー デュ シェフ

CIDRE + SOUPE DU JOUR +
GALETTE SPÉCIALITÉ + DESSERT

¥5,480 / pers お一人様

シードル + 本日のスープ +
ガレット スペシャルティ + デザート

TTC / 税込

CIDRE シードル

Cidre brut 辛口シードル	Cidre doux 甘口シードル	Jus de pomme pétillant biologique ノンアルコールシードル ポムピオ (微炭酸アップルジュース)
----------------------	----------------------	--

SOUPE DU JOUR 本日のスープ

GALETTE ガレット

Veillez choisir une galette parmi les "galettes spécialités"
ガレットスペシャルティからお選びください

DESSERT デザート Dessert au choix 以下よりお選びください

Crêpe, sauce chocolat Valrhona, glace vanille, amandes effilées
ヴァローナチョコレート、ヴァニラアイス、スライスアーモンド

Crêpe au beurre d'Hokkaidō, sucre cassonade et sorbet maison du moment
北海道バターとカソナードシュガーのクレープ、本日の自家製ソルベ添え

Crêpe pomme-caramel et glace vanille
りんごとキャラメル、ヴァニラアイス添え

Crêpe au Grand Marnier, glace vanille +¥300
グランマニエのフランベクレープ、ヴァニラアイス添え



BAR À CIDRES - CRÊPERIE LE BRETAGNE



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	¥ 950～	Vin orange オレンジワイン	le verre グラス	¥ 1,400
Poiré Domfront Le Doyen 4% ポワレ ドンフロン ルドワイヤン	le verre グラス	¥ 1,100	Jus de Pomme Pétillant ポムピオ(微炭酸りんごジュース)	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。

NOS MENUS

MENU TERRE OU MER ¥9,800 / pers お一人様

海の恵み または 大地の恵みコース

Entrée froide + entrée chaude + poisson ou viande + dessert

冷前菜 + 温前菜 + お魚料理 または お肉料理 + デザート

Sériole marinée, chou-fleur et nagaimo, raifort, dashi de kombu
カンパチのマリネ カリフラワーと長芋 西洋わさびの香り 昆布水ハーブオイル

Moules marinières
フランス モン・サン・ミシェル湾産 ムール貝のマリニエール

Carrelet poêlé, champignons frits, oseille, sauce au cidre Ou
鰯のポワレ キノコのフリット オゼイユ シードルソース または

Cerf d'Ezo rôti, sauce Grand Veneur, beurre maître d'hôtel aux raisins de Koshu
蝦夷鹿のロースト グラン ヴヌール 甲州ブドウのメートル ドテル

Dessert du jour
本日のデザート

MENU GOURMAND ¥12,800 / pers お一人様

シェフのおすすめ贅沢コース

Entrée froide + entrée chaude + poisson + viande + dessert

冷前菜+温前菜+お魚料理+お肉料理+デザート

Sériole marinée, chou-fleur et nagaimo, raifort, dashi de kombu
カンパチのマリネ カリフラワーと長芋 西洋わさびの香り 昆布水ハーブオイル

Moules marinières
フランス モン・サン・ミシェル湾産 ムール貝のマリニエール

Carrelet poêlé, champignons frits, oseille, sauce au cidre
鰯のポワレ キノコのフリット オゼイユ シードルソース

Cerf d'Ezo rôti, sauce Grand Veneur, beurre maître d'hôtel aux raisins de Koshu
蝦夷鹿のロースト グラン ヴヌール 甲州ブドウのメートル ドテル

Dessert du jour
本日のデザート

✦ +¥700 par changement ✦ メニュー内容を
1マークにつき、プラス¥700で変更できます

MENU HOMARD BLEU ¥16,800 / pers お一人様

オマールブルーのコース

Entrée de homard
オマールの前菜

Homard bleu rôti
オマール ブルーの料理

Viande du jour
本日のお肉料理

Dessert du jour
本日のデザート

LA SÉLECTION ¥17,800 / pers お一人様

ラ・セレクション〜厳選の一皿コース〜

ENTRÉE FROIDE

冷前菜

Terrine de congre, artichauts à la barigoule, sauce au cidre réduit ✦

長崎県対馬穴子のテリーヌ アーティーチョークのバリグール
煮詰めたシードルソース

ENTRÉE CHAUDE

温前菜

Queue de homard grillée, farz noir en chemise de chou, jus de homard ✦ ✦

オマール海老の尾のグリルとシューファルシ ジュ・ド・オマール

PLAT

メイン

Sole meunière, sauce au beurre noisette ✦ ✦

舌平目のムニエル 焦がしバターソース

Rumsteck de Wagyu rôti, légumes grillés, sauce au poivre ✦

和牛もも肉のロースト 彩り野菜のグリル ソース・ポワブル

DESSERT

デザート

Crêpe flambée au Grand Marnier, glace à la 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

ACCORDS METS ET VINS

ワインペアリング

Selon les plats,
nous vous proposerons une sélection
de vins.

お料理に合わせて、おすすめの
ワインをご紹介します。

Coupe de champagne et accords mets et vins

¥7,000 /pers お一人様

グラスシャンパン + 本日のおすすめワイン

¥8,500 /pers お一人様

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。

Ce menu est proposé par personne et ne peut être partagé.
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。

レストラン ランチメニュー

FORMULE SAINT-MALO

フォーミュル サン・マロ



AMUSE-BOUCHE + SOUPE + RISOTTO
+ POISSON + DESSERT

¥5,800 / pers お一人様

アミューズ + スープ + リゾット
魚料理 + デザート

AMUSE-BOUCHE アミューズ

SOUPE スープ

Vichyssoise - Gelée de homard aux graines de sarrasin
ヴィシソワーズ - そばの実とオマール海老のジュレとともに

RISOTTO リゾット

Risotto de sarrasin de Bretagne aux crevettes sakura
ブルターニュ産そばパスタのリゾット 桜エビ添え

POISSON 魚料理

Saumon en croûte de sarrasin, sauce beurre blanc au cidre
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

DESSERT デザート

Blanc-mange au lait de soja
豆乳のブランマンジェ

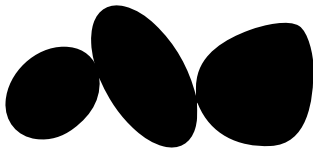
Veillez noter que ce menu est pour une personne. Vous ne pouvez pas le partager.
こちらはお一人様のメニューの為シェアはお断りしております。

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。

prix TTC / 表示価格は税込です。

MENU DE BRETAGNE

ムニュー ドブルターニュ



AMUSE-BOUCHE + ENTRÉE + SOUPE
+ POISSON OU VIANDE + DESSERT

¥6,800 / pers お一人様

アミューズ + 前菜 + スープ
魚料理 または肉料理 + デザート

AMUSE-BOUCHE アミューズ

ENTRÉE 前菜

Pâté breton maison
自家製ブルターニュ風パテ

SOUPE スープ

Soupe de poisson
スープ ドボワソン(魚介のスープ)

POISSON OU VIANDE 魚料理 または 肉料理

au choix
以下よりお選びください

Saumon en croûte de sarrasin,
sauce beurre blanc au cidre
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

Rôti de porc de Bretagne
ブルターニュ産豚肩ロースのロティ

DESSERT デザート

Crêpe beurre sucre
北海道産バターと砂糖のクレープ

ACCORDS METS ET CIDRES シードルペアリング ¥3,500 / pers お一人様

3 verres de cidre sélectionnés par notre sommelier pour accompagner le Menu Bretagne
コースに合わせてソムリエが厳選したシードル3杯