4 4月 2024

パック詰めになっていない食品の、届け出が義務付けられているアレルゲンの消費者に対する情報

- グルテン
- 甲殻類
- 卵
- 魚
- ピーナッツ
- 大豆
- 牛乳
- 種実類
- セロリ
- マスタード
- ゴマ
- 亜硫酸
- ルピナス
- 軟体動物

前菜
前菜

	グルテン	甲殻類	卵	魚	ピーナッツ	大豆	牛乳	種実類	セロリ	マスタード	ゴマ	亜硫酸	ルピナス	軟体動物
微温のホワイトアスパラ、ビネガードレッシング			●							●		●		
ホワイト アスパラガス、 酸味のあるクリーミードレッシング、フレッシュチャイブ			●							●		●		
グリーンアスパラのミモザ仕立て、 レモンソース			●											
鴨とフォアグラのテリーヌ、 オニオンのコンポテ、ポワラーヌパンのトースト	●						●		●			●		
ビーフ カルパッチョ*、 パルメザンのコポーとルッコラのサラダ						●	●					●		
ホタテ貝柱のカルパッチョ トリュフのかけら、酸味のある煮汁ソース、ルッコラ		●		●										●
ホタテ貝柱のカルパッチョ柚子風味、 サワードレッシング、ルッコラ添え		●								●		●		●
"ペトロシアン"のキャビア・アルベルタ(12g)、 トーストとクリーム	●			●			●							
Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), ブリニとイジニークリーム	●			●			●							
"ペトロシアン"のキャビア オシェトラ ロイヤル（20g）、トーストとクリーム	●			●			●							
"ペトロシアン"オシェトラ ロイヤルキャビア（30g）、 toasts et crème d'Isigny	●			●			●							
季節の野菜のクリーム	●						●		●					
季節野菜のクリームスープ、 ヘーゼルナッツの小片入りホイップクリーム	●						●	●	●					
季節野菜のクリームスープ、 生クリーム	●						●	●	●					
オマール海老の半身パリ風	●	●		●			●		●	●		●		
オマール海老半身のサラダ仕立て、 フレッシュインゲン、フレッシュマンゴー、ライムのビネガードレッシング		●	●	●					●	●		●		
伊勢海老の半身パリ風	●	●	●				●		●	●		●		
シャラント地方のメロン半分 （サンデマン ルビー ポルトワイン 5 clのグラス、追加+5€）												●		
シードルでキャラメリゼしたチコリー、 砕いたクルミとフルムダンベールチーズのクリーム							●	●						

menuonline.fr / Droits réservés

ブルゴーニュの天然特大エスカルゴ、12個													
ブルゴーニュ産野生の大エスカルゴ、6個													
ブルゴーニュ産野生の大エスカルゴ、6個													
パセリ入りエスカルゴのパイ包み スイートガーリッククリーム													
鴨フォアグラのパイ包みとキャラメリゼしたナシ													
ポワレしたフォアグラのパイ包みとキャラメリゼしたナシ													
ポワレしたフォアグラとキャラメリゼした梨のパイ仕立て ポルトワインアイスクリーム													
鴨フォア（50g）とポワラーヌのパンのトースト													
鴨のフォアグラ（約50g）、 ポワラーヌのトーストパン													
鴨フリットンのテリーヌ、 ルッコラとレッドオニオンコンフィのサラダ													
トマトのガスパチョとクルトン													
トマトのガスパチョ、ガーリッククルトン													
トマトのガスパチョ、バジリコのシャーベット、 ニンニク風味のクルトン													
トマトのガスパチョ、バジリコのシャーベット、 ニンニク風味のクルトン													
ガスパチョと野菜のサルピコン、 バジリコ ホイップクリーム、ガーリック クルトン													
ガスパチョと野菜のサルピコン、 バジリコのシャーベット													
"ペトロシアン"のスモークニシン ジャガイモとオニオン輪切りのサラダ													
"ペトロシアン"のスモークニシン、オイルがけのジャガイモ													
牡蠣ジラルドゥーN°3 6個													
イタリア風メロン													
山羊チーズのミルフィーユと焼き野菜													
鴨フォアグラのミルフィーユ、 パンデピスとシナモンでキャラメリゼしたナシ													
焼き野菜と暖かい山羊チーズのミルフィーユ													
トマトとフレッシュ山羊チーズのミルフィーユ													
アボカドのムース、フレッシュマンゴー 柑橘でマリネしたマダガスカルのピンクシュリンプ													
オーガニックボイルドエッグ、トリュフの香りのマヨネーズ、 セロリのレムラードソース													
イクラ（50g）、トーストと生クリーム													
オーガニックボイルドエッグ、ミモザマヨネーズとフレッシュチャイブ													
トリュフの香りのマヨネーズかけボイルドエッグ													
ホールオニオンのコンフィ、 ビーフの焼き汁、チーズのクリームとガーリッククルトン													
ホールオニオンのコンフィ、 ビーフの焼き汁、チーズのクリームとガーリッククルトン													
ピスタチオ入りパテのパイ包み、 ベビーリーフのミックスサラダ													
ピスタチオ入りパテのパイ包み、 ベビーリーフのミックスサラダ													
秋の味覚のパイ包みパテ、 ミックスサラダ、クルミオイルドレッシング													
秋の味覚のパイ包みパテ、 ベビーリーフのミックスサラダ、ピクルス													
秋の味覚のパイ包みパテ、 ベビーリーフのミックスサラダ、ピクルス													
ハムソーセージ類とオーベルニュ地方産チーズの盛り合わせ （ドライソーセージ、生ハム、チーズ）													
キノコのポワレ、24ヶ月熟成コンテチーズの泡ソース オーガニック半熟卵													

menuonline.fr / Droits réservés

ジロル茸とヒラタケのポワレ、 オーガニック半熟卵とグレービーソース														
ジロル茸のポワレ、 平茸と季節のキノコ、仔牛の焼き汁、サンダニエーレハム														
ポロネギのミモザと酸味のあるクリーム														
ポロネギのミモザと酸味のあるクリーム														
フレッシュインゲンのサラダ、マッシュルーム、 クルミの小片、エシャロット、秋のドレッシング														
レンズ豆とスモークサーモンのサラダ、クルスティシアン														
ピュイのグリーンレンズ豆角切りベーコン入りサラダ、 オーガニックの半熟卵														
フレッシュハーブ入りキヌアのサラダ ライムでマリネした大エビ														
フレッシュサラダ、ハーフボイルドオーガニックエッグ、 バルサミコのドレッシング														
グリーンサラダとトマト														
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、 ザジキとポワラーヌのパンのトースト														
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、 シャルロット種のポテトサラダとポワラーヌのトースト														
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、 ブリニとイジニークリーム														
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、 ポワラーヌのトーストとイジニークリーム														
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、 ポワラーヌのトーストとイジニークリーム														
スコットランド産スモークサーモンとポワラーヌのトースト														
アボカドのタルタルと細かいロイヤルクラブミート アブルーガの卵のクネル														
細かい蟹の身とアボカドのタルタル ライムドレッシング														
アボカドのタルタル、マダガスカルのピンクシュリンプ、 ライムドレッシング														
アボカドのタルタル、マダガスカルのピンクシュリンプ、 コリアンダーの薄いゼリー、レモン風味クリーム														
サーモンのタルタル、 アボカドとビーツ、フレッシュハーブソース														
牛フィレのたたき、 トリュフの香りのレムラードソース和えセロリ														
サーモンのたたきワサビ添え、 ゴマのテュイル、ピーマンのコンフィナード														
マグロのたたきと野菜入りキヌアサラダ とフレッシュコリアンダー														
エンダイヴとフルムダンベールチーズの逆さまタルト風、 砕いたクルミ														
バターナッツのタタンとコンテチーズのクリーム入りスイートポテト 鴨胸肉のスモークと砕いたクルミ、ルッコラとトマトコンフィのサラダ														
アカシアハチミツ入り山羊チーズのタルトタタン風、クルミの小片														
フィーヌシャンパーニュ入り鹿のテリーヌ														
ピスタチオ入りキジのテリーヌ、 レッドオニオンジャム														
マグロのライムマリネ、 野菜とフレッシュコリアンダーのキヌアサラダ														
クールドブフ トマトとブラータ、ピストゥ														
バターナッツのヴルーテスープ、 ヘーゼルナッツの小片入りホイップクリーム														
セップ茸のヴルーテスープ、 ホイップクリームと焙煎したヘーゼルナッツの小片														

menuonline.fr / Droits réservés

海鮮
海鮮

バイ貝 (約300g)	
マダガスカルのピンクシュリンプ (8尾)	
Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3	
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3	
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3	

Plateaux de Fruits de Mer

牡蠣屋のプレート ジラルドゥN°3 の牡蠣2個、フィーヌドゥクレールN°2の牡蠣2個 マダガスカルのピンクシュリンプ4尾、バイ貝 (約150g)	
牡蠣屋のプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 2個、牡蠣 フィーヌドクフィーヌドクレールN°3 2個 マダガスカルのピンクシュリンプ4尾、バイ貝 (約150g)	
ドゥマゴのプレート ジラルドゥN°3 の牡蠣3個、フィーヌドゥクレールN°2の牡蠣3個 マダガスカルのピンクシュリンプ6尾、バイ貝 (約150g)	
ドゥマゴのプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 3個、牡蠣 フィーヌドクレールN°3 3個、 マダガスカルのピンクシュリンプ6尾、バイ貝 (約150g)	
作家のプレート ジラルドゥN°3 の牡蠣6個、フィーヌドゥクレールN°2の牡蠣6個 マダガスカルのピンクシュリンプ8尾、バイ貝 (約300g)	
作家のプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 6個、牡蠣 フィーヌドクレールN°3 6個、 マダガスカルのピンクシュリンプ8尾、バイ貝 (約300g)	

メイン
サラダ

サーモンマリネのサラダ サーモンマリネ、シュクリーヌレタス、ミックスサラダ、きゅうり、ジャガイモ、アボカド、トマト、 レモンドレッシング	
シーザーサラダ ロメーヌレタス、グリルドチキンのフィレ、パルメザンのコポー、クルトン、シーザードレッシング	
秋のサラダ シュクリーヌレタス、フレッシュインゲン、マッシュルーム、トマト、鴨フォアグラのコポー、鴨胸肉スモーク、ドライアプリコット、　　クルミ	
オマール海老の秋サラダ そら豆、シュクリーヌサラダ、チェリートマト、栗のかけら、オマール海老、ライムドレッシング	
夏サラダ シュクリーヌレタスの中心部分、フレッシュインゲン、ブラックオリーブ、マリネしたフェタチーズ、メロン、 サンダニエーレ産のハム、バルザミコ ドレッシング	
夏サラダ シュクリーヌレタスとミックスサラダ、インゲン、トマト、赤ピーマン、ブラックオリーブ、レッドオニオン、オーガニックの固茹で卵、 バジリコでマリネしたツナのミキュイ、アンチョビのフィレ、バルザミコのドレッシング	
オマール海老の夏サラダ フレッシュインゲン、シュクリーヌレタス、トマト、アボカド、フレッシュマンゴー、オマール海老の半身、ライムドレッシング	
冬のサラダ シュクリーヌレタスの芯、スライスしたアンディーブ、クルミ、 レーズン、マッシュルーム、ゴールデン種のリンゴ、 フルムダンベール チーズ、サンダニエーレ ハム	
ランド地方風冬サラダ シュクリーヌレタスの芯、インゲン、ドライ鴨胸肉、鴨砂肝コンフィ、フォアグラのコポー、 マッシュルーム、バルザミコドレッシング	

menuonline.fr / Droits réservés

インゲンのサラダ

春のサラダ
シュクリーヌレタス、インゲン、サンダニエーレハム、グリーンアスパラ、房どりトマト、マッシュルーム、
パルメザンのコポー パルミジャーノ レッジャーノ

オマール海老の春サラダ
フレッシュインゲン、シュクリーヌレタス、トマト、キュウリ、オマール海老、ライムドレッシング

トマトとバッファローのモッツァレラ、バジリコのサラダ

ドゥ・マゴのサラダ
グリーンサラダ、ハム、鶏胸肉、コンテチーズ、トマト、ボイルドエッグ

ドゥ・マゴのサラダ
グリーンサラダ、ハム、鶏肉、コンテチーズ、トマト、オーガニックボイルドエッグ

ペリゴール風サラダ
シュクリーヌレタス、インゲン、柔らかいアプリコット、クルミ、
レーズン、鴨胸肉のスモーク、
ミキュイの鴨フォアグラのコポー

プロヴァンス風サラダ
グリーンサラダ、インゲン、トマト、赤ピーマン、ブラックオリーブ、レッドオニオン、
オーガニックのボイルドエッグ、バジリコでマリネした半生ツナ、バルザミコドレッシング

サラダ ロイヤル
グリーンサラダ、インゲン、グレープフルーツ、トマト、ジャガイモ、カニ、
マリネした大エビ、柑橘ドレッシング

サンジェルマンサラダ
グリーンサラダ、鳥の胸肉、インゲン、干しブドウ、茹で卵、カレードレッシング

サンジェルマンサラダ
グリーンサラダ、鶏のササミ、インゲン、レーズン、オーガニックボイルドエッグ、
カレーソース

サンジェルマンサラダ
グリーンサラダ、鶏肉、インゲン、レーズン、オーガニックボイルドエッグ、
カレーソース

魚

エイヒレのポシェ、
ジャガイモのスチーム、ケッパー入りブールブランソース

肉厚生ダラのアイオリ、野菜のポシェ
（ニンジン、ズッキーニ、ジャガイモ、フェンネル）、
オーガニック固茹で卵、アイオリソース

スズキのプランチャ 春野菜、ソースヴィエルジュ

皮側を焼いたスズキ、
プロバンス野菜のコンフィナード、ソースヴィエルジュ

皮側を焼いたスズキ

イシビラメ白身のポワレ、
昔野菜の艶煮、トリュフの香りのムースリーヌソース

イシビラメのロースト、
ムースリーヌソース、トリュフ入りマッシュポテト

イシビラメのロースト、
ジャガイモピューレ、シャンパン入りブールブランソース

イシビラメのロースト、
忘れられた野菜、シャーンパン入りブールブランソース

イシビラメのロースト、
昔の野菜、マンダリンオレンジ入りムースリーヌソース

生ダラのアイオリ添え。 シャキッとした野菜

皮側を焼いた生ダラの背肉、 香草入りマッシュポテト

生ダラの背身アイオリ添え、ポシェした野菜

皮側を焼いたスズキのフィレ、 野菜のポワレ、ソースヴィエルジュ

スズキのフィレ、 冬野菜、シャンパン入りブールブランソース

menuonline.fr / Droits réservés

ヨーロッパヘダイのプランチャ焼き フェンネルのコンフィ、柑橘バター													
ヨーロッパヘダイのプランチャ焼き 冬野菜、レモン入りブールブラン													
マトウダイフィレのプランチャ、 ポロ葱のバター煮													
マトウダイのフィレのロースト、 フェンネルのコンフィ、柑橘バター													
マトウダイのフィレのロースト、 ズッキーニのサラダ、バジリコ入りマヨネーズ													
マトウダイのフィレのロースト、 ポロネギのクリーム煮、オリーブオイルとレモン													
舌ビラメのフィレ ムニエル風、 冬野菜のカソレット													
舌ビラメのフィレ ムニエル風、 ピラフライス													
ライムと生姜でマリネした大エビ、 香草入りシャキシャキ野菜のタリアテッレ													
大エビのロースト、 野菜のリゾット、甲殻類のクーリ													
大エビのロースト、グリーンアスパラのリゾット とパルミジャーノ レッジャーノ パルメザンチーズ													
大エビのロースト、春のリゾット													
アンコウのメダイヨン ロースト 潰したジャガイモとバターナッツ、レモン入りブールブラン													
アンコウの輪切りロースト、 "ランド地方風"ポレンタ、エスプレット唐辛子入りオイル													
輪切りアンコウのロースト、 ビーツドレッシングとバターナッツグラタン													
ホタテ貝のポワレ、 パルミジャーノ レッジャーノAOP パルメザンのリゾット、甲殻類のクーリ													
ホタテ貝柱のロースト、 芋セロリのムースリーヌ、甲殻類のクリーム													
ホタテ貝柱のロースト、 トリュフの香りのリゾット													
ホタテ貝柱のロースト、セロリのピューレ													
ボムロサーモンのパヴェ、 ポロネギクリーム煮、ブールブラン													
ボムロサーモンのパヴェ ホウレン草炒め、フレッシュハーブのオランデーズソース													
サーモンパヴェのプランチャ、 野菜のポワレ、スカンポ入りブルールブランソース													
サーモン パヴェのロースト、 野菜のポワレ、ブールブランソース													
季節の魚													
オマールエビと生ダラのラヴィオル 野菜の取り合わせ、 甲殻類のクリーム													
オマール海老とサーモンのラビオル ミックス野菜添え、 甲殻類のクリーム													
皮側を焼いたイシビラメ、野菜のポワレ レモン入り白バターソース													

肉

ローストビーフ*冷製と調味料、 フライドポテトとグリーンサラダ													
サレール牛*の肩ロース（約350g）、 タルタルソース、フライドポテト													
昔風仔牛*のクリーム煮、バスマティライス													
グーフェ風仔牛のクリーム煮*ボリス ヴィアン バスマティ ライス													
グーフェ風仔牛のクリーム煮*ボリス ヴィアン ピラフライス													
仔牛のクリーム煮*プリマベーラ、 ピラフライス													
牛肉*赤ワイン煮、 スチームポテト													
シャロレービーフ*バーガーとサンダニエーレ生ハムのグリル、 コンテチーズのクリームとトマトコンフィ、フレッシュフライドポテト													
シャロレービーフ*とグリルドベーコンのバーガー キノコソテー、フルムダンベールチーズのクリーム、フレッシュフライドポテト													

menuonline.fr / Droits réservés

シャロレービーフ*とグリルドベーコンのバーガー コンテチーズのクリームとトマトコンフィ、フレッシュフライドポテト													
シャロレービーフ*とグリルドベーコンのバーガー コンテチーズのクリームとトマトコンフィ、フライドポテト													
シャロレービーフ*とグリルドベーコンのバーガー コンテチーズのクリームとトマトコンフィ、フライドポテト													
骨付き子羊の背肉3つの香草クルート包み フレッシュインゲンのバター炒め													
子羊の骨付き背肉*香草クルート包み、 タイム風味の焼き汁ソース、フレッシュインゲン													
サレール牛*骨付きリブロース2人分 グルナイユ小芋のコンフィ、キノコのポワレ													
サレール種骨付きリブロース*2人分 グルナイユ小芋とキノコのポワレ													
低温調理の仔牛*の骨付きロース肉、 ローズマリー風味の煮汁、ラタトゥイユ													
低温調理の仔牛*の骨付きロース肉、 グルナイユ小芋とキノコ													
スパイス入り仔牛の骨付きあばら肉*"低音調理" 季節の茸のポワレ、 バターとグレイビーソース入りジャガイモピューレ													
スパイス入り仔牛の骨付きあばら肉*"低音調理" セップ茸のソース、バター入りジャガイモピューレ													
仔牛の骨付き背肉*ロースト、 グルナイユ小芋のコンフィ、モリーユ茸ソース													
"ノルマンディーの"方ロースグリル（約350g）、 フレッシュ フライドポテト、タルタルソース													
"ノルマンディー"*リブロース熟成肉のポワレ（約350g）、 フレッシュフライドポテト、ペッパーソース													
仔牛*のサーロイン、 マッシュポテト、タイム入り肉汁													
仔牛*のサーロイン、 ジャガイモのグラタン、焼き汁ソース													
子羊のフィレ*ロースト、 春野菜、セージ入り焼き汁													
ビーフフィレ*のプランチャ、 モリーユ茸ソース、ポテトグラタン ドフィノワ													
ビーフフィレ*のプランチャ、 グルナイユ小芋のコンフィ、ペリゴー風ソース													
ビーフフィレ*の串焼き、フレッシュフライドポテト ペッパーソース													
ビーフフィレ*のグリル、 フレッシュ フライドポテト、タルタルソース													
ビーフ*フィレのトリュフ入りポワレ ジャガイモのフォンダント													
トリュフで香り付けしたビーフフィレ*のポワレ、 グラタン ドフィノワ													
ビーフフィレ*のポワレ、 ペリゴーソース、ロリュフの香りのポムアンナポテト													
ポワレしたビーフフィレ* フレッシュフライドポテト、ペリゴール風ソース													
ポワレしたビーフフィレ* ペッパーソース、ポテトグラタン													
ポワレしたビーフフィレ* ペリゴー風ソース、グルナイユ小芋のニンニクパセリ													
ポワレしたビーフフィレ* フルムダンベールチーズのソース、グラタンドフィノワ													
ポワレしたビーフフィレ* 胡椒３種類のペッパーソース、グルナイユ小芋													
ビーフフィレ*ロースト、 フレッシュフライドポテト、タラゴンの冷製泡ソース													
ビーフ*フィレのロースト、 フレッシュフライドポテト、ペッパーソース													
ビーフフィレ*、 グリーンペッパーソース、フレッシュフライドポテト													

menuonline.fr / Droits réservés

雌鹿のフィレミニョンのロースト、
セロリのムースリーヌとマロンピューレ、ボワヴラードソース

雌鹿のフィレミニョンのロースト、
ペッパーソース、セロリのピューレとクリの小片

鴨の胸肉*レッドフルーツ、 ポティマロンかぼちゃのピューレと栗のかけら

鴨胸肉*のプランチャ トリュフオイルの香りのジャガイモピューレ

レッドフルーツ入り西南地方の鴨*胸肉、
ポティマロンカボチャのグラタン

鴨胸肉*ロッシーニ風、 栗カボチャのグラタンとパルメザンのチュイル

鴨胸肉*ロースト、 グルナイユ小芋とキノコのフリカッセ

地鶏のメダイヨン、 秋野菜入りのリゾット

19時間加熱したスモークスペアリブ、 ピュイのグリーンレンズ豆

ポトフ*と季節の野菜

モリーユ茸クリーム入り地鶏*のリゾット

ローストビーフ*の冷製シフォナード、
フレッシュフライドポテトと調味料

冷製ローストビーフ*、グリーンサラダ、自家製マヨネーズ

子羊すね肉タイム入り蒸し煮、 ミックス野菜

詰め物をした去勢鶏の胸肉、
トリュフの香りのバター入りジャガイモピューレ

去勢若地鶏*胸肉モリーユ茸添え、
パルミジャーノ レッジャーノパルメザン入り小さな丸いパスタのリゾット

去勢若地鶏*胸肉モリーユ茸添え、
セロリ、ジャガイモ、マロンの小片入りバターナッツのピューレ３種

地鶏*の胸肉レモングラス風味、 ピラフライス

地鶏*の胸肉モリーユ茸添え、 オリーブオイル入りピューレ

地鶏*の胸肉フレッシュハーブ詰め オリーブオイル入りピューレ

地鶏胸肉*のローズマリーマリネ とバター、プロヴァンス野菜のポワレ

地鶏の胸肉*トリュフの香り、 ダルフィンポテト

地鶏の胸肉*トリュフの香り、 ピラフライス

地鶏の胸肉*ロースト、 粒マスタード入りクリーミーソース、野菜のポワレ

地鶏の胸肉*ロースト、 セベットネギ入りジャガイモピューレ
タイムとレモン入りブールブランソース

ナイフカットのシャロレー牛*タルタルステーキ”ドゥマゴ風”
香草のクランブル、フライドポテトとグリーンサラダ

シャロレービーフ*のタルタルステーキ
フレッシュハーブの泡ソースとドライトマト、グリーンサラダ、フライドポテト

ドゥ マゴ風ビーフタルタルステーキ*
又は両面サッと焼き、ミックスサラダ、フレッシュフライドポテト

ビーフ*タルタル、
フレッシュハーブとドライトマトの泡ソース、グリーンサラダ、フレッシュフライドポテト

パスタ

本日のパスタ

ベジタリアン

季節の野菜の取り合わせ

お子様用の料理

生ダラのフィレ、 ピラフライス

鶏胸肉*のプランチャ マッシュポテト

menuonline.fr / Droits réservés

本日の料理

エイヒレのポシェ、 ジャガイモのスチーム、ケッパー入りブールブランソース	
牛肉*赤ワイン煮、 スチームポテト	
シャロレービーフ*バーガーとサンダニエーレ生ハムのグリル、 コンテチーズのクリームとトマトコンフィ、フレッシュフライドポテト	
皮側を焼いた生ダラの背肉、 香草入りマッシュポテト	
皮側を焼いた生ダラの背肉、 香草入りマッシュポテト	
ホタテ貝柱のロースト、 芋セロリのムースリーヌ、甲殻類のクリーム	
サーモン パヴェのロースト、 野菜のポワレ、ブールブランソース	
ポトフ*と季節の野菜	
モリーユ茸クリーム入り地鶏*のリゾット	
子羊すね肉タイム入り蒸し煮、 ミックス野菜	

Plats à la Carte

皮側を焼いたスズキ、 フェンネルコンフィと柑橘バター	
シャロレービーフ*バーガーとサンダニエーレ生ハムのグリル、 コンテチーズのクリームとトマトコンフィ、フレッシュフライドポテト	
冷製ローストビーフ*、グリーンサラダ、自家製マヨネーズ	
ビーフ*タルタル、 フレッシュハーブの泡ソースとドライトマト、グリーンサラダとフレッシュフライドポテト	

スナック
オーガニックエッグ

オーガニックのボイルドエッグ	
オーガニックのスクランブルエッグ	
セップ茸入りオーガニックのスクランブルエッグ	
トリュフの香りのオーガニック スクランブルエッグ	
夏トリュフで香りを付けたオーガニックスクランブルエッグ	
ベーコンと山羊チーズ入りオーガニック ココットエッグ	
オーガニックの目玉焼き	
オーガニックの目玉焼きベーコン又はハム添え	
目玉焼き	
ベーコン又はハムエッグ	
3つの風味のオムレツ、ミックスサラダ (香草入りのハムとチーズ)	
セップ茸入りオーガニックエッグのオムレツ、グリーンサラダ	
色々な味覚のオーガニックミックスオムレツ 具のチョイス (ハム、チーズ、香草)	
色々な味覚のオーガニック ミックスオムレツ、グリーンサラダ 具のチョイス (ハム、チーズ、香草)	
季節のオーガニックオムレツ	
オーガニックプレーンオムレツ	
オーガニックのプレーンオムレツ、グリーンサラダ	
春のオーガニックオムレツ 香草とキノコのポワレ、パルメザンのコポー	

menuonline.fr / Droits réservés

クロック（暖かいサンドイッチ）

スコットランド産スモークサーモンのクラブサンドイッチ、フレッシュフライドポテト

鳥の胸肉とベーコンのクラブサンドイッチ フレッシュフライドポテト

クロックマダム（ハム又はチキン、卵）、グリーンサラダ

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio グリーンサラダ

ハム又はチキンのクロックマダム、オーガニックエッグ、グリーンサラダ

クロックムッシュー（ハム又はチキン）、グリーンサラダ

Croque-Monsieur au jambon ou poulet グリーンサラダ

ハムのクロックムッシュー、グリーンサラダ

ポワラーヌのペッパーブレッドに乗せた温かいクロタン（ヤギチーズ）、 グリーンサラダ

ポワラーヌのパンに乗せた暖かいクロタン山羊チーズ、グリーンサラダ

蜂蜜と香草添え山羊チーズ クロタンドゥシャビニオル
胡椒をかけたポワラーヌのパンに乗せた、グリーンサラダ

ハム又はチキンのドゥマゴのクロックマダム、
オーガニックエッグ、グリーンサラダ

ハム又はチキンのドゥマゴのクロックムッシュー、 グリーンサラダ

ポワラーヌ パンのトーストに乗せた秋のタルティーヌ
グリルベーコン、ヒラタケ、ジロル茸、クルミ、クルミオイルドレッシングのベビーリーフサラダ

”トリュファード”風冬のタルティーヌ
トーストしたポワラーヌパンの上にオニオン、ジャガイモ、角切りベーコン、フレッシュトマト、ナツメグ

ポワラーヌのパンを使ったイタリア風タルティーヌ
ピペラード、サンダニエーレ産ハム、パルメザンのコポー、ルッコラ、ペストソース、ブラックオリーブ

ポワラーヌのパンを使ったベジタリアンのタルティーヌ
トマトコンフィのコンフィナード、グリーンアスパラ、パルメザンのコポー、オーガニックボイルドエッグ

クラブ&サンドイッチ

”ペトロシアン”のスモークサーモンのクラブサンドイッチ
アボカド、フレッシュマンゴー、グリーンサラダ、オーガニックボイルドエッグ、ライムのゼスト、フライドポテト

スコットランド産スモークサーモンのクラブサンドイッチ、フレッシュフライドポテト

鳥の胸肉とベーコンのクラブサンドイッチ フレッシュフライドポテト

鳥の胸肉とベーコンのクラブサンドイッチ フライドポテト

鶏胸肉とパストラミのクラブサンドイッチ、
タルタルソース、フライドポテト

鶏胸肉とパストラミのクラブサンドイッチ、
オーガニックボイルドエッグ、フライドポテト

ベジタリアンのクラブサンドイッチ
シャキシャキ野菜、オーガニックエッグ、フレッシュフライドポテト

季節のベジタリアン クラブサンドイッチ
シャキシャキ野菜、オーガニックエッグ、フライドポテト

オマール海老のロイヤルサンド
野菜のピクルス、グリーンサラダ、ライムのゼスト、レモン風味のマヨネーズ

menuonline.fr / Droits réservés

サンドイッチ

スコットランド産スモークサーモンのクラブサンドイッチ、フレッシュフライドポテト

鳥の胸肉とベーコンのクラブサンドイッチ フレッシュフライドポテト

トリオ：ハム、コンテチーズ、トマト

ハムサンドイッチ

サンダニエーレの生ハムのサンドイッチ

ハムとコンテチーズのミックスサンドイッチ

トマト、レタス、自家製マヨネーズ入りのローストビーフ*のサンドイッチ

menuonline.fr / Droits réservés

アペリティフディッシュ

コンテ、ノルマンディーのカマンベールのチーズプレート 又は農場のサンネクテールチーズ	
ビーフカルパッチョ*、グリーンサラダ	
"ペトロシアン"のキャビア・アルベルタ(12g)、 トーストとクリーム	
アルベルタ ロイヤル キャビア(12g)トーストとクリーム	
Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), ブリニとイジニークリーム	
"ペトロシアン"のキャビア オシェトラ ロイヤル（20g）、トーストとクリーム	
ハム又はチキンのアペリティフ用クロック チェリートマト	
ハムのアペリティフ用ミニサンド、小さなポットに入ったチェリートマト	
クロカンブーシュ	
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン（70g）のディスカバリー、 ポワラーヌのトースト	
"ペトロシアン" お試しセット スコットランド産スモークサーモン、イクラ、タラマ、ポワラーヌのパンのトースト	
"ペトロシアン" お試しセット スコットランド産スモークサーモン、スモーニシン、タラマ、クルスティシアン	
"ペトロシアン" お試しセット スコットランド産スモークサーモン、野生サーモンの卵、タラマ、 blinis et crème d'Isigny	
"ペトロシアン" お試しセット スコットランド産スモークサーモン、野生サーモンの卵、タラマ、 ポワラーヌのトーストとイジニークリーム	
色々な地方の熟成チーズのティスティング	
鴨のフォアグラとポワランヌのトースト	
鴨のフォアグラとポワランヌのトースト	
ハム又はチキンのドゥマゴのクロックマダム、 オーガニックエッグ、グリーンサラダ	
ハム又はチキンのドゥマゴのクロックムッシュー、 グリーンサラダ	
"ペトロシアン"のイクラ（50g）、トーストとクリーム	
イクラ（50g）、トーストと生クリーム	
"ペトロシアン"の野生サーモンの卵（50g）、 ブリニとイジニークリーム	
"ペトロシアン"の野生サーモンの卵（50g）、 ポワラーヌのトーストとイジニークリーム	
ハムソーセージ類とオーベルニュ地方産チーズの盛り合わせ （ソシソン、生ハム、チーズ）	
リエットのポット（200g）、ポワラーヌのトースト	
冷製ローストビーフ*、グリーンサラダ、自家製マヨネーズ	
"ペトロシアン"のスコットランドサーモンとポワランヌのトースト	
当地で熟成したチーズのセレクション	
"ペトロシアン"のタラマ（100g）のヴェリーヌ、ポワランヌのトースト	
"ペトロシアン"のブラックトリュフ入りナチュラルタラマのベリーヌ （100g）ポワラーヌのトースト	

menuonline.fr / Droits réservés

オープンサンドとプレート

クロカンブーシュ

生野菜のバスケット、香草入りホワイトクリーム

オーベルニュ地方のハムソーセージ類盛り合わせ
（リエットの小さなポット、ドライソーセージ、スライスソーセージ、生ハム）

ハムソーセージ類とオーベルニュ地方産チーズの盛り合わせ
（ドライソーセージ、生ハム、チーズ）

リエットのポット（200g）、ポワラーヌのトースト

ポワラーヌのパンを使ったベジタリアンのタルティーヌ

ポワラーヌのパンにサンダニエーレの生ハムを乗せたオープンサンド

"ペトロシアン"のスコットランド製スモークサーモンのオープンサンド ポワランヌのパン

ポワラーヌのパンにスコットランド産スモークサーモンを乗せたオープンサンド

"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン 1 切れ（70g） ポワラーヌのトースト

"ペトロシアン"のタラマ（100g）のヴェリーヌ、ポワランヌのトースト

デザート
チーズ

コンテ又はノルマンディー・カマンベールのチーズプレート

コンテ又はノルマンディーのカマンベールチーズディッシュ
又は農場のサンネクテールチーズ

チーズ盛り合わせプレート イチジクジャム

冷たいクロタン（山羊チーズ）

色々な地方の熟成チーズのティスティング

砂糖又はクリーム添えのフェセル（ホワイトチーズ）

砂糖入りフェイセルチーズ、クリーム又はクーリ

当地で熟成したチーズのセレクション

チーズ セレクション

カリフォルニアブリスのフローズンヨーグルト（脂肪分0）、
ローズ-ストロベリーのフレーバー、レッドフルーツのクーリ、フレッシュラズベリー

menuonline.fr / Droits réservés

デザート

アルデーシュ風ビュシェット ビスキュイキュイエール、マルティニーク産の古いラム酒で香りをつけたマロンクリームとムースとマロンコンフィの小片	
カフェ グルマン又はテ グルマン （フルーツサラダ、チョコレートムース、アイスクリーム）	
カフェ グルマン又はテ グルマン レッドフルーツ のクーリのパンナコッタ、クレームブリュレ、季節のスイーツ	
カフェ グルマン又はテ グルマン ディジョン産パンデピスのアイスクリーム、バニラクリーム、季節のスイーツ	
チーズケーキ、レッドフルーツのクーリ	
オーギュスト・ボレイのクープ フレッシュフルーツサラダ、ピンクシャンパン入りフローズンヨーグルト、カシスシャーベット	
ベルティヨンの季節のアイスクリーム、季節のフレーバー	
バーボンバニラ風味のクレームブリュレ	
生クリーム又はホイップクリーム	
ナシとバナナのクランブル、 キャラメリゼしたクルミ、ブラックチョコレートアイスクリーム	
砂糖入りフェイセルチーズ、クリーム又はクーリ	
ブルーベリーのフォンテーヌブロー レッドフルーツのクーリ	
チョコレートケーキ	
パイネイラス産チョコレート又はキャラメルのマカロン	
モワル—ショコラ、バニラアイスクリーム	
ヴァローナのチョコレートムース	
季節のマフィン、 バニラアイスクリーム	
パティスリーのチョイス	
ブルボンバニラを使ったプロフィットロール ドゥマーゴの昔風ホットチョコレート	
お好きなベルティヨンのアイスクリーム１玉追加	
暖かいタルトタタン（リンゴタルト）と生クリーム又はアイスクリーム	
ドゥマゴ風暖かいタルトタタン 生クリーム又はバニラアイスクリーム	
ニワトコの花のヴァシュラン-バニラ	
カリフォルニアプリスのフローズンヨーグルト（脂肪分0）、 ローズ-ストロベリーのフレーバー、レッドフルーツのクーリ、フレッシュラズベリー	
脂肪分ゼロ ヴィーガンのピンクシャンパン入りフローズンヨーグルト、 レッドフルーツのクーリ	

menuonline.fr / Droits réservés

アイスクリーム、シャーベットのアソートクープ

アイスクリームボールのチョイス

コーヒー又はチョコレートのパフェ
コーヒー又はチョコレートのアイスクリーム、コーヒー又はチョコレートのソース、ホイップクリーム

ベルティヨンの季節のアイスクリーム、季節のフレーバー

ドゥ マゴのクープ
バニラアイスクリーム、カシスのシャーベットとカシスのシロップ

サンジェルマン クープ
セイヨウニワトコのシャーベット、フルーツサラダ、ホイップクリーム、サンジェルマンのリキュール

レッドフルーツ・デライト (季節に)
バニラアイスクリーム、レッドフルーツの取り合わせ、ラズベリーのクーリ、ホイップクリーム

イチゴ又はラズベリーのメルバ (季節に)
バニラアイスクリーム、その日の市場によってイチゴ又はラズベリー、ホイップクリーム

カルーアのコーヒーアイスクリーム

定食
ブレックファースト

プレーンフェッセル、砂糖又はクーリ

砂糖又はクリーム添えのフェセル（ホワイトチーズ）

砂糖入りフェイセルチーズ、クリーム又はクーリ

Le Classique
温かい飲み物のチョイス
（コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア）
クロワッサンとポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティーヌ（15g）

Le Complet
お好きな温かい飲み物
（コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンの紅茶または昔風ホットチョコレート）
パン屋のセレクション：ペストリー1個とポワトゥーシャラント地方のバター（１５g）と職人の手作りジャムまたは蜂蜜を添えたタルティーヌ
生搾りジュース（オレンジ又はグレープフルーツ）（２５cl）

Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre
１回おかわりできる暖かい飲み物
（コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンティー、昔風ココア）
パン屋のセレクション：ペストリー又はポワトゥーシャラント産バター（１５g）付きタルテーヌ、手作りジャム又はハチミツ
オーガニックエッグのココットスクランブルエッグ、ピタクゥー入り鶏ソーセージ、16ヶ月熟成のコンテチーズ
生搾りジュース（オレンジ又はグレープフルーツ）（２５cl）
フルーツサラダ（シーズンのみ）又はヨーグルト

Le Petit Déjeuner Hemingway
一回お代わりできる温かい飲み物のチョイス
（コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア）
ポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティーヌ（15g）と供されるベーコン又はハムエッグ、プレーン又はハム又はチーズ又はミックスのオムレツ
生搾りフルーツジュース（オレンジ又はグレープフルーツ）（20cl）
プレーンヨーグルト又はフルーツサラダ（季節のみ）

Le Petit Déjeuner Hemingway
Boisson chaude au choix renouvelable une fois
(café, double expresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)
Œufs bio au choix (sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte) et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)
Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)
Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Le Petit Déjeuner JP Sartre
１回お代わりできるお好きな温かい飲み物（コーヒー、ダブルエスプレッソ、
フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンの紅茶または昔風ホットチョコレート）
パン屋のセレクション：ペストリー2個とポワトゥーシャラント地方のバター（１５g）と職人の手作りジャムまたは蜂蜜を添えたタルティーヌ
生搾りジュース（オレンジ又はグレープフルーツ）（２５cl）
プレーンヨーグルト又はフルーツサラダ（季節のもの）

チーズ1人分

プレーンヨーグルト

menuonline.fr / Droits réservés

ブランチ 11時から15時30分

Brunch Marin
オーガニックスクランブルエッグ、
"ペトロシアン"のスコットランド製スモークサーモン、
"ペトロシアン"のスモークニシン、
"ペトロシアン"のタラマとトースト、
シャルロット種のポテトサラダ、
コンテとサンネクテールのチーズ
&季節のスイーツの盛り合わせ

Brunch Marin
オーガニックスクランブルエッグ、
"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、
"ペトロシアン"の天然イクラ、
"ペトラシアン"のタラマ、
ブリニとイズニークリーム、
香草入りポテトソテー、
コンテとサンネクテールのチーズ、
&季節のスイーツディッシュ

Brunch Marin
オーガニックスクランブルエッグ、
"ペトロシアン"のスコットランド製スモークサーモン、
"ペトロシアン"の天然イクラ、
"ペトロシアン"のタラマ
ポワラーヌのトーストとイジニークリーム
香草入りポテトソテー、
コンテとサンネクテールのチーズ、
&季節のグルメスイーツ

Brunch Marin
オーガニックスクランブルエッグ、
"ペトロシアンのスコットランド産スモークサーモン、
"ペトロシアン"の天然鮭の卵、"ペトロシアン"のタラマ、
ポワラーヌのトーストとイジニークリーム、
キュウリのクリーム和え
16ヶ月熟成のコンテとサンネクテールチーズ、
&季節のスイーツ盛り合わせ

Brunch Saint-Germain
オーガニックスクランブルエッグ、香草入りポテトソテー、ハーフチキンクロックムッシュー、ドライソーセージ、
サンダニエーレハム、コンテとサンネクテールのチーズ、
&季節のスイーツディッシュ

Brunch Saint-Germain
オーガニックスクランブルドエッグ、香草入りポテトソテー、ハーフクロックムッシュー、サラミ、サンダニエーレハム、
コンテとサンネクテールのチーズ、
&季節のグルメスイーツ

Brunch Saint-Germain
オーガニックスクランブルエッグ、バスク風サラダ、ローストビーフ、サラミ、ハム、16ヶ月熟成のコンテとサンネクテールチーズ、
&季節のスイーツ盛り合わせ

ワイン
旬のワイン

- **Cahors AOP Château de Chambert 2014**
- **Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014**

menuonline.fr / Droits réservés

赤ワイン

- **Bordeaux AOC** Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild
- **Bourgueil AOC** Domaine Breton
- **Chambolle Musigny AOC - Les Fremières 2015** Domaine Roux
- **Château des Tours** Brouilly AOC
- **Château La Borie** Côtes du Rhône AOC
- **Châteauneuf-du-Pape AOC** Domaine La Clé de Saint Thomas 2016
- **Châteauneuf-du-Pape AOC** Domaine La Clé de Saint Thomas 2017
- **Côte Rôtie AOC** Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016
- **Côte Rôtie AOC** Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2017
- **Crozes Hermitage AOC** Les Chênets
- **Domaines de Terre Blanches** Sancerre AOC
- **Haut Médoc AOC, GCC** Château La Lagune
- **Hautes-Côtes de Beaune**
  Domaine Berger Rive, Hautes-Côtes de Beaune AOC
- **La Clef de St-Thomas** 2021, Châteauneuf-du-Pape AOC
- **Languedoc AOC** La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir
- **Moulis AOC** Château Tramont
- **Pauillac AOC** Château Pontet Canet, 2012
- **Pommard AOC Pierre Mayeul, 2015**
- **Rully rouge AOC** Domaine Belleville Les Chauchoux
- **Saint Emilion Grand Cru AOC** Etoiles de Mondorion
- **Saint-Estèphe AOC** Château Haut Marbuzet, 2012

ロゼワイン

- **Château Calissanne** Côteaux d'Aix-en-Provence AOP
- **Minuty Prestige** Côtes de Provence AOP
- **Sancerre AOC** Domaine de la Perrière

白ワイン

- **Bourgogne-Tonnerre AOC** Dom. de Marsoif (Chardonnay)
- **Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC** Dom. Gautheron
- **Chassagne Montrachet AOC** Les Chaumes, 2016
- **Domaine Frères Berthier** Pouilly fumé AOC
- **Domaine la Perrière** Sancerre AOC
- **Entre Deux Mers AOC** Château Guillot
- **Entre Deux Mers AOC** Château Roquefort Rives
- **Gewurztraminer Vendanges Tardives** Domaine Schlumberger
- **Meursault AOC 1er Cru** Les Charmes, Domaine Fanny Sabre 2017
- **Petit Chablis AOC** La Chablisienne
- **Petit Chablis AOC** Seigneurie de la Magdeleine
- **Pinot Gris Bio** Les Petits Grains, Domaine Mittnacht Frères
- **Riesling** Les Princes Abbés, Dom. Schlumberger
- **Sauternes AOC** La Chartreuse de Coutet (moelleux)

menuonline.fr / Droits réservés

Vins de Prestige

Châteauneuf-du-Pape AOC Dom.La Clé de St Thomas 2017	SO2
Châteauneuf-du-Pape AOC Dom.La Clé de St Thomas 2019	SO2
Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016	SO2

Coin du boulanger

ポワトゥー-シャラント地方のバター（**15g**）	
クロワッサン又はブリオッシュ	
レーズンパン又はチョコレートパン	
タルティーヌとポワトゥー-シャラント地方のバター	
ジャムのタルティーヌ	
ポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティーヌ、ジャム	
ブリオッシュのトーストとポワトゥー-シャラント地方のバター	

menuonline.fr / Droits réservés