



17 5月 2022



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

微温のホワイトアスパラ、ビネガードレッシング									
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									
"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									
"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									
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									
オマール海老の半身バリ風									
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									
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€)									
ブルゴーニュ産野生の大エスカルゴ、6個									
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									
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									
"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													
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													
イクラ (50g)、トーストと生クリーム													
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													
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)													
ジロー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													
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													
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													
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													
サーモンのたたきワサビ添え、 ゴマのチュイル、ピーマンのコンフィナード													
エンダイヴとフルムダンベ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													
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													

海鮮 海鮮

パイ貝 (約300g)													
マダガスカルピンクシュリンプ (8尾)													
Huitres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3													
Huitres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2													
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、フィヌドゥクレールN°2の牡蠣2個 マダガスカルピンクシュリンプ4尾、パイ貝 (約150g)													
ドゥマゴのプレート ジラルドゥN°3の牡蠣3個、フィヌドゥクレールN°2の牡蠣3個 マダガスカルピンクシュリンプ6尾、パイ貝 (約150g)													
作家のプレート ジラルドゥN°3の牡蠣6個、フィヌドゥクレールN°2の牡蠣6個 マダガスカルピンクシュリンプ8尾、パイ貝 (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、キュウリ、ジャガイモ、アボカド、トマト、レモン入りピネガードレッシング



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



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



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、フルムダンペール 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



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



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



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



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								
イシビラメのロースト、 ムースリヌソース、トリュフ入りマッシュポテト								
イシビラメのロースト、 ジャガイモビュレ、シャンパン入りブルブランソース								
皮側を焼いた生ダラの背肉、 香草入りマッシュポテト								
皮側を焼いたスズキのフィレ、 野菜のポワレ、ソースヴィエルジュ								
ヨーロッパヘダイのプランチャ焼き フェネルのコンフィ、柑橘バター								
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、レモン入りブルブラン								
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								
ホタテ貝柱のロースト、 芋セロリのムースリヌ、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								
サーモンパヴェのプランチャ、 野菜のポワレ、スカンボ入りブルブランソース								
サーモンパヴェのロースト、 野菜のポワレ、ブルブランソース								
季節の魚								
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

昔風仔牛*のクリーム煮、バスマティライス								
仔牛*のクリーム煮ボリス・ヴィアン ゴフレ風								
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、フルムダンベルチーズのクリーム、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、フレッシュフライドポテト								
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								
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ビュレ								
ノルマンディーリブローズ熟成肉のポワレ (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*フィレのトリュフ入りポワレ ジャガイモのフォンダント									
ビーフフィレ*のポワレ、 ペリゴールソース、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									
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*、 グリーンパッパーソース、フレッシュフライドポテト									
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、ポワヴラードソース									
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*ロッシェ二風、 栗カボチャのグラタンとバルメザンのチュイル									
鴨胸肉*ロースト、 グルナイク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									
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									
去勢若地鶏*胸肉モリーユ茸添え、 バルミジャーノ レッジャーノバ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*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、 セバ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ルブランソース									
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										
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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								
トリュフの香りのオーガニック ス克蘭ブルエッグ								
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)								
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)								
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								

クロック、タルティーヌ、クラブ

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

									
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

									
--	---	--	--	---	--	---	--	--	--

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									

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、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															
冷たいクロタン（山羊チーズ）															
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															

デザート

"イスファハン" バラのビスキュイ マカロン、バラの花びらのクリーム、ラズベリーとライチー															
ピエール エルメによる "ボリス ヴィアンの小さなトランペット" チョコレートとラズベリーの新しいロリジュースエクレア															
ピエール エルメによる "ボリス ヴィアンの小さなトランペット" チョコレートとラズベリーの新しいロリジュースエクレア															
沢山の層のミルフィーユ キャラメリゼしたパイ生地、ピエモンテ地方のヘーゼルナッツの薄いブラリネ、 ブラリネのムースリーヌクリーム															
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・ボレイのクーブ 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															
砂糖入りフェイセルチーズ、クリーム又はクーリ															
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															
モワルーショコラ、バニラアイスクリーム															
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 生クリーム又はベルティヨンのアイスクリーム															
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

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

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

砂糖又はクリーム添えのフェセル (ホワイトチーズ)

砂糖入りフェイスルチーズ、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ス (15g)

Le Complet

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)

パン屋のセレクション : ヴィエのワズリー - 1 個とポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティース (15g) 手作りジャムまたは蜂蜜

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)

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ス (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 espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Damman 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

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)

パン屋のバスケット : ヴィエのワズリー - 2 個とポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティース (15g) 手作りジャムまたは蜂蜜

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)

チーズ1人分

プレーンヨーグルト

ワイン

旬のワイン

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014



■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014



