



25 11月 2023



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ギーの消費者に対する  
情報



## グルテン

グルテンを含む穀物：小麦、ライ麦、大麦、カラス麦、スペルト小麦、カムット小麦又はそれらと交雑された株のものとして作られた食品

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

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

牡蠣屋のプレート ジラルドゥN°3 の牡蠣2個、フィヌドククレールN°2の牡蠣2個  
マダガスカルピンクシュリンプ4尾、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 フィヌドクフィヌドククレールN°3 2個  
マダガスカルピンクシュリンプ4尾、バイ貝(約150g)

イシピラメのロースト、 ムースリーヌソース、トリュフ入りマッシュポテト

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\*プリマベラ、ピラフライス

牛肉\*赤ワイン煮、スチームポテト

牛肉\*赤ワイン煮、スチームポテト

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"のスモークニンジン、  
"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

アルデーシュ風ピュシエット

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  
パイ貝(約300g)

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\*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\*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

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

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 デジヨ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

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

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

"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・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), プリニとイジニークリーム

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), プ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"のキャビア オシェトラ ロイヤル(20g)、トーストとクリーム

チーズケーキ、レッドフルーツのクーリ

"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  
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  
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  
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、フライドポテト  
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" セツプ茸のソース、バター入りジャガイモピューレ  
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  
季節野菜のクリームスープ、ヘーゼルナッツの薄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

マダガスカルピンクシュリンプ(8尾)

クロワッサン又はブリオッシュ

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

クロカンブーシュ

クロカンブーシュ

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ール 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  
"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 スコットランド製スモークサーモン、スモークニシン、タラマ、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、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

オマール海老の半身パリ風

生ダラの背身アイオリ添え、ポシェした野菜

"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

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

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\*、グリーンパッパーソース、フレッシュフライドポテト  
生ダラのフィレ、ピラフライス

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ビュレ、ボウヴラードソース  
舌ピラメのフィレ ムニエル風、ピラフライス  
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

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  
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  
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  
チョコレートケーキ

"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

Huitres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3  
Huitres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2  
Huitres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

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

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)

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

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

Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre

1回お代わりできる温かい飲み物

(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、昔ながらのココア)  
パン屋のグルメチョイスとポワトゥーシャランとのバターを添えたフランスパンのタルティーヌ、手作りジャム又はハチミ  
ツ

オーガニックのココット入りスクランブルエッグ、ローストビーフスライス、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 (季節のみ)

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

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エヌ (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 espresso, 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エヌ

生搾りジュース (オレンジ又はグレープフルーツ) (25 cl)

プレーンヨーグルト又はフルーツサラダ (季節のもの)

トリオ: ハム、コンテチーズ、トマト

牡蠣ジラルドゥーN°3 6個

アンコウのメダイヨン ロースト 漬したジャガイモとバターナッツ、レモン入りブルブラン

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げら

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

輪切りアンコウのロースト、ピーツドレッシングとバターナッツグラタン

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

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

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、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

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

"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

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)、プ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

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

レーズンパン又はチョコレートパン

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

本日のパスタ

パティスリーのチョイス

ボムロサーモンのパヴェ、ポロネギクリーム煮、ブルブラン

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

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)

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)

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)

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)

ドゥマゴのプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 3個、牡蠣 フィヌドゥクレールN°3 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)

作家のプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 6個、牡蠣 フィヌドゥクレールN°3 6個、  
マダガスカルピンクシュリンプ8尾、パイ貝(約300g)

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

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

ジロール茸のポワレ、平茸と季節のキノコ、仔牛の焼き汁、サンダニエーレハム

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

ポトフ\*と季節の野菜

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

オマールエビと生ダラのラヴィオール 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ヴィオール ミックス野菜添え、甲殻類のクリーム

モリーユ茸クリーム入り地鶏\*のリゾット

モリーユ茸クリーム入り地鶏\*のリゾット

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

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

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

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

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

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

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

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

"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

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

子羊すね肉タイム入り蒸し煮、ミックス野菜

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、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

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

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  
 鶏胸肉\*のブランチャ マッシュポテト  
 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  
 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  
 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  
 ト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  
 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  
 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  
 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 ポワラーヌのパン  
 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  
 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  
 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  
 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  
 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  
 プ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  
 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  
 ”ペトロシアン”のタラマ（100g）のヴェリーヌ、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、ポワラーヌのトースト  
 ”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



## 甲殻類

### 甲殻類と甲殻類ベースの食品

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  
 マダガスカルピンクシュリンプ4尾、パイ貝（約150g）  
 牡蠣屋のプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 2個、牡蠣 フィーヌドゥクレールN°3 2個  
 マダガスカルピンクシュリンプ4尾、パイ貝（約150g）  
 皮側を焼いたスズキ  
 パイ貝（約300g）  
 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

マダガスカルピンクシュリンプ(8尾)

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、ライムのピネガードレッシング  
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

Huitres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huitres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2

Huitres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

牡蠣ジラルドゥーN°3 6個

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、ピ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、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  
ホタテ貝柱のロースト、セロリのピューレ

本日のパスタ

ドゥマゴのプレート ジラルドゥー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)

ドゥマゴのプレート 牡蠣 ジラルドゥーN°3 3個、牡蠣 フィヌドゥクレールN°3 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 ジラルドゥー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)

作家のプレート 牡蠣 ジラルドゥーN°3 6個、牡蠣 フィヌドゥクレールN°3 6個、  
マダガスカルピンクシュリンプ8尾、パイ貝(約300g)

オマールエビと生ダラのラヴィオール 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ヴィオール ミックス野菜添え、甲殻類のクリーム

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

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

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

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

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

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

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



卵

卵と卵ベースの食品

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

微温のホワイトアスパラ、ピ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

牡蠣屋のプレート ジラルドゥN°3 の牡蠣2個、フィッシュドゥクレールN°2の牡蠣2個  
マダガスカルピンクシュリンプ4尾、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 フィッシュドゥクレールN°3 2個  
マダガスカルピンクシュリンプ4尾、バイ貝(約150g)

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

イシピラメ白身のポワレ、 昔野菜の艶煮、トリュフの香りのムースリーヌソース

イシピラメのロースト、 ムースリーヌソース、トリュフ入りマッシュポテト

アイスクリームボールのチョイス

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ズニークリーム、  
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  
テルチーズ、  
&季節のスイーツ盛り合わせ

アルデーシュ風ピュシエット

ビスキュイキュイエール、マルティニ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  
バイ貝(約300g)

生ダラのアイオリ添え。シャキッとした野菜

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

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  
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  
チーズケーキ、レッドフルーツのクーリ

“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

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

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

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、フライドポテト

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

ドゥ マゴのクーブ 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 クーブ

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

バーボンバニラ風味のクレームブリュレ

マダガスカルピンクシュリンプ(8尾)

クロワッサン又はブリオッシュ

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

クロカンブーシュ

クロカンブーシュ

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

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、ライムのピネガードレッシング

生ダラの背身アイオリ添え、ポシェした野菜

“ノルマンディー”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

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

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

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

チョコレートケーキ

カルーアのコーヒーアイスクリーム

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）

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マダム、オーガニックエッグ、グリーンサラダ

Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre

1回お代わりできる温かい飲み物

(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、昔ながらのココア)  
パン屋のグルメチョイスとポワトゥー・シャラントのバターを添えたフランスパンのタルティーヌ、手作りジャム又はハチミツ

オーガニックのココット入りスクランブルエッグ、ローストビーフスライス、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（季節のみ）

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 espresso, 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 (15g)

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）

パINEイラス産チョコレート又はキャラメルのマカロン

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

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

ホタテ貝柱のロースト、トリュフの香りのリゾット

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

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

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

目玉焼き

ベーコン又はハムエッグ

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

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）

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

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  
レーズンパン又はチョコレートパン  
生野菜のバスケット、香草入りホワイトクリーム  
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  
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  
本日のパスタ

#### パティスリーのチョイス

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ダーズソース  
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  
マダガスカルピンクシュリンプ6尾、パイ貝 (約150g)  
ドゥマゴのプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 3個、牡蠣 フィーヌドゥクレールN°3 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、フィーヌドゥクレール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)  
作家のプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 6個、牡蠣 フィーヌドゥクレールN°3 6個、  
マダガスカルピンクシュリンプ8尾、パイ貝 (約300g)

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ピーソース

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

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

冷製ローストビーフ\*、グリーンサラダ、自家製マヨネーズ

冷製ローストビーフ\*、グリーンサラダ、自家製マヨネーズ

冷製ローストビーフ\*、グリーンサラダ、自家製マヨネーズ

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

#### 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  
クの固茹で卵、

バジリコでマリネしたツナのみキューイ、アンチョビのフィレ、パルザミコのドレッシング

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

#### 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

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、鶏のササミ、コンテチーズ、トマト、オーガニックボイルドエッグ

フレッシュサラダ、ハーフボイルドオーガニックエッグ、 パルザミコのドレッシング

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、パ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

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

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

"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、 プ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

お好きなベルティヨンのアイスクリーム 1玉追加

地鶏の胸肉\*トリュフの香り、 ダルフィンポテト

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  
暖かいタルトタタン（リングタルト）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  
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  
フィッシュシャンパーニュ入り鹿のテリーヌ  
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



## 魚

### 魚と魚が原料の食品

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  
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  
牡蠣屋のプレート ジラルドゥN°3 の牡蠣2個、フィッシュドゥクレール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）  
牡蠣屋のプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 2個、牡蠣 フィッシュドゥクレールN°3 2個  
マダガスカルピンクシュリンプ4尾、パイ貝（約150g）  
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、 フェネルコンフィと柑橘バター  
皮側を焼いたスズキ  
イシビルメ白身のボワレ、 昔野菜の艶煮、トリュフの香りのムースリーヌソース  
イシビルメのロースト、 ムースリーヌソース、トリュフ入りマッシュポテト  
イシビルメのロースト、 ジャガイモピューレ、シャンパン入りブルブランソース  
イシビルメのロースト、 忘れられた野菜、シャンパン入りブルブランソース  
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"のスモークニンジン、  
"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、  
プ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

生ダラのアイオリ添え。 シャキッとした野菜

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・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), プリニとイジニークリーム

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), プ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"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"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

マダガスカルピンクシュリンプ (8尾)

"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 スコットランド製スモークサーモン、スモークニシン、タラマ、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、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

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、ライムのピネガードレッシング

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

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

生ダラのフィレ、 ピラフライス

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

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

舌ピラメのフィレ ムニエル風、冬野菜のカソレット

舌ピラメのフィレ 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、春のリゾット

"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

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、ピ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ーヌ、甲殻類のクリーム

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、セロリのピューレ

"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

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)、 プ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

#### 本日のパスタ

#### パティスリーのチョイス

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ダーズソース  
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  
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

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  
マダガスカルピンクシュリンプ6尾、 パイ貝 (約150g)

ドゥマゴのプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 3個、 牡蠣 フィーヌドゥクレールN°3 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、 フィーヌドゥクレール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)

作家のプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 6個、 牡蠣 フィーヌドゥクレールN°3 6個、  
マダガスカルピンクシュリンプ8尾、 パイ貝 (約300g)

オマールエビと生ダラのラヴィオール 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ヴィオール ミックス野菜添え、 甲殻類のクリーム

#### 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

#### 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  
クの固茹で卵、

バジリコでマリネしたツナのみキューイ、 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

#### 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

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

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

#### "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

"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、 プ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

#### 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、 アボカドとピーツ、 フレッシュハーブソース

"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 ポワラーヌのパン

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

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

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

"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、 ポワラーヌのトースト

“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



## ピーナッツ

ピーナッツとピーナッツベースの食品

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



## 大豆

大豆と大豆ベースの食品

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

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

アルデーシュ風ビュシエット

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

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

ビーフカルパッチョ\*、グリーンサラダ

チーズケーキ、レッドフルーツのクーリ

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

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

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

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

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

蜂蜜と香草添え山羊チーズ クロタンドゥシャビニオール 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

冷たいクロタン（山羊チーズ）

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

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

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

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

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

パティスリーのチョイス

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  
19時間加熱したスモークスペアリブ、 ビュイのグリーンレンズ豆  
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  
冷製ローストビーフ\*、 グリーンサラダ、 自家製マヨネーズ  
冷製ローストビーフ\*、 グリーンサラダ、 自家製マヨネーズ

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

#### 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みキュイ、 アンチョビのフィレ、 バルザミコのドレッシング  
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

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

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、 鶏のササミ、 コンテチーズ、 トマト、 オーガニックボイルドエッグ

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

#### グリーンサラダとトマト

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

#### チーズ セレクション

地鶏\*の胸肉レモングラス風味、 ピラフライス

地鶏の胸肉\*トリュフの香り、 ダルフィンポテト

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

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

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

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ペビーリーフサラダ

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

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



#### 牛乳

ラクトースを含む、 ミルクとミルクを原料とした食品

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

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

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ルチーズ

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ルチーズ

チーズ盛り合わせプレート イチジクジャム

季節の野菜の取り合わせ

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、 フェネルコンフィと柑橘バター

皮側を焼いたスズキ

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

ポワトゥー-シャラント地方のバター(15g)

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、シャンパン入りブルブランソース

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\*プリマベラ、ピラフライス

牛肉\*赤ワイン煮、 スチームポテト

牛肉\*赤ワイン煮、 スチームポテト

アイスクリームボールのチョイス

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ズニークリーム、

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

アルデーシュ風ビュシエット

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

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\*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\*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

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

生ダラのアイオリ添え。 シャキッとした野菜

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

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

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

ビーフカルパッチョ\*、 グリーンサラダ

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

"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・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), プリニとイジニークリーム

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), プ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"のキャビア オシェトラ ロイヤル (20g)、 トーストとクリーム

チーズケーキ、レッドフルーツのクーリ

"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

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

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

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、フライドポテト

サレール種骨付きリブローズ\*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

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

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 マゴのクーブ 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

バーボンバナナ風味のクレームブリュレ

季節野菜のクリームスープ、ヘーゼルナッツの薄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

生クリーム又はホイップクリーム

クロワッサン又はブリオッシュ

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

クロカンブーシュ

クロカンブーシュ

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ール 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

冷たいクロタン (山羊チーズ)

"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 スコットランド製スモークサーモン、スモークニシン、タラマ、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、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イスティング

色々な地方の熟成チーズのテイスティング

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

オマール海老の半身パリ風

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

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

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

"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

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

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ッセル (ホワイトチーズ)

砂糖又はクリーム添えのフェッセル (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

砂糖入りフェイスルチーズ、クリーム又はクーリ

砂糖入りフェイスルチーズ、クリーム又はクーリ

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

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

子羊のフィレ\*ロースト、春野菜、セージ入り焼き汁

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

ビーフフィレ\*のブランチャ、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\*、グリーンパッパーソース、フレッシュフライドポテト  
 生ダラのフィレ、ピラフライス  
 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  
 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  
 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、ボウヴラードソース  
 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  
 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  
 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  
 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 とバルミジャーノ 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  
 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  
 チョコレートケーキ  
 カルーアのコーヒーアイスクリーム  
 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)  
 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  
 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  
 Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre  
 1回お代わりできる温かい飲み物  
 (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、昔ながらのココア)  
 パン屋のグルメチョイスとポワトゥー・シャランとのバターを添えたフランスパンのタルティーヌ、手作りジャム又はハチミ  
 ツ  
 オーガニックのココット入りスクランブルエッグ、ローストビーフスライス、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 (季節のみ)

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エヌ (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 espresso, 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エヌ

生搾りジュース (オレンジ又はグレープフルーツ) (25 cl)

プレーンヨーグルト又はフルーツサラダ (季節のもの)

トリオ : ハム、コンテチーズ、トマト

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

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から

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

輪切りアンコウのロースト、ピーツドレッシングとバターナッツグラタン

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

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

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、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

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

"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

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)、プ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

目玉焼き

ベーコン又はハムエッグ

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

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）  
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  
レーズンパン又はチョコレートパン  
生野菜のバスケット、香草入りホワイトクリーム  
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  
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  
本日のパスタ  
パティスリーのチョイス  
ボムロサーモンのパヴェ、 ポロネギクリーム煮、ブルブラン  
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ダーズソース  
サーモンパヴェのブランチャ、 野菜のポワレ、スカンポ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  
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  
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）  
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）  
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  
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  
ジロール茸のポワレ、 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  
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  
チーズ1人分  
ポトフ\*と季節の野菜  
ポトフ\*と季節の野菜  
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  
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  
モリーユ茸クリーム入り地鶏\*のリゾット  
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  
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  
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  
クの固茹で卵、  
バジリコでマリネしたツナのみキューイ、アンチョビのフィレ、バルザミコのドレッシング  
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  
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  
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  
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

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、鶏のササミ、コンテチーズ、トマト、オーガニックボイルドエッグ

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

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

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

"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、プ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

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

当地で熟成したチーズのセレクション

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

子羊すね肉タイム入り蒸し煮、ミックス野菜

子羊すね肉タイム入り蒸し煮、ミックス野菜

お好きなベルティヨンのアイスクリーム 1玉追加

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

鶏胸肉\*のブランチャ マッシュポテト

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

暖かいタルトタタン(リングタルト)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

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ベジタリアンのタルティーヌ

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

タルティーヌとポワトウ-シャラント地方のバター

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 ポワラーヌのパン

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

ポワトウ・シャラント地方のバター付きタルティーヌ、ジャム

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ペ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、クルミの薄片  
 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  
 プ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  
 クールドブフ トマトとブラータ、ピストゥ  
 皮側を焼いたイシピラメ、 野菜のポワレ レモン入り白バターソース  
 バターナッツのヴルーテスープ、 ヘーゼルナッツの薄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薄片  
 カリフォルニア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  
 カリフォルニア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  
 ブレーンヨーグルト



## 種実類

種実類：アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、クルミ、カシューナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、ブラジルナッツ、クイーンズランドナッツ とそれらをベースとした食品  
 スズキのブランチャ 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  
 アルデーシュ風ビュシエット  
 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薄片  
 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  
 チーズケーキ、レッドフルーツのクーリ  
 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  
 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  
 季節野菜のクリームスープ、ヘーゼルナッツの薄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  
 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  
 雌鹿のフィレミニヨンのロースト、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  
 大エビのロースト、春のリゾット  
 チョコレートケーキ  
 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 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 espresso, 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) (25 cl)

プレーンヨーグルト又はフルーツサラダ (季節のもの)

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

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

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

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

レーズンパン又はチョコレートパン

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

パティスリーのチョイス

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、ドライアブリコット、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

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、サンダニエールハム

フレッシュインゲンのサラダ、マッシュルーム、クルミの薄片、エシャロット、秋のドレッシング

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

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

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

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、ジロール茸、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

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、クルミの薄片

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

バターナッツのヴルーテスーブ、ヘーゼルナッツの薄片入りホイップクリーム



## セロリ

### セロリとセロリベースの食品

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

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

牡蠣屋のプレート ジラルドゥN°3 の牡蠣2個、 フィーヌドククレール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)

牡蠣屋のプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 2個、 牡蠣 フィーヌドククレールN°3 2個  
マダガスカルピンクシュリンプ4尾、 パイ貝 (約150g)

イシピラメのロースト、 ムースリーヌソース、 トリュフ入りマッシュポテト

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\*プリマベラ、 ピラフライス

牛肉\*赤ワイン煮、 スチームポテト

牛肉\*赤ワイン煮、 スチームポテト

生ダラのアイオリ添え。 シャキッとした野菜

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

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

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

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

季節野菜のクリームスープ、 ヘーゼルナッツの薄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

マダガスカルピンクシュリンプ (8尾)

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

生ダラの背身アイオリ添え、 ポシェした野菜

"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

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

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

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

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

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

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\* ペリゴール風ソース、 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\*、グリーンパッパーソース、フレッシュフライドポテト  
生ダラのフィレ、ピラフライス

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、ボウヴラードソース  
舌ピラメのフィレ ムニエル風、ピラフライス

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  
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

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、バジリコのシャーベット  
"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

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  
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

輪切りアンコウのロースト、ピ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ーヌ、甲殻類のクリーム

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、セロリのピューレ

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  
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  
生野菜のバスケット、香草入りホワイトクリーム

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

本日のパスタ

ボムロサーモンのパヴェ、ポロネギクリーム煮、ブルブラン

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)

ドゥマゴのプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 3個、牡蠣 フィヌドゥクレールN°3 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)

作家のプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 6個、牡蠣 フィヌドゥクレールN°3 6個、  
マダガスカルピンクシュリンプ8尾、パイ貝(約300g)

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

ジオ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

ジオル茸のポワレ、平茸と季節のキノコ、仔牛の焼き汁、サンダニエーレハム

19時間加熱したスモークスペアリブ、ピューリのグリーンレンズ豆

ポトフ\*と季節の野菜

ポトフ\*と季節の野菜

オマールエビと生ダラのラヴィオール 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ール ミックス野菜添え、甲殻類のクリーム

モリーユ茸クリーム入り地鶏\*のリゾット

モリーユ茸クリーム入り地鶏\*のリゾット

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

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

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

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

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

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

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

チーズ セレクション

子羊すね肉タイム入り蒸し煮、ミックス野菜

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ルブランソース

鶏胸肉\*のブランチャ マッシュポテト

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

"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

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

フィッシュ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

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



## マスタード

マスタードとマスタードベースの食品

微温のホワイトアスパラ、ピ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

牡蠣屋のプレート ジラルドゥN°3の牡蠣2個、フィッシュドゥクレール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)

牡蠣屋のプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 2個、牡蠣 フィッシュドゥクレールN°3 2個

マダガスカルピンクシュリンプ4尾、パイ貝(約150g)

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

皮側を焼いたスズキ、プロヴァンス野菜のコンフィナード、ソースヴィエルジュ

サレル牛\*の肩ロース(約350g)、タルタルソース、フライドポテト

パイ貝(約300g)

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\*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\*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  
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  
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  
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  
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、フライドポテト

#### 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  
マダガスカルピンクシュリンプ(8尾)

#### 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、ライムのピネガードレッシング  
生ダラの背身アイオリ添え、ポシェした野菜

"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  
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  
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  
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  
トリオ:ハム、コンテチーズ、トマト

#### イタリア風メロン

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  
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  
生野菜のバスケット、香草入りホワイトクリーム

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

#### 本日のパスタ

ドゥマゴのプレート ジラルドゥN°3の牡蠣3個、フィエヌドゥクレール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)

ドゥマゴのプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 3個、牡蠣 フィエヌドゥクレールN°3 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、フィエヌドゥクレール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)

作家のプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 6個、牡蠣 フィエヌドゥクレールN°3 6個、  
マダガスカルピンクシュリンプ8尾、パイ貝(約300g)

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

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

ポトフ\*と季節の野菜

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

冷製ローストビーフ\*、グリーンサラダ、自家製マヨネーズ

## 冷製ローストビーフ\*、グリーンサラダ、自家製マヨネーズ

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  
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

### 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

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、鶏のササミ、コンテチーズ、トマト、オーガニックボイルドエッグ

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

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

### 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

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

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

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

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

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

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

フィッシュンパーニュ入り鹿のテリーヌ



## ゴマ

ゴマとゴマベースの食品

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

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



## 亜硫酸

1キロにつき10mg又は1リットルにつき10mg以上の二酸化硫黄と亜硫酸 (SO<sub>2</sub>総量で表示)

微温のホワイトアスパラ、ピ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

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

牡蠣屋のプレート ジラルドゥN°3の牡蠣2個、フィッシュドクレール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)

牡蠣屋のプレート 牡蠣 ジラルドゥN°3 2個、牡蠣 フィッシュドクレールN°3 2個

マダガスカルピンクシュリンプ4尾、パイ貝(約150g)

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

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

牛肉\*赤ワイン煮、スチームポテト

牛肉\*赤ワイン煮、 スチームポテト

■ Bordeaux AOC Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild

■ Bourgogne-Tonnerre AOC Dom. de Marsoif (Chardonnay)

■ Bourgueil AOC Domaine Breton

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\*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\*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 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

生ダラのアイオリ添え。 シャキッとした野菜

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014

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

ビーフカルパッチョ\*、 グリーンサラダ

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

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

■ Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC Dom. Gautheron

■ Chambolle Musigny AOC - Les Fremières 2015 Domaine Roux

■ Chassagne Montrachet AOC Les Chaumes, 2016

■ Château Calissanne Côteaux d'Aix-en-Provence AOP

■ 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

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Dom.La Clé de St Thomas 2017

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Dom.La Clé de St Thomas 2019

"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

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

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

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、フライドポテト

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 セツプ茸のソース、バター入りジャガイモピューレ

■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016

■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2017

■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016

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

マダガスカルピンクシュリンプ (8尾)

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

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ール 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  
冷たいクロタン（山羊チーズ）

■ Crozes Hermitage AOC Les Chênets

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、ライムのピ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€）

■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014

■ Domaine Frères Berthier Pouilly fumé AOC

■ Domaine la Perrière Sancerre AOC

■ Domaines de Terre Blanches Sancerre AOC

生ダラの背身アイオリ添え、ポシェした野菜

■ Entre Deux Mers AOC Château Guillot

■ Entre Deux Mers AOC Château Roquefort Rives

"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

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

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

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

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\* ペリゴール風ソース、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\* 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\*、グリーンパッパーソース、フレッシュフライドポテト

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

雌鹿のフィレミニヨンのロースト、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

鴨フォア（50g）とポワラーヌのパンのトースト

鴨のフォアグラとポワラーヌのトースト

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

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

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

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

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、 バジリコのシャーベット

■ Gewurztraminer Vendanges Tardives Domaine Schlumberger

■ Haut Médoc AOC, GCC Château La Lagune

■ Hautes-Côtes de Beaune Domaine Berger Rive, Hautes-Côtes de Beaune AOC

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

■ La Clef de St-Thomas 2019, Châteauneuf-du-Pape AOC

■ Languedoc AOC La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir

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

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

トリオ：ハム、コンテチーズ、トマト

牡蠣ジラルドゥーN°3 6個

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

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

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

■ Meursault AOC 1er Cru Les Charmes, Domaine Fanny Sabre 2017

■ Minuty Prestige Côtes de Provence AOP

■ Moulis AOC Château Tramont

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

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

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)

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

生野菜のバスケット、香草入りホワイトクリーム

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

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

本日のパスタ

■ Pauillac AOC Château Pontet Canet, 2012

ボムロサーモンのパヴェ、 ポロネギクリーム煮、ブルブラン

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ダーズソース

■ Petit Chablis AOC La Chablisienne

■ Petit Chablis AOC Seigneurie de la Magdeleine

■ Pinot Gris Bio Les Petits Grains, Domaine Mittnacht Frères

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)

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 (ソシゾン、生ハム、チーズ)

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)

ドゥマゴのプレート ジラルドゥー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、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、フィーヌドクレール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)

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、  
マダガスカルピンクシュリンプ8尾、パイ貝 (約300g)

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  
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

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

■ Pommard AOC Pierre Mayeul, 2015

リエットのポット (200g)、ポワラーヌのトースト

リエットのポット (200g)、ポワラーヌのトースト

■ Riesling Les Princes Abbés, Dom. Schlumberger

モリーユ茸クリーム入り地鶏\*のリゾット

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

冷製ローストビーフ\*、グリーンサラダ、自家製マヨネーズ

冷製ローストビーフ\*、グリーンサラダ、自家製マヨネーズ

■ Rully rouge AOC Domaine Belleville Les Chauchoux

■ Saint Emilion Grand Cru AOC Etoiles de Mondorion

■ Saint-Estèphe AOC Château Haut Marbuzet, 2012

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  
クの固茹で卵、

バジリコでマリネしたツナのみキューイ、アンチョビのフィレ、バルザミコのドレッシング

#### 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プ、クルミ、

レーズン、マッシュルーム、ゴールドン種のリンゴ、

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

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

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

#### 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

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、鶏のササミ、コンテチーズ、トマト、オーガニックボイルドエッグ

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

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

### グリーンサラダとトマト

■ Sancerre AOC Domaine de la Perrière

#### 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

■ Sauternes AOC La Chartreuse de Coutet (moelleux)

子羊すね肉タイム入り蒸し煮、 ミックス野菜

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、 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

地鶏\*の胸肉モリーユ茸添え、 オリーブオイル入りピュール

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

鶏胸肉\*のブランチャ マッシュポテト

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

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

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

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、 ジョルル茸、 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

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

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

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

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



## ルピナス

ルピナスとルピナスベースの食品

蜂蜜と香草添え山羊チーズ クロタンドゥシャビニオール 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  
チョコレートムース



## 軟体動物

軟体動物と軟体動物ベースの食品

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、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 フィヌドゥクレールN°3 2個  
マダガスカルピンクシュリンプ4尾、バイ貝(約150g)

バイ貝(約300g)

ホタテ貝柱のカルパッチョ トリュフのかげら、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

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

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

牡蠣ジラルドゥN°3 6個

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、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、セロリのピューレ

本日のパスタ

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、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 フィヌドゥクレールN°3 3個、  
マダガスカルピンクシュリンプ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、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 フィヌドゥクレールN°3 6個、  
マダガスカルピンクシュリンプ8尾、バイ貝(約300g)