13 6月 2025

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

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それらの穀物をベース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、ケッパー入りブールブランソース

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

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）

ハムソーセージ類のセレクション

地方色豊かなハムソーセージ類とチーズのプレート

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

プリマベーラ 仔牛のクリーム煮、ピラフライス

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*プリマベーラ、 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

menuonline.fr / Droits réservés

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

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

バイ貝 (約300g)

シャロレー牛のバーガー、コンテクリーム、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*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

シャロレービーフ*とグリルドベーコンのバーガー
コンテクリーム、トマトコンフィ、ルッコラのサラダ、レッドオニオン、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

コーヒー、お茶又はグルメココア と 3 つのスイーツ取り合わせ

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

プルニエのオシェトラ キャビア (30 g) -フランス産 とポワラーヌのトースト、イジニーのクリーム

オシェトラ プルニエ キャビア (30g) 、ポワラーヌパンのトースト とイジニーのクリーム

マッシュポテトの上に乗せたキャビア オシェトラ プルニエ
フランス産(10g) 香草とイジニークリーム入りマッシュポテトのクネル

menuonline.fr / Droits réservés

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), ブリニとイジニークリーム
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"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
チーズケーキ、レッドフルーツのクーリ
チキン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 タルタルソース、フライドポテト
"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
プルニエ　スコットランドサーモンとアボカドのクラブサンドイッチ
シャキッとした野菜、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
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
トリュフの香りのコキエット (ショートパスタ) 、パルメザンとそら豆
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
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
マダガスカルのピンクシュリンプ (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
セイバリー入り焼きズッキーニのクロック （ 卵追加：+ 2 € ）
セイバリー入り焼きズッキーニのクロック （ 卵の追加 + 2€ ）
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
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
"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

menuonline.fr / Droits réservés

"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
オマール海老の半身パリ風
伊勢海老の半身パリ風
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
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
舌ビラメのフィレ ムニエル風、 ピラフライス
鴨フォアグラ (50g) と季節のコンポート、ポワラーヌのトースト
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
鴨フォアグラ、季節のコンポート (50g) 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
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
Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire “Barrau” N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire “Barrau” N°3

Le Classique
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、ダマンティー又は昔風ココア）
クロワッサンとポワトゥーシャラント地方のバター（15g）を添えたタルティーヌ

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、ダマンティー又は昔風ココア）
パン屋のセレクション：ペストリー1つポワトゥーシャラント地方のバター（15g）と手作りジャム又はハチミツ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）
ドゥマゴの季節のクロック、グリーンサラダ （卵追加：+２€）
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 Gourmet au caviar
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、ダマンティー又は昔風ココア）
オーガニック スクランブルエッグ
オシェトラ プルニエのキャビア（10g）-フランス産-とポワラーヌのトースト
ヴーヴクリコのドライシャンパン1杯（13cl）

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 Hemingway
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、ダマンティー又は昔風ココア）
オーガニックエッグ（ベーコン又はハムエッグ、プレーン、ハム、チーズ、又はミックスのオムレツ）
お好きなペストリー1つ
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 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）
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 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

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

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
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
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
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
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
季節のマフィン、 バニラアイスクリーム
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、 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）、 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
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
レーズンパン又はチョコレートパン
タイム風味のパイ包みパテ、グリーンサラダ
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
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
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
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
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）

menuonline.fr / Droits réservés

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
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
プロフィットロール、 ブルボンバニラのアイスクリームシュー３つとドゥ マゴの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
ピストゥとブラータのリガトーニ
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
暖かい山羊チーズのサラダ
トーストに乗せたクロタンチーズ、シュクリーヌとルッコラのサラダ、カクテルトマト、グリルしたスライスアーモンド、ビネガードレッシング
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
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
"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
プルニエのスコットランド産スモークサーモン イジニーのクリーム、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
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

menuonline.fr / Droits réservés

鶏胸肉*のプランチャ 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
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
ドゥマゴ風暖かいタルトタタン イジニーの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
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
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
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、ポワランヌのトースト
"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
"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）
皮側を焼いたスズキ
バイ貝（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
マダガスカルのピンクシュリンプ（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
伊勢海老の半身パリ風

menuonline.fr / Droits réservés

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、甲殻類クリームのリゾット
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
Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3
Huîtres 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、レモン入りブールブラン
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
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
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
ホタテ貝のポワレ、 バターナッツのローストと濃い肉汁
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
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)
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
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
海のデュオサラダ
シュクリーヌサラダ、サヤエンドウ、そら豆、インゲン、自家製マリネのスコットランド産サーモン、マリネしたピンクシュリンプ、グレープフルーツ、泡レモン
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
アボカドとピンクシュリンプのタルタル、泡レモン
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
アボカドのタルタルとグリーンアップルのマヨネーズ和え、 ピンクシュリンプ

卵
卵と卵ベースの食品

menuonline.fr / Droits réservés

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

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

微温のグリーンアスパラガス、オランデーズソース

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)

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

野菜とスクランブルエッグ

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

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、 昔の野菜、マンダリンオレンジ入りムースリーヌソース

プリマベーラ 仔牛のクリーム煮、ピラフライス

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

menuonline.fr / Droits réservés

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

バイ貝 (約300g)

シャロレー牛のバーガー、コンテクリーム、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
コンテクリーム、トマトコンフィ、ルッコラのサラダ、レッドオニオン、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

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

マッシュポテトの上に乗せたキャビア オシェトラ プルニエ
フランス産(10g) 香草とイジニークリーム入りマッシュポテトのクネル

チーズケーキ、レッドフルーツのクーリ

チキン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 タルタルソース、フライドポテト

"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

プルニエ　スコットランドサーモンとアボカドのクラブサンドイッチ
シャキッとした野菜、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

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

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

バーボンバニラ風味のクレームブリュレ

マダガスカルのピンクシュリンプ (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

セイバリー入り焼きズッキーニのクロック (卵追加：+ 2 €)

セイバリー入り焼きズッキーニのクロック (卵の追加 + 2€)

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

menuonline.fr / Droits réservés

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
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
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、ライムのビネガードレッシング
伊勢海老の半身パリ風
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
シャロレー牛の肩ロース (350 g) 、 ベアルネーズソース、フライドポテト
シャロレー産牛リブロース* (約350g) タルタルソース、フライドポテト
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
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、ダマンティー又は昔風ココア)
クロワッサンとポワトゥーシャラント地方のバター (15g) を添えたタルティーヌ

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、ダマンティー又は昔風ココア)
パン屋のセレクション：ペストリー1つポワトゥーシャラント地方のバター (15g) と手作りジャム又はハチミツ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)
ドゥマゴの季節のクロック、グリーンサラダ (卵追加：+ 2 €)
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 Gourmet au caviar
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、ダマンティー又は昔風ココア)
オーガニック スクランブルエッグ
オシェトラ プルニエのキャビア (10g) -フランス産-とポワラーヌのトースト
ヴーヴクリコのドライシャンパン1杯 (13cl)

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)

menuonline.fr / Droits réservés

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 Hemingway
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、ダマンティー又は昔風ココア）
オーガニックエッグ（ベーコン又はハムエッグ、プレーン、ハム、チーズ、又はミックスのオムレツ）
お好きなペストリー1つ
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 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
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
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
オシェトラ プルニエのキャビア添えスクランブルドエッグ（10g）
オーガニック プレーン スクランブルドエッグ
トリュフの香りのスクランブルエッグ
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
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）
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
春のオーガニックエッグのオムレツ、グリーンサラダ
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
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

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France
menuonline.fr / Droits réservés

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
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デーズソース
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)
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
ジロル茸と平茸と その他の季節の茸のポワレと濃い肉汁、ポーチドエッグ
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
プロフィットロール、 ブルボンバニラのアイスクリームシュー 3 つとドゥ マゴの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
暖かい山羊チーズのサラダ
トーストに乗せたクロタンチーズ、シュクリーヌとルッコラのサラダ、カクテルトマト、グリルしたスライスアーモンド、
ビネガードレッシング
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、ローストチキンの薄切り、コンテチーズ、トマト、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
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
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、 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
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

menuonline.fr / Droits réservés

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とグリーンアップルのマヨネーズ和え、 ピンクシュリンプ
シャロレービーフ*のタルタルステーキ パリッとしたパン粉、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
ドゥマゴ風暖かいタルトタタン イジニーの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
フィーヌ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
ニワトコの花のヴァシュラン-バニラ

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、ケッパー入りブールブランソース
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
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）
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、 フェンネルコンフィと柑橘バター
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

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

menuonline.fr / Droits réservés

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

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
プルニエのオシェトラ キャビア（30ｇ）-フランス産 とポワラーヌのトースト、イジニーのクリーム
オシェトラ プルニエ キャビア（30g）、ポワラーヌパンのトースト とイジニーのクリーム
マッシュポテトの上に乗せたキャビア オシェトラ プルニエ
フランス産(10g) 香草とイジニークリーム入りマッシュポテトのクネル
Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), ブリニとイジニークリーム
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"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
"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
■ Coupe de champagne Veuve Clicquot Brut Cuillère de Caviar Oscietre Prunier 3g - origine France
マダガスカルのピンクシュリンプ（8尾）
オシェトラ プルニエ キャビア1匙3g（１人分） フランス産、&ヴーヴクリコのシャンパン1杯（13cl）2人分
"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
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
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
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
スズキのフィレ、ソースヴィエルジュ 季節の野菜スチーム
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
マトウダイフィレのプランチャ、 トリュフの香りのリゾット

menuonline.fr / Droits réservés

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
イシビラメのフィレ、ポロネギのクリーム煮、レモンのブールブラン
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、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
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
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
ホタテ貝のポワレ、 バターナッツのローストと濃い肉汁
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
オシェトラ プルニエのキャビア添えスクランブルドエッグ (10g)
"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)、 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
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デーズソース
皮側を焼いたサーモンパヴェ 生ホウレン草のレモン入りバターソース煮
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)
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
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

menuonline.fr / Droits réservés

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
海のデュオサラダ
シュクリーヌサラダ、サヤエンドウ、そら豆、インゲン、自家製マリネのスコットランド産サーモン、マリネしたピンクシュリンプ、グレープフルーツ、泡レモン
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
プルニエのスコットランド産スモークサーモン イジニーのクリーム、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
"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
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、ポワランヌのトースト
"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
"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
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

menuonline.fr / Droits réservés

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
Le Petit Déjeuner Hemingway
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、ダマンティー又は昔風ココア)
オーガニックエッグ (ベーコン又はハムエッグ、プレーン、ハム、チーズ、又はミックスのオムレツ)
お好きなペストリー1つ
生搾りジュース (オレンジ又はグレープフルーツ) (25cl)
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
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、 ピ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
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、ローストチキンの薄切り、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

menuonline.fr / Droits réservés

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
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
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 イジニーの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
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、ケッパー入りブールブランソース
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
バリグール風アーティーチョークとフレッシュ山羊チーズ
微温のホワイトアスパラガス、 レモンのエマルジョン、香草入りオリーブオイル
微温のグリーンアスパラガス、オランデーズソース
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ールチーズ
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ールチーズ
チーズ盛り合わせプレート イチジクジャム
ハムソーセージ類のセレクション
地方色豊かなハムソーセージ類とチーズのプレート
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、 フェン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
プリマベーラ 仔牛のクリーム煮、ピラフライス

menuonline.fr / Droits réservés

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
プリマヴェーラ仔牛*のクリーム煮、ピラフライス
仔牛のクリーム煮*、季節のレシピ
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
モーのブリーチーズAOC,トリュフクリーム、グラニーアップル

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

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
シャロレー牛のバーガー、コンテクリーム、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

menuonline.fr / Droits réservés

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
シャロレービーフ*とグリルドベーコンのバーガー
コンテクリーム、トマトコンフィ、ルッコラのサラダ、レッドオニオン、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
カフェ オ レ
カフェ ミュゼット、フランス風アイリッシュコーヒー
ブラック フィルターコーヒー、ホイップクリーム、ベンジャミン・クエンツのベジタルウィスキー (3cl)
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
コーヒー、お茶又はグルメココア と 3 つのスイーツ取り合わせ
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
子羊の骨付き肉香草クルート包み焼き、インゲン
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
マッシュポテトの上に乗せたキャビア オシェトラ プルニエ
フランス産(10g) 香草とイジニークリーム入りマッシュポテトのクネル
マッシュポテトの上に乗せたキャビア オシェトラ プルニエ
フランス産(10g) 香草とイジニークリーム入りマッシュポテトのクネル
Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), ブリニとイジニークリーム
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"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
チーズケーキ、レッドフルーツのクーリ
昔風ドゥ マゴのココア
昔風ドゥ マゴのココア
ウィンナー チョコレートフラッペ (ホイップクリーム付き)
ウィンナーココア
ウィンナーココア (ホイップクリーム付き)
チキン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 タルタルソース、フライドポテト
"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
プルニエ　スコットランドサーモンとアボカドのクラブサンドイッチ
シャキッとした野菜、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
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

menuonline.fr / Droits réservés

トリュフの香りのコキエット（ショートパスタ）、パルメザンとそら豆
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
骨付き仔牛肉*低温焼成、 モリーユ茸ソース、ジャガイモピューレ
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
低温調理の仔牛*の骨付きロース肉、 茸のポワレ、バター入りピューレ
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
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
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
バーボンバニラ風味のクレームブリュレ
季節の野菜クリーム
季節の野菜のクリーム
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
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
セイバリー入り焼きズッキーニのクロック （卵追加：+ 2 €）
セイバリー入り焼きズッキーニのクロック （卵の追加 + 2€）
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）
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
"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
色々な地方の熟成チーズのティスティング
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

menuonline.fr / Droits réservés

伊勢海老の半身パリ風
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
ダブルエスプレッソ又はカフェインレス、ミルク入り
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
シャロレー牛の肩ロース（350ｇ）、 ベアルネーズソース、フライドポテト
シャロレー産牛リブロース*（約350g） タルタルソース、フライドポテト
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
カッテージチーズとレッドフルーツのクーリ
プレーン又は砂糖がけドレインフレッシュチーズ
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
砂糖入りフェイセルチーズ、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
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
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*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*、 グリーンパッパーソース、フレッシュフライドポテト
ビーフフェレ*、５香粉ソース、 小芋
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
チキンフィレロースト、スチームベジタブル
マトウダイフィレのプランチャ、 ポロ葱のバター煮
マトウダイフィレのプランチャ、 トリュフの香りのリゾット
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

menuonline.fr / Droits réservés

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
イシビラメのフィレ、ポロネギのクリーム煮、レモンのブールブラン
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
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
鴨フォアグラ（50g） と季節のコンポート、ポワラーヌのトースト
鴨のフォアグラ（約50g）、 ポワラーヌのトーストパン
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、甲殻類クリームのリゾット
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 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
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、ダマンティー又は昔風ココア）
クロワッサンとポワトゥーシャラント地方のバター（15g）を添えたタルティーヌ

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、ダマンティー又は昔風ココア）
パン屋のセレクション：ペストリー1つポワトゥーシャラント地方のバター（15g）と手作りジャム又はハチミツ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）
ドゥマゴの季節のクロック、グリーンサラダ （卵追加：+２€）
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 Gourmet au caviar
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、ダマンティー又は昔風ココア）
オーガニック スクランブルエッグ
オシェトラ プルニエのキャビア（10g）-フランス産-とポワラーヌのトースト
ヴーヴクリコのドライシャンパン1杯（13cl）

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）

menuonline.fr / Droits réservés

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 Hemingway
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、ダマンティー又は昔風ココア）
オーガニックエッグ（ベーコン又はハムエッグ、プレーン、ハム、チーズ、又はミックスのオムレツ）
お好きなペストリー1つ
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 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）

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
鴨胸肉*のオレンジと八角、 バターナッツのマッシュ
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
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
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
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
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
季節のマフィン、 バニラアイスクリーム
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
ホタテ貝のポワレ、 バターナッツのローストと濃い肉汁
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
オーガニック プレーン スクランブルドエッグ
トリュフの香りのスクランブルエッグ
"ペトロシアン"のイクラ（50g）、トーストとクリーム

menuonline.fr / Droits réservés

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) 、 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
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
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
春のオーガニックエッグのオムレツ、グリーンサラダ
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
タイム風味のパイ包みパテ、グリーンサラダ
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
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
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
皮側を焼いたサーモンパヴェ 生ホウレン草のレモン入りバターソース煮
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
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
ジロル茸と平茸と その他の季節の茸のポワレと濃い肉汁、ポーチドエッグ
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
プロフィットロール、 ブルボンバニラのアイスクリームシュー 3 つとドゥ マゴの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
ピストゥとブラータのリガトーニ
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*とパルメザンのコポー ルッコラのサラダ、泡マスタード

menuonline.fr / Droits réservés

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
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
暖かい山羊チーズのサラダ
トーストに乗せたクロタンチーズ、シュクリーヌとルッコラのサラダ、カクテルトマト、グリルしたスライスアーモンド、ビネガードレッシング
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
ピュイのグリーンレンズ豆サラダ、 ピタク添え鶏肉ソーセージ
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、ローストチキンの薄切り、コンテチーズ、トマト、ボイルドエッグ
海のデュオサラダ
シュクリーヌサラダ、サヤエンドウ、そら豆、インゲン、自家製マリネのスコットランド産サーモン、マリネしたピンクシュリンプ、グレープフルーツ、泡レモン
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
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、 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
プルニエのスコットランド産スモークサーモン イジニーのクリーム、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
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

menuonline.fr / Droits réservés

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
鶏胸肉*のプランチャ マッシュポテト
地鶏胸肉* 香草入り肉汁、香草入りマッシュドポテト
アボカドとピンクシュリンプのタルタル、泡レモン
アボカドのタルタルとグリーンアップルのマヨネーズ和え、 ピンクシュリンプ
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 パリッとしたパン粉、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
ドゥマゴ風暖かいタルトタタン イジニーの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ゥー-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
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
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
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
クールドブフ トマトとブラータ、ピストゥ
皮側を焼いたイシビラメ、野菜のポワレ レモン入り白バターソース
ニワトコの花のヴァシュラン-バニラ
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
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
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
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
プレーンヨーグルト

種実類

menuonline.fr / Droits réservés

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

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

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

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

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

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

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、ダマンティー又は昔風ココア ）

クロワッサンとポワトゥーシャラント地方のバター（ 15g ）を添えたタルティーヌ

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、ダマンティー又は昔風ココア ）

パン屋のセレクション：ペストリー1つポワトゥーシャラント地方のバター（ 15g ）と手作りジャム又はハチミツ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 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 ）

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—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

menuonline.fr / Droits réservés

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
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
暖かい山羊チーズのサラダ
トーストに乗せたクロタンチーズ、シュクリーヌとルッコラのサラダ、カクテルトマト、グリルしたスライスアーモンド、ビネガードレッシング
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
作家のサラダ
ルッコラ、インゲン、マッシュルーム、クルミ、ポテト、ブラックオリーブ、レッドオニオン、生ハム、バルザミコのドレッシング
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
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
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
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 イジニーの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
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
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、ケッパー入りブールブランソース
エイヒレのポシェ、 ジャガイモのスチーム、ケッパー入りブールブランソース
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）
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
プリマベーラ 仔牛のクリーム煮、ピラフライス
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

menuonline.fr / Droits réservés

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
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
マッシュポテトの上に乗せたキャビア オシェトラ プルニエ
フランス産(10g) 香草とイジニークリーム入りマッシュポテトのクネル
チキン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 タルタルソース、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
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
マダガスカルのピンクシュリンプ (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
伊勢海老の半身パリ風
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"*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
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
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
舌ビラメのフィレ 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

menuonline.fr / Droits réservés

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
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
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
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
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
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、 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
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
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、 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、ブールブラン
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)
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
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
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
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

menuonline.fr / Droits réservés

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
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
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
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
鶏胸肉*のプランチャ 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
"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
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、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
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）
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、 プロバンス野菜のコンフィナード、ソースヴィエルジュ

menuonline.fr / Droits réservés

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
バイ貝 (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
コンテクリーム、トマトコンフィ、ルッコラのサラダ、レッドオニオン、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
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
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
マダガスカルのピンクシュリンプ (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
伊勢海老の半身パリ風
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
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
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
鴨のフォアグラ (約50g) 、 ポワラーヌのトーストパン
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
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)

menuonline.fr / Droits réservés

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)
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*とパルメザンのコポー ルッコラのサラダ、泡マスタード
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、ローストチキンの薄切り、コンテチーズ、トマト、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
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
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
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
フィーヌシャ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

SO2

menuonline.fr / Droits réservés

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（SO2総量で表示）

Accompagnez votre brunch d'une coupe de champagne brut (13 cl) Veuve Clicquot (+15€)

■ Alsace Pinot noir AOC, Les Princes Abbés, Domaine Schlumberger

■ Anjou AOP, Clos des Treilles, Nicolas Reau, Vin bio

Aperol Spritz Aperol (4 cl), Prosecco (6 cl), eau gazeuse

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

微温のグリーンアスパラガス、オランデーズソース

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

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）

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

■ Beaune 1er cru AOC, Cent vignes, cuvée Léonore, Domaine Mazilly, 2023

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

Bellini Champagne Veuve Clicquot, purée de pêche

Bière sans alcool

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 Chardonnay AOC, Domaine Saint-Germain

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

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

■ Bourgueil AOC Domaine Breton

■ Brouilly Vieilles Vignes AOC, Domaine Georges Descombes, Vin bio

■ Brouilly Vieilles Vignes AOC, Domaine Georges Descombes, Vin bio

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

シャロレービーフ*とグリルドベーコンのバーガー
コンテクリーム、トマトコンフィ、ルッコラのサラダ、レッドオニオン、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

Caïpirinha Cachaça (5cl), citron vert, sucre de canne

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

Carlsberg 軽い苦味と少々の甘みのバランスの取れたデンマークのブロンドビール

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 AOC, Domaine Guéguen

■ Chambolle Musigny AOC - Les Fremières 2015 Domaine Roux

■ Chambolle Musigny AOC, Edouard Delaunay, Vieilles Vignes, Le Village, 2018

■ Chassagne Montrachet AOC Les Chaumes, 2016

■ Château des Tours Brouilly AOC

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

■ Château La Borie Côtes du Rhône AOC

■ Château la Gaffelière, Saint-Émilion AOC, Grand Cru classé, Sélection François Louis Vuitton, 2015

■ Château Léoville-Poyferré, Saint-Julien AOC, 2ème grand cru classé - Sélection François Louis Vuitton, 2016

■ Château Lynch-Bages, Pauillac AOC 5ème Grand Cru classé, 2010

■ Château Pontet Canet, Pauillac AOC, 5ème grand cru classé, Vin bio dynamique, 2010

■ Château Saint Eulalie, Minervois AOP, Plaisir d'Eulalie, Vin bio, 2022

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine La Clé de Saint Thomas 2016

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

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

■ Châteauneuf-du-Pape AOC, La Clé de Saint Thomas, 2021

■ Chinon AOC, Vin bio, Domaine des Bernard, Les Trois Piliers

■ Chorey-Lès-Beaune AOC, Domaine Pansiot

チキン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 タルタルソース、フライドポテト

"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

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

■ Corton Charlemagne, Grand Cru AOC, Edouard Delaunay, 2022

骨付き仔牛肉*低温焼成、 モリーユ茸ソース、ジャガイモピューレ

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

低温調理の仔牛*の骨付きロース肉、 茸のポワレ、バター入りピューレ

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

■ 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

■ Côteaux d'Aix AOP, Château Calissane, Clos Victoire

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

■ Côtes du Rhône AOC, Les Grés de Gayanne, Vin bio

■ Coupe de champagne Veuve Clicquot Brut Cuillère de Caviar Oscietre Prunier 3g - origine France

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

マダガスカルのピンクシュリンプ (8尾)

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

menuonline.fr / Droits réservés

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
冷たいクロタン（山羊チーズ）

■ Crozes Hermitage AOP, Domaine Christelle Betton, Espiègle

オシェトラ プルニエ キャビア1匙3g（１人分） フランス産、&ヴーヴクリコのシャンパン1杯（13cl）2人分
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€)

Demory IPA フルーティで苦味が強いフレンチIPA

■ Dom Pérignon 2015

■ Domaine Chirat, Condrieu AOC, Le Chais, 2023

■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014

■ Domaine du Galouchey, Vin de jardin Vin de France

生ダラの背身アイオリ添え、ポシェした野菜

■ Echezeaux AOC, Edouard Delaunay, Grand cru, 2020

■ 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
シャロレー牛の肩ロース（350 g）、 ベアルネーズソース、フライドポテト
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* 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
ビーフフェレ*、５香粉ソース、 小芋
チキンフィレロースト、スチームベジタブル
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
大エビのロースト、甲殻類クリームのリゾット

menuonline.fr / Droits réservés

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、 バジリコのシャーベット

■ Gewurztraminer Vendanges Tardives Les Princes Abbés, Domaine Schlumberger, Alsace AOC

Grimbergen Blanche
ベルギートラピストの特徴を持った、ニンニクの香りのオーセンティックでフレッシュなホワイトビール

Grimbergen Blonde
スパイス、フルーツ、リコリスの香りと軽い苦味のあるリッチなベルギーのトラピストビール

■ Haut Brion, Pessac, Léognan AOC, 1er Grand Cru classé, 2006

■ Haut Médoc AOC, GCC Château La Lagune

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

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

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

■ IGP Côte Catalanne, Mon p'tit pithon, Olivier Pithon, Vin bio

Kir Royal au Champagne Veuve Clicquot

■ La Clef de St-Thomas 2021, Châteauneuf-du-Pape AOC

■ La Grande Dame, Grande Cuvée 2015

La Parisienne Brune, Corona

■ Ladoix AOC, Prieuré Roch, Le Cloud

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

■ Laurent Perrier

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 Jazzy Chambord (3cl), champagne Veuve Clicquot Brut (10cl) et framboises fraîches
自家製カクテル、泡立ちと洗練のハーモニー、サンジェルマン デ　プレのジャズのエスプリに想いを馳せて

Le Petit Déjeuner Gourmet au caviar
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、ダマンティー又は昔風ココア）
オーガニック スクランブルエッグ
オシェトラ プルニエのキャビア（10g）-フランス産-とポワラーヌのトースト
ヴーヴクリコのドライシャンパン1杯（13cl）

■ Le Puy, Cuvée Emilien, Vin bio, 2019 Vin de France

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

■ Madame de Beaucaillou, Haut-Médoc AOC

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

■ Margaux du Château Margaux Margaux AOC, 2018

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

■ Mercurey AOC, Domaine la Renaissance, Les Libertins

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

■ Meursault AOC, Domaine Bouzereau Gruère, Les Tillets, 2022

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

Mimosa Champagne Veuve Clicquot brut (10cl), jus d'orange pressé (3cl)

■ Minuty Prestige, Côtes de Provence AOP

■ Moët et Chandon

■ Moët et Chandon brut

■ Moulin à vent AOC, Domaine de Chêne Pierre, Vieilles Vignes

menuonline.fr / Droits réservés

■ Moulin à vent AOC, Domaine de Chêne Pierre, Vieilles Vignes

■ Moulis AOC Château Tramont

Negroni Gin français "Nuage" (3cl), Campari, Martini rouge

ホタテ貝のポワレ、 バターナッツのローストと濃い肉汁

■ Nuit Saint-Georges AOC, Edouard Delaunay, Vieilles Vignes, Le Village, 2018

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

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

Passion Spritz Liqueur Fair fruits de la passion (4cl), prosecco (6cl), eau gazeuse

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

■ Petit Chablis AOC La Chablisienne

■ Petit Chablis AOC Seigneurie de la Magdeleine

■ Pic Saint Loup AOP, Clos Marie, Métairies du Clos, Vin bio, 2021

■ 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)

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

ジロル茸と平茸と その他の季節の茸のポワレと濃い肉汁、ポーチドエッグ

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

■ Pouilly fumé AOC, Clément et Florian Berthier

■ Riesling, Les Princes Abbés, Domaine Schlumberger, Alsace AOC

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

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

■ Ruinart Blanc de Blancs

■ Rully rouge AOC Domaine Belleville Les Chauchoux

■ Saint Emilion Grand Cru AOC Etoiles de Mondorion

■ Saint Joseph AOC, Domaine Stéphane Ogier, Le Passage, 2022

■ 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

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

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
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
ピュイのグリーンレンズ豆サラダ、 ピタク添え鶏肉ソーセージ

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、ローストチキンの薄切り、コンテチーズ、トマト、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

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

グリーンサラダとトマト

■ Sancerre AOC Domaine de la Perrière

■ Sancerre AOC, Domaines de Terre Blanches, Maison Saget La Perrière

Les Deux Magots - 6, Place St-Germain des Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

■ Sancerre AOC, Domaine 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

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

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*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*のプランチャ マッシュポテト

地鶏胸肉* 香草入り肉汁、香草入りマッシュドポテト

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

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

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

■ Touraine AOC, La Dilecta

■ Veuve Clicquot

■ Veuve Clicquot

Vodka Grey Goose Martini Vodka Grey Goose (5cl), Martini Dry

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

ヴァローナのチョコレートムース

menuonline.fr / Droits réservés

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)

バイ貝 (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

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

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

鴨のフォアグラ (約50g)、 ポワラーヌのトーストパン

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire “Barrau” N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire “Barrau” N°3

牡蠣ジラルドゥーN°3 6個

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、 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

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)

menuonline.fr / Droits réservés