



16 5月 2022



パック詰めになっていない食品の、届け出が義務付けられているアレル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

ピエール エルメによる "ボリス ヴィアンの小さなトランペット" チョコレートとラズベリーの新しいロリジュースエクレア
ピエール エルメによる "ボリス ヴィアンの小さなトランペット"
チョコレートとラズベリーの新しいロリジュースエクレア

沢山の層のミルフィーユ

キャラメリゼしたパイ生地、ピエモンテ地方のヘーゼルナッツの薄いプラリネ、プラリネのムースリーヌクリーム

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)

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

仔牛*のクリーム煮ボリス・ヴィアン ゴフレ風

牛肉*赤ワイン煮、 スチームポテト

牛肉*赤ワイン煮、 スチームポテト

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

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

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

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

"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
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
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
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
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
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
“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
オマール海老の半身パリ風
“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*の串焼き、フレッシュフライドポテト ペッパーソース
ビーフフィレのトリュフ入りポワレ ジャガイモのフォンダント
ビーフフィレ*のポワレ、ペリゴールソース、ロリュフの香りのポムアンナポテト
ポワレしたビーフフィレ* フレッシュフライドポテト、ペリゴール風ソース
ビーフフィレ*ロースト、フレッシュフライドポテト、タラゴンの冷製泡ソース
ビーフフィレのロースト、フレッシュフライドポテト、ペッパーソース
ビーフフィレ*、グリーンパッパーソース、フレッシュフライドポテト
雌鹿のフィレミニヨンのロースト、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、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
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、オイルがけのジャガイモ
Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire “Barrau” N°2

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

温かい飲み物のチョイス

(コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア)
パン屋のセレクション：ヴィエのワズリ-1個とポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティーヌ (15g) 手作り

ジャムまたは蜂蜜

生搾りフルーツジュース (オレンジ又はグレープフルーツ) (20cl)

Le Petit Déjeuner Hemingway

一回お代わりできる温かい飲み物のチョイス

(コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア)
ポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティーヌ (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

一回お代わりできる温かい飲み物のチョイス

(コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア)
パン屋のバスケット：ヴィエのワズリー-2個とポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティーヌ (15g) 手作りジャム

ムまたは蜂蜜

生搾りフルーツジュース (オレンジ又はグレープフルーツ) (20cl)

プレーンヨーグルト又はフルーツサラダ (季節のみ)

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

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

レッドフルーツ入り西南地方の鴨*胸肉、ポティマロンカボチャのグラタン

鴨胸肉*ロッシェニ風、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

地鶏のメダイオン、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

"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

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

本日のパスタ

パティスリーのチョイス

サーモンパヴェのブランチャ、野菜のポワレ、スカンボ入りブルーブランソース

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 (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 (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)

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)

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

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

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

ピュイのグリーンレンズ豆角切りベーコン入りサラダ、オーガニックの半熟卵

フレッシュハーブ入りキヌアのサラダ ライムでマリネした大エビ

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

"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、ザジキとポワラーヌのパンのトースト

"ペトロシアン"のスコットランド産スモークサーモン、シャルロット種のポテトサラダとポワラーヌのトースト

スコットランド産スモークサーモンとポワラーヌのトースト

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

地鶏胸肉*のローズマリーマリネ とバター、プロヴァンス野菜のポワレ

地鶏の胸肉*ロースト、粒マスタード入りクリーミーソース、野菜のポワレ

地鶏の胸肉*ロースト、セ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

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

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 生クリーム又はベルティヨンのアイスクリーム

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

"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に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に乗せたオープンサンド

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

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
鴨胸肉のスマークと砕いたクルミ、ルッコラとトマトコンフィのサラダ
アカシアハチミツ入り山羊チーズのタルトタタン風、クルミの小片
マグロのライムマリネ、野菜とフレッシュコリアンダーのキヌアサラダ
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
"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



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)

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
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
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°2

牡蠣ジラルドゥ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、レモン入りブルーブラン
輪切りアンコウのロースト、ビーツドレッシングとバターナッツグラタン

ホタテ貝柱のロースト、芋セロリのムースリーヌ、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

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)

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)

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

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

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



卵

卵と卵ベースの食品

"イスファハン" パラのビスキュイ マカロン、バラの花びらのクリーム、ラズベリーとライチー

沢山の層のミルフィーユ

キャラメリゼしたパイ生地、ピエモンテ地方のヘーゼルナッツの薄いプラリネ、プラリネのムースリーヌクリーム

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

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)

イシピラメのロースト、ムースリヌソース、トリュフ入りマッシュポテト

仔牛*のクリーム煮ボリス・ヴィアン ゴフレ風

アイスクリームボールのチョイス

バイ貝(約300g)

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

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

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

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

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

ビーフフィレ*の串焼き、フレッシュフライドポテト ベッパーソース

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

温かい飲み物のチョイス

(コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア)

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

ジャムまたは蜂蜜

生搾りフルーツジュース(オレンジ又はグレープフルーツ)(20cl)

Le Petit Déjeuner Hemingway

一回お代わりできる温かい飲み物のチョイス

(コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア)
ポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティエヌ (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

一回お代わりできる温かい飲み物のチョイス

(コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア)
パン屋のバスケット：ヴィエのワズリー 2個とポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティエヌ (15g) 手作りジャムまたは蜂蜜

生搾りフルーツジュース (オレンジ又はグレープフルーツ) (20cl)

プレーンヨーグルト又はフルーツサラダ (季節のみ)

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*ロッシェニ風、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

トリュフの香りのオーガニック ス克蘭ブルエッグ

ベーコンと山羊チーズ入りオーガニック ココットエッグ

オーガニックの目玉焼き

オーガニックの目玉焼きベーコン又はハム添え

目玉焼き

ベーコン又はハムエッグ

3つの風味のオムレツ、ミックスサラダ (香草入りのハムとチーズ)

色々な味覚のオーガニックミックスオムレツ 具のチョイス (ハム、チーズ、香草)

色々な味覚のオーガニック ミックスオムレツ、グリーンサラダ 具のチョイス (ハム、チーズ、香草)

オーガニックプレーンオムレツ

オーガニックのプレーンオムレツ、グリーンサラダ

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

本日のパスタ

パティスリーのチョイス

ドゥマゴのプレート ジラルドゥN°3 の牡蠣3個、フィヌドゥクレールN°2の牡蠣3個

マダガスカルピンクシュリンプ6尾、パイ貝 (約150g)

作家のプレート ジラルドゥN°3 の牡蠣6個、フィヌドゥクレールN°2の牡蠣6個

マダガスカルピンクシュリンプ8尾、パイ貝 (約300g)

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ピーソース

ブルボンバニラを使ったプロフィットロール ドゥマゴの昔風ホットチョコレート

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

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、ポイルドエッグ

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、オーガニックのポイルドエッグ、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
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

お好きなベルティヨンのアイスクリーム 1 玉追加

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

暖かいタルトタタン (リンゴタルト) と生クリーム又はアイスクリーム

ドゥマゴ風暖かいタルトタタン 生クリーム又はベルティヨンのアイスクリーム

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

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、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、 フェネルコンフィと柑橘バター

皮側を焼いたスズキ

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

イシピラメのロースト、 ジャガイモピューレ、シャンパン入りブルブランソース

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

"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

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、スモークニンジン、タラマ、ポワラーヌのトースト

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

ヨーロッパヘダイのプランチャ焼き フェネルのコンフィ、柑橘バター

大エビのロースト、春のリゾット

"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
アンコウのメダイヨン ロースト 潰したジャガイモとバターナッツ、レモン入りブルブラン
輪切りアンコウのロースト、 ビーツドレッシングとバターナッツグラタン
ホタテ貝柱のロースト、 芋セロリのムースリーヌ、 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

"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

本日のパスタ

パティスリーのチョイス

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

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、 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
マダガスカルピンクシュリンプ8尾、 バイ貝 (約300g)

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

サーモンマリネのサラダ

サーモンマリネ、 シュクリューヌレタス、 ミックスサラダ、 キュウリ、 ジャガイモ、
アボカド、 トマト、 レモン入りピネガードレッシング

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、 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

"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
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

"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



大豆

大豆と大豆ベースの食品

沢山の層のミルフィーユ

キャラメリゼしたパイ生地、 ピエモンテ地方のヘーゼルナッツの薄いプラリネ、 プラリネのムースリーヌクリーム

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

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

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

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

冷たいクロタン（山羊チーズ）

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、ピュイのグリーンレンズ豆

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

インゲンのサラダ

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、ポイルドエッグ

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、オーガニックのポイルドエッグ、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

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

チーズセクション

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 生クリーム又はベルティヨンのアイスクリーム

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、サンダニエール産ハム、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

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



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

“イスファハン” パラのビスキュイ マカロン、バラの花びらのクリーム、ラズベリーとライチー

ピエール エルメによる “ボリス ヴィアンの小さなトランペット” チョコレートとラズベリーの新しいロリジュースエクレア

ピエール エルメによる “ボリス ヴィアンの小さなトランペット”

チョコレートとラズベリーの新しいロリジュースエクレア

沢山の層のミルフィーユ

キャラメリゼしたパイ生地、ピエモンテ地方のヘーゼルナッツの薄いプラリネ、プラリネのムースリーヌクリーム

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、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

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

季節の野菜の取り合わせ

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、 フェネルコンフィと柑橘バター

皮側を焼いたスズキ

ボワトゥー-シャラント地方のバター (15g)

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

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

昔風仔牛*のクリーム煮、 バスマティライス

仔牛*のクリーム煮ボリス・ヴィアン ゴフレ風

牛肉*赤ワイン煮、 スチームポテト

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

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、 フルムダンペ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

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

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

"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

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

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

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

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

バーボンバニラ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
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
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
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

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

"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
ブルゴーニュ産野生の大エスカルゴ、6個

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*の串焼き、フレッシュフライドポテト ペッパーソース
ビーフ*フィレのトリュフ入りポワレ ジャガイモのフォンダント
ビーフフィレ*のポワレ、ペリゴールソース、ロリュフの香りのポムアンナポテト
ポワレしたビーフフィレ* フレッシュフライドポテト、ペリゴール風ソース
ビーフフィレ*ロースト、フレッシュフライドポテト、タラゴンの冷製泡ソース
ビーフ*フィレのロースト、フレッシュフライドポテト、ペッパーソース
ビーフフィレ*、グリーンパッパーソース、フレッシュフライドポテト
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

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ビュレ、ボウヴラードソース
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
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
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

温かい飲み物のチョイス

(コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア)
パン屋のセレクション：ヴィエのワズリ-1個とポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティーヌ(15g)手作り
ジャムまたは蜂蜜

生搾りフルーツジュース(オレンジ又はグレープフルーツ)(20cl)

Le Petit Déjeuner Hemingway

一回お代わりできる温かい飲み物のチョイス

(コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア)
ポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティーヌ(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

一回お代わりできる温かい飲み物のチョイス

(コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア)
パン屋のバスケット：ヴィエのワズリー2個とポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティーヌ(15g)手作りジャムまたは蜂蜜

生搾りフルーツジュース(オレンジ又はグレープフルーツ)(20cl)

プレーンヨーグルト又はフルーツサラダ(季節のみ)

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

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

トリュフの香りのオーガニック ス克蘭ブルエッグ

ベーコンと山羊チーズ入りオーガニック ココットエッグ

オーガニックの目玉焼き

オーガニックの目玉焼きベーコン又はハム添え

"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

目玉焼き

ベーコン又はハムエッグ

3つの風味のオムレツ、ミックスサラダ(香草入りのハムとチーズ)

色々な味覚のオーガニックミックスオムレツ 具のチョイス(ハム、チーズ、香草)

色々な味覚のオーガニック ミックスオムレツ、グリーンサラダ 具のチョイス(ハム、チーズ、香草)

オーガニックプレーンオムレツ

オーガニックのプレーンオムレツ、グリーンサラダ
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
本日のパスタ

パティスリーのチョイス

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 (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 (ドライソーセージ、生ハム、チーズ)

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

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

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

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、ポイルドエッグ

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

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

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ル3種

地鶏胸肉*のローズマリーマリネ とバター、プロヴァンス野菜のポワレ

地鶏の胸肉*ロースト、粒マスタード入りクリーミーソース、野菜のポワレ

地鶏の胸肉*ロースト、セベットネギ入りジャガイモピュール

タイムとレモン入りブルブランソース

暖かいタルトタタン（リンゴタルト）と生クリーム又はアイスクリーム
 ドゥマゴ風暖かいタルトタタン 生クリーム又はベルティヨンのアイスクリーム
 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
 “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に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に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、クルミの小片
 マグロのライムマリネ、野菜とフレッシュコリアンダーのキヌアサラダ
 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、野菜のボワレ 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、ヘーゼルナッツの小片入りホイップクリーム
 カリフォルニアプリスのフローズンヨーグルト（脂肪分0）、
 ローズ-ストロベリーフレーバー、レッドフルーツのクーリ、フレッシュラズベリー
 カリフォルニアプリスのフローズンヨーグルト（脂肪分0）、
 ローズ-ストロベリーフレーバー、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
 “イスファハン” パラのビスキュイ マカロン、バラの花びらのクリーム、ラズベリーとライチー
 沢山の層のミルフィーユ
 キャラメリゼしたパイ生地、ピエモンテ地方のヘーゼルナッツの薄いプラリネ、プラリネのムースリーヌクリーム
 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
 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
 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
 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
 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

温かい飲み物のチョイス

(コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア)
パン屋のセレクション：ヴィエのワズリ-1個とポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティーヌ(15g)手作り
ジャムまたは蜂蜜

生搾りフルーツジュース(オレンジ又はグレープフルーツ)(20cl)

Le Petit Déjeuner Hemingway

一回お代わりできる温かい飲み物のチョイス

(コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア)
ポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティーヌ(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

一回お代わりできる温かい飲み物のチョイス

(コーヒー、ダブルエスプレッソ、フィルターコーヒー、カフェオレ、カプチーノ、ダマンのお茶、昔風ココア)
パン屋のバスケット：ヴィエのワズリ-2個とポワトゥー・シャラント地方のバター付きタルティーヌ(15g)手作りジャムまたは蜂蜜

生搾りフルーツジュース(オレンジ又はグレープフルーツ)(20cl)

プレーンヨーグルト又はフルーツサラダ(季節のみ)

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

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

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

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

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

暖かいタルトタタン(リンゴタルト)と生クリーム又はアイスクリーム

ドゥマゴ風暖かいタルトタタン 生クリーム又はベルティヨンのアイスクリーム

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、クルミの小片

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



セオリ

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)

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

昔風仔牛*のクリーム煮、 バスマティライス

仔牛*のクリーム煮ボリス・ヴィアン ゴフレ風

牛肉*赤ワイン煮、 スチームポテト

牛肉*赤ワイン煮、 スチームポテト

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
子羊の骨付き背肉*香草クルート包み、 タイム風味の焼き汁ソース、 フレッシュインゲン

スパイス入り仔牛の骨付きあばら肉*“低音調理” 季節の茸のポワレ、
バターとグレイビーソース入りジャガイモピューレ

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

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
“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*の串焼き、 フレッシュフライドポテト ペッパーソース

ビーフ*フィレのトリュフ入りポワレ ジャガイモのフォンダント

ビーフフィレ*のポワレ、 ペリゴソース、 ロリュフの香りのポムアンナポテト

ポワレしたビーフフィレ* フレッシュフライドポテト、 ペリゴール風ソース

ビーフフィレ*ロースト、 フレッシュフライドポテト、 タラゴンの冷製泡ソース

ビーフ*フィレのロースト、 フレッシュフライドポテト、 ペッパーソース

ビーフフィレ*、 グリーンパッパーソース、 フレッシュフライドポテト

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

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、 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

“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

レッドフルーツ入り西南地方の鴨*胸肉、 ポティマロンカボチャのグラタン

鴨胸肉*ロッシェニ風、 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、 ビーツドレッシングとバターナッツグラタン

ホタテ貝柱のロースト、 芋セロリのムースリーヌ、 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

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

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)

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イビーソース

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

ポトフ*と季節の野菜

ポトフ*と季節の野菜

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

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

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

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、 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

地鶏胸肉*のローズマリーマリネ とバター、 プロヴァンス野菜のポワレ

地鶏の胸肉*ロースト、 粒マスタード入りクリーミーソース、 野菜のポワレ

地鶏の胸肉*ロースト、 セ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

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

”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



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

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、 バイ貝 (約150g)

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

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

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

トリオ：ハム、 コンテチーズ、 トマト

イタリア風メロン

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

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)

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

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、ポイルドエッグ

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

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

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

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



ゴマ

ゴマとゴマベースの食品

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 (SO2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

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)

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 Htes Côtes de Beaune AOC Dom. Berger-Rive

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

■ Bourgueil AOC Domaine Breton

■ Brouilly AOC Château des Tours

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

■ 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

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

■ 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 Domaine La Clé de Saint Thomas 2019

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

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

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

■ 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 AOC Château Calissanne

■ Côtes de Provence AOP Minuty Prestige

■ Côtes du Rhône AOC Château La Borie

マダガスカルピンクシュリンプ(8尾)

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

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 5clのグラス、追加+5€)

■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014

■ Entre Deux Mers AOC Château Guillot

■ Entre Deux Mers AOC Château Roquefort Rives

“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

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

menuonline.fr / Droits réservés

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
ビーフフィレ*ロースト、 フレッシュフライドポテト、 タラゴンの冷製泡ソース
ビーフ*フィレのロースト、 フレッシュフライドポテト、 ペッパーソース
ビーフフィレ*、 グリーンパッパーソース、 フレッシュフライドポテト
雌鹿のフィレミニヨンのロースト、 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

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

■ Gewurztraminer Vendange Tardives Dom. Schlumberger

■ Haut Médoc AOC, GCC Château La Lagune

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

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

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

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

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

■ Moulis AOC Château Tramont

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

生野菜のバスケット、 香草入りホワイトクリーム

秋の味覚のバイ包みパテ、 ミックスサラダ、 クルミオイルドレッシング

本日のパスタ

■ Pauillac AOC Château Pontet Canet, 2012

■ Petit Chablis AOC La Chablisienne

■ Petit Chablis AOC Seigneurie de la Magdeleine

■ Pinot Gris Dom. Mittnacht, Les Petits Grains

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 (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 (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、 バイ貝 (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、 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

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 Domaine des Berthiers

■ 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

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

夏サラダ シュクリーヌレタスの中心部分、フレッシュインゲン、ブラックオリーブ、マリネしたフェタチーズ、メロン、サンダニエーレ産のハム、バルザミコドレッシング

冬のサラダ

シュクリーヌレタスの芯、スライスしたアンディープ、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

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

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
グリーンサラダとトマト

- Sancerre AOC Domaine de la Perrière
- Sancerre AOC Domaines de Terre Blanches
- 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*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

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

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
鴨胸肉のスマ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



ルピナス

ルピナスとルピナスベースの食品
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、パイ貝(約150g)

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

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

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

牡蠣ジラルドゥー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

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、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)