



5 10月 2021



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

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

### 本日の市場から 前菜

6 Nems légumes ou poulet

Planche de charcuterie de la Maison Mas 1 personne

### メイン

Bacon Cheeseburger

salade, tomate, oignons rouges, steak haché, bacon, cheddar, sauce burger

Belle entrecôte béarnaise (250g) frites maison, salade

### デザート

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Tarte Tatin à la mangue sorbet passion

### 前菜 前菜

野菜又はチキンのベトナム風揚げ春巻き6個

ナスの照り焼き、味噌ソース

香草と味噌ソースのナスキャビア

ブルゴーニュ産エスカルゴ 大12個

ブルゴーニュ産エスカルゴ 大6個

サーモン ニュースタイル

オニオングラタンスープ

アボカドのタルタル、マンゴー、キュウリとブラータ

アボカド、マンゴー、サーモンのタルタル

鴨のフォアグラのテリーヌ、季節のチャツネ

ゴマとバジリコ入りの軽く火を通したマグロ

## メイン サラダ

<b>タイ風ビーフサラダ</b> レッド&ホワイトキャベツ、モヤシ、ニンジン、マリネしたビーフ、アジア風ドレッシング							
<b>温かい山羊チーズと生ハムのサラダ</b> グリーンサラダ、ポーチドエッグ、山羊チーズ乗せトースト、生ハム							
<b>カリッとしたチキンのサラダシーザー風</b> ロメヌサラダ、トマト、カリカリチキン、パルメザン、レーズン							
<b>赤マグロのタイ風サラダ</b> レッド&ホワイトキャベツ、モヤシ、ニンジン、軽く火を通したマグロ、アジア風ドレッシング							
<b>ホタテのタイ風サラダ</b> 赤と白のキャベツ、マリネしてさっと焼いたホタテ、モヤシ、ニンジン、アジア風ドレッシング							

## パスタとピザ

<b>4種類のチーズ</b> トマトソース、ブルーチーズ、モッツアレラ、エメンタルチーズ、山羊チーズ、オリーブ							
<b>フレッシュラザーニアとグリーンサラダ</b>							
<b>Napolitaine</b> トマトソース、モッツアレラ、アンチョビー、ツナ、ケッパー、オリーブ							
<b>Pepperoni</b> トマトソース、モッツアレラ、ペパロニ、ピーマン、オリーブ							
<b>Régina</b> トマトソース、モッツアレラ、ハム、マッシュルーム、オリーブ							
<b>タリガッターレ カルボナーラ</b>							

## 肉

<b>ロース肉ステーキ、ベアルネーズ (250g)</b> 自家製フライドポテト、グリーンサラダ							
<b>鴨のハチミツ ショウガ焼き</b> 焼きそば							
<b>牛リブコース2人 (1,2kg)</b> ソース、自家製フライドポテト、グリーンサラダ							
<b>ビーフフィレ(200g)</b> ペッパーソース、ボン=ヌフ フライドポテト、グリーンサラダ							
<b>"虎の涙"風 ビーフフィレ</b> と野菜の中華炒め							
<b>カリッとしたチキン</b> スイート&サワーソースとライス							
<b>Quiche Lorraine</b> グリーンサラダ							
<b>クラシックなタルタルステーキ又は軽く焼いたタルタルステーキ</b> 自家製フライドポテト、グリーンサラダ							
<b>タイ風タルタルステーキ、生又はサッと焼いたもの</b> 自家製フライドポテト、グリーンサラダ							
<b>スイートサワー ポークスペアリブ</b> バスマティ ライス							
<b>5 香粉のスペアリブ ポーク</b> バスマティ ライス							
<b>ビーフ ウォック</b> タイバジリコと唐辛子、ヌードル							

## 魚

<b>鯛</b> バナナの葉、ココナッツ、レモンガラス、コリアンダー、バスマティライス							
<b>ムール貝の白ワイン蒸し</b> 自家製フライドポテト							
<b>クリーム入りムール貝の白ワイン蒸し</b> 自家製フライドポテト							
<b>サーモンパヴェのレッドベストソース</b> バスマティ ライス							
<b>ホタテのポワレ</b> オマルディーヌソースとクリーミーリゾット							
<b>片側を焼いたラベルルージュのスコットランド産サーモン</b> 照り焼きソース、バスマティライス							
<b>さっと焼いたマグロ サク</b> サテソース、野菜のウォック							

## ハンバーガー

### Bacon Cheeseburger

グリーンサラダ、トマト、レッドオニオン、挽肉ステーキ、ベーコン、チェダーチーズ、バーガーソース



### Chicken

グリーンサラダ、トマト、レッドオニオン、カリカリチキン、チェダーチーズ、バーガーソース



## デザート

### チーズ

チーズ盛り合わせ カンタル、ブルー、カマンベールチーズ



### デザート

カフェ グルマン Mini crème brûlée, salade de fruits et mi cuit chocolat



カフェ グルマン



バーボンバニラ風味のクレームブリュレ



モワルーショコラとバニラアイスクリーム



季節のフルーツのフレンチトーストとアイスクリーム



ジャイアント プロフィットロール



マンゴーのタルトタタン パッションフルーツシャーベット



季節のティラミス



### クレープ

砂糖入り



レモン又はジャム又はチョコレート又はヌテラ



フランベ又はチョコバナナ



アイスクリームボールの追加



ホイップクリーム追加



### 手作りアイスクリームとシャーベット

バナナスプリット



バニラアイスクリーム、チョコレートアイスクリーム、ストロベリーシャーベット、バナナ、ホイップクリーム

カフェ リエジョワ



コーヒーアイスクリーム、ホットコーヒー、ホイップクリーム

ショコラ リエジョワ



チョコレートアイスクリーム、ホットココア、ホイップクリーム

コロネル レモンシャーベット、ウォッカ



ダム ブランシュ バニラアイスクリーム、ホットココア、ホイップクリーム



ウィリアミン 梨のシャーベット、梨の蒸留酒



### クロック (暖かいサンドイッチ)

Croque-Madame



Croque-Monsieur



### 卵

Œufs au plat (x3)



Œufs au plat bacon (x3)



Œufs brouillés



Œufs brouillés jambon ou fromage














Œufs brouillés mixte



## オムレツ

Omelette jambon ou fromage														
Omelette mixte														
Omelette nature														

## サンドイッチ

Jambon de Paris ou Fromage														
Jambon de pays, Rillettes, Pâté de campagne														
Mixte jambon de pays, emmental														
Saucisson, Mixte														
Thon ou Poulet, crudités	