

La Formule Duo 25€

メニューデュオ

Entrée - Plat Plat - Dessert

前菜とメイン、またはメインとデザート

La Formule Trio 30€

メニュートリオ

Entrée - Plat - Dessert

前菜-メイン-デザート

Cette formule s'applique uniquement le midi du Lundi au Vendredi. Pour connaître le menu du jour, demandez à nos serveurs.

月曜から金曜までのランチ限定メニュー。本日のおすすめは、スタッフにお尋ねください。

MENU ENFANT -12 ANS 16€

お子様メニュー 12歳以下

Un sirop à l'eau au choix

シロップ水

Blanc de volaille pané ou Poisson du moment accompagné de frites et salade

チキンまたはフィッシュナゲットのフライドポテトとサラダ添え

Churros sauce chocolat au lait praliné ou Pot de glace

プラリネチョコレートソース添えチュロス、またはカップアイスクリーム

LES ENTRÉES

前菜

Jambon Bodega de la Rioja 16 mois d'affinage

19€

リヨハボデガ生ハム19€、熟成16ヶ月

Caviar d'Aquitaine 10 grammes, crème acidulée

36€

アキテーヌ産キャビア10g、サワークリーム添え

Caviar d'Aquitaine 30 grammes, crème acidulée

95€

アキテーヌ産キャビア30g、サワークリーム添え

Green gaspacho

16€

グリーンガスパッチョ

Courgettes, tomates green zébra, espuma feta, brioche feuilletée

ズッキーニ、ゼブラグリーントマト、フェタチーズのエスピューマ、パイ生地ブリオッシュ

Salade thai

15€

タイ風サラダ

Gambas en panko, cacahuètes et condiment kimchi

エビフライ、ピーナッツ、キムチ

Cogollos César コゴロシーザーサラダ	5€
Volaille moelleuse, œufs de caille, parmesan, sauce onctueuse 若鶏、うずらの卵、パルメザン、クリーミーソース	
Burrata ビュラタ	22€
Coulis de piquillos rôtis au pimenton, tapenade de tomate, crumble écume de pain brûlé グリルしたピクロスのピューレ、トマトのタップナード、グリルパンのクランブル	
Carpaccio カルパッチョ	21€
Bœuf charolais, vinaigrette miso, radis daïkon, mayo aux algues et noix de cajou シャロレー種牛、味噌風味ドレッシング、大根、海藻とカシューナッツのマヨネーズ	
Cromesquis クロメスキ	21€
Effiloché de canard au citron confit, émulsion d'oignons caramélisés, jus corsé レモンコンフィ風味の鴨のほぐし身、香ばしくキャラメリゼされた玉ねぎのエマリュージョン	
Gravlax グラヴァックス	20€
Truite parfumée au sel fou, crémeux de carotte au kumquat, gelée de pamplemousse et quinoa soufflé 塩じめ鱒、金柑風味キャロットクリーム、グレープフルーツジュレ、クリスピーキノア	

LES PLATS

主菜

Salade thai タイ風サラダ	22€
Gambas en panko, cacahuètes et condiment kimchi エビフライ、ピーナッツ、キムチ	
Cogollos César コゴロシーザーサラダ	22€
Volaille moelleuse, œufs de caille, parmesan, sauce onctueuse 若鶏、うずらの卵、パルメザン、クリーミーソース	
Cocotte ココット	28€
Fregola safranée, comme une paëlla, filet de rouget, coquillages et chorizo サフラン風味のフレゴラ豆パエリア風、ヒメジ、貝、チョリゾー	
Colin メルルーサ	25€
Tombée de Pak choï aux fèves edamamé et câpres fines, sauce coco citronnelle 枝豆あえチンゲンサイ、ケーパー、ココナッツとレモンガラスのソース	

Thon マグロ	32€
Mi-cuit croustillant, wok de légumes au gingembre, laque poivrée マグロのたたき風、野菜の生姜風味炒め	
Saint-Pierre まとうだい	31€
Rôti sur peau, asperges, noisettes concassées, beurre blanc citronné à l'avruga 皮付きロティー、カリフラワーノロティー、ヘーゼルナッツ、バターレモン風味アブルーガ	
Bar スズキ	27€
Grillé au Mibrasa, riz frit à l'indonésienne, sauce à l'ail noir グリル、インドネシア風ライス、黒ニンニクソース	
Volaille 鶏肉	28€
Suprême rôti, déclinaison de pommes de terre, jus aux épices cajun ささみのロティとポテトのケージャンソース	
Pluma ibérique	28€
イベリコ豚のプリューマテンダーロイン／ロースト用フィレ 28€	
Caviar d'aubergine au zaatar, fromage frais et tortilla croquante ザアタル（スパイスミックス）風味ナスのキャビアー、フレッシュチーズ、トルティーヤ	
Noix d'entrecôte d'Argentine アルゼンチン牛のアントルコート	38€
Cuit à la braise, finger de pommes de terre à la provençale 炭火焼き、スティックポテトのプロバンス風添え	
Agneau 仔羊	37€
Filet d'agneau persillé, fricassé de petits pois, magret fumé, oignons grelots, jus moutardé パセリ風味の子羊のフィレ肉、グリーンピースの煮込み、スモークかも胸肉、小玉ねぎ、マスタード	
Burger バーガー	27€
Black Angus, jus de viande aux tomates confites, tomme d'Ossau Iraty et jambon frit ブラックアングス牛、トマトコンフィとオソーイラティーチーズとフライドハムのソース	

LES ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

追加サイドメニュー

Frites de pommes de terre フライドポテト	6€
Mesclun de salade 若芽サラダ	5€
Riz frit à l'indonésienne インドネシア風ライス	6€
Wok de légumes au gingembre 生姜風味の野菜炒め	6€

CERTAINS DE NOS PLATS PEUVENT ÊTRE SANS GLUTEN ET VÉGÉTARIENS, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DE L'ÉQUIPE EN SALLE.

グルテンフリー、ベジタリアン対応も可能です。サービススタッフにお申し付けください。

LES DESSERTS

デザート

Fromage チーズ Sélection de chez Xavier Xavieセレクトション	15€
Churros チュロス Sauce chocolat passion プラリネチョコレートソース	12€
Chocolat ショコラ Chocolat Inaya, croustillant cacahuète, caramel vanille, crème glacée, sauce cacao fleur de sel Inayaチョコレート、クリスピーピーナッツ、バニラキャラメル、アイスクリーム、岩塩のチョコレートソース	12€
Vacherin ヴァシュリン Sorbet pomme, feuilles de meringue et son crémeux végétal りんごシャーベット、メレンゲ、ベジタルクリームソース	12€
Avocat アボカド Ganache légère, mangue fraîche, crumble au piment d'Espelette ガナッシュ、フレッシュマンゴー、エスプレット辛子のクランブル	12€

Fraise	12€
フリーズ莓	
Parfumé au poivre de timut, lait d'amande, huile de roquette et sorbet fraise	
アーモンドミルク、ロケットオイル、ミント風味の莓と莓シャーベット	
Abricot	12€
アプリコット	
Miel et lavande, feuille de brique à l'huile d'olive, citron vert	
蜂蜜とラベンダー、オリーブオイルノブリーク、 ライム	
Café ou thé gourmand	15€
カフェグルマン／ティーグルマン 1 5€	
おミニデザートの盛り合わせプレートとコーヒーかお茶	
Champagne gourmand	20€
シャンパーニュグルマン	
ミニデザートの盛り合わせプレートとシャンパン	
Supplément : coupe de Mumm Rosé+ 2€	
ロゼシャンパーニュは+ 2€	