

前菜

- 菜園サラダ (レタス、ヴァージンオリーブオイル、野菜各種) **7.20**ユーロ
salade croquante du jardin, coeur de laitue, vierge d'huile et légumes
- 山羊のチーズのサモサ、ミント風味、パッションフルーツソース **8.50** ユーロ
samoussas de chèvre frais à la menthe, crispy exotique
- キュウリ&フレッシュハーブ&リコッタチーズ&セラノ・ハムのタルタル風サラダ、 **8.90** ユーロ
tartare de concombre et herbes fraîches à la ricotta, chiffonnade de Serrano
- 野菜リゾット **7.20** ユーロ
risotto aux légumes
- アンダルシア風ガスパッチョ **7.20** ユーロ
gaspacho andalou
- エビの南米風マリネ、エスペレット風味のアボカドのピューレ添え **9.50** ユーロ
ceviche de crevettes, purée d'avocat au piment d'Espelette
- さっと火をとおしたマグロのタルタルの春巻き皮包み、フレッシュハーブとショウガ風味 **11.50**ユーロ
croustillant de tartare de thon mi-cuit à l'exotique
- みんなで仲良くタパスの盛り合わせ **28.00** ユーロ
小カニ、タコ&ワカモレ、山羊のチーズ入りサモサ、サーモンマリネのトースト、海老、プチ野菜
plateau de tapas à partager

- エキゾチックサラダ **17.50** ユーロ
タンドーリチキン、生サーモン、海老、すいか、パイナップル、メロン、サラダ菜
salade exotique
- フレッシュサラダ **16.50** ユーロ
チキン、モッツァレラ、ワカモレ、柑橘系フルーツ、ラタトゥーユ、野菜のタリアッテ レ
風、トマト、サラダ
salade fraîcheur
- シーザーサラダ **15.90** ユーロ
salade César
- クラブサンドイッチ (チキンとベーコン)、フライドポテト添え **15.90** ユーロ
club sandwich poulet bacon et son cornet de frites
- ベーグルサンド (スモークサーモン&クリームチーズ、グリーンサラダ) **13.90** ユーロ
bagel au saumon et cream cheese, salade

主菜

- チキン&ズッキーニ・克蘭ブル、ヴェジタブルソース添え **16.50**ユーロ
crumble de poulet et courgettes, émulsion du jardin
- ラム肉の春巻き皮包み、野菜各種、特製ソース添え **18.90**ユーロ
filo d'agneau, petits légumes, jus court et corsé
- ビーフタルタルステーキ・トースト、フライドポテト添え **16.50**ユーロ
tartare de boeuf à tartiner, pommes frites
- はちみつの甘辛焼きポークのスペアリブ (380-400g)、焼きりんご添え **17.90** ユーロ
travers de porc (380-400g) laqués au miel, pomme golden au four
- 牛のリブローズのグリル焼き (380-400g)、ベアルネーズソースとポテトグラタン添え **27.50** ユーロ
côte de boeuf (380-400g) simplement grillée, sauce béarnaise et gratin dauphinois
- サーロインのグリル焼き ペPPERソースとフライドポテト添え **15.90**ユーロ
faux filet grillé, sauce au poivre, pommes frites

税金込み価格。小切手でのお支払いはお断りしております。クレジットカードでのお支払いは15ユーロからです。
当レストランのビーフは全てフランス産、仔牛肉はヨーロッパ共同体産です。

柑橘系フルーツ&スパイスでマリネしたまぐろをさっと焼いたもの、マドラス風ライス添え **23.00**ユーロ
aller-retour de thon rouge mariné aux épices et agrumes, riz madras

すずきの春巻き皮包み、ミニ・ラタトゥーユ、バージンオリーブオイル、野菜各種 **26.50**ユーロ
croustillant de filet de bar, mini-ratatouille et vierge d'huile et légumes

ロースト・サーモン、グリーン・オニオン風味、ウイキョウのピューレ添え **18.90**ユーロ
pavé de saumon rôti sur sa peau, effeuillée de cebette, fenouil en purée

イカのバナナ・ハニー・グリル焼き、季節の野菜の中華炒め **16.50**ユーロ
blancs de seiche grillés au miel de banane, chop-suey de légumes de saison

付け合わせのおかわり * **5**ユーロ

季節の野菜 *légumes du moment*, ミックスサラダ *salade*, フライドポテト *pommes frites*
ポテトグラタン *gratin dauphinois* ライス *riz*,

付け合わせのおかわりのご注文は主菜をご注文なされたお客様のみ受け付けております。

チーズ 2004年度フランス最優秀職人 エリック ルフェーブルのスペシャル・セレクション

季節のチーズ盛り合わせ **16.50**ユーロ

l'assortiment de fromages de saison

チーズ1種 **8,00**ユーロ

la portion

デザート

ヌッテラ (マカデミアナッツ・チョコスプレッド) ムース、プラリネ風味 **8.90**ユーロ
mousse au Nutella, craquant de pralin

ティラミス風ババ・オ・ロム (ラム酒風味のスポンジケーキ) **8.90**ユーロ
baba au rhum façon tiramisu

とろけるガトー・オ・ショコラ、ヴァニラアイスクリーム添え **8.90**ユーロ
fondant chocolat, crème glacée vanille

ストロベリーシェイク、ミント風味、自家製バニラホイップクリーム添え **8.50**ユーロ
fraises shakées à la menthe, chantilly maison à la vanille

チーズケーキ、スペキュロス (シナモン風味のビスケット) 風味 **7.50**ユーロ
cheese cake spéculos

モジート風味の柑橘系フルーツカクテルサラダ、アップルシャーベット添え **11,50**ユーロ
cocktail d'agrumes pétillant façon mojito, sorbet pomme

季節のフレッシュフルーツサラダ、スープ・オ・ショコラ添え **8.90**ユーロ
coupe de fruits frais du moment, soupe de chocolat

アフターミッドナイト・パフェ (ジンジャーシャーベットとマリブ酒) **8.50**ユーロ
coupe after midnight (sorbet gingembre et Malibu)

お好みパフェ (お好みのアイスクリームやシャーベットを次の中から3種類お選び下さい) **8.50**ユーロ
ピスタチオ、バニラ、チョコレート、ストロベリー、ピスタチオ、アップル、レモン

shooters de glaces et sorbets 3 parfums au choix (vanille, chocolat, fraise, pistache, pomme, citron)

ノルマンディー風パフェ (グリーンアップルとカルヴァドス) **5.90**ユーロ
trou normand : sorbet pomme verte et Calvados

グルメ・カフェ (プチスイーツとカフェのセット) **5.90**ユーロ
café gourmand

税金込み価格。小切手でのお支払いはお断りしております。クレジットカードでのお支払いは15ユーロからです。
当レストランのビーフは全てフランス産、仔牛肉はヨーロッパ共同体産です。

サン・エムのコース料理

前菜+主菜 または 主菜+デザート - **22,50 €**

前菜+主菜+デザート - **28,50 €**

野菜リゾット

risotto aux légumes

菜園サラダ (レタス、ヴァージンオリーブオイル、野菜各種
salade croquante du jardin, coeur de laitue, vierge d'huile et légumes

アンダルシア風ガスパッチョ

gaspacho andalou

...

チキン&ズッキーニ・クランブル、ヴェジタブルソース添え

crumble de poulet et courgettes, émulsion du jardin

ビーフタルタルステーキ・トースト、フライドポテト添え

tartare de boeuf à tartiner, pommes frites

ロースト・サーモン、ウイキョウのピューレ添え

pavé de saumon rôti sur sa peau, fenouil en purée

...

ヌッテラ (マカデミアナッツ・チョコスプレッド) ムース、プラリネ風味

mousse au Nutella, craquant de pralin

ティラミス風ババ・オ・ロム (ラム酒風味のスポンジケーキ)

baba au rhum façon tiramisu

ストロベリーシェイク

fraises shakées à la menthe chantilly maison à la vanille

お子様コース

9 €

(12歳以下)

ローストチキン、フライドポテト
poulet rôti, frites

ou

サーモンのソテー、ライス

escalope de saumon, riz

☺☺☺

アイスクリーム

glace

ランチコース

(14,50 €)*

* 土日・祝祭日を除く

日曜日のブランチ

- カフェ または 紅茶 または ココア
フレッシュフルーツジュース

ミニ・パティスリー各種

- ベーグルサンド (スモークサーモン&クリームチーズ)、コールスローサラダ、栗sピー

- ス克蘭ブルエッグ、プチポテトのソテー、
チェリートマトの蜂蜜コンフィ、チーズケーキ

23,90 €

“お手軽ランチコース”

15,50 € 飲み物込み*

ヴィッテルまたはペリエ (ハーフボトル)

½ Vittel ou eau de Perrier

または

グラスワイン - 15cl

メルロ ヴァン・ド・ペイデュ・ブッシュドローヌ

赤 *rouge*

ソヴィニョン ヴァン・ド・ペイ・ドック

白 *blanc*

チキンサラダ または サーモンサラダ

salade croquante à la volaille ou au saumon

nnn

ローストチキン、ローズマリーハニー風味、フライドポテト添え

Cuisse de poulet rôtie au miel de romarin, pommes frites

ルセット (小型のサメ) 入りニース風ライスサラダ

Roussette en salade de riz à la niçoise

nnn

グルメ・カフェ (プチスイーツとカフェのセット)

Café gourmand

* 日曜日・祝祭日を除く