

Bouillon

P I G A L L E

前菜

- ゆで卵 マヨネーズ添え (oeuf) - **1.90** チキンスープ 小野菜入り (bouillon) - **2.40** ビートのサラダ (betteraves) - **2.80**
オニオンスープ (soupe) - **3.80** ボーンマロウ (牛の骨髄) (os) - **3.90**
ネギのドレッシング和え ヘーゼルナッツ添え (poireau) - **3.40** フォアグラ入りレンズ豆のクリームスープ (lentilles) - **4.90**
エスカルゴ&パセリバター (6個) (escargots) - **7** サーモンのペースト&田舎パン (saumon) - **3.80**
ニシン&ジャガイモのオイル和え (hareng) - **4.50** フォアグラ&オニオンジャム (foie gras) - **8.80**
チコリ、ブルーチーズ、クルミのサラダ (endives) - **2.90** 田舎風テリーヌ&トースト ピクルス添え (terrinerie) - **3.90**

メイン

- カリフラワーのグラタン、モルネーソース (chou-fleur) - **8.50** 粗挽きソーセージ&マッシュポテト (saucisse) - **8.90**
ブフ・ブルギニョン (牛肉の赤ワイン煮) ベーコン&コキエット pasta 添え (boeuf bourguignon) - **9.80**
ステーキ&フライドポテト、メートル・ドテル・バター (bifteck) - **11.20**
ブーシェ・ア・ラ・レーヌ (クリームソース入りパイ料理) 、鶏&仔牛のシビレ (bouché) - **13.50**
サーモン&スイバ、ライス添え (saumon) - **13.50** アッシ・パルマンティエ (牛ひき肉とポテトの重ね焼き) (hachis) - **9.20**
鴨のコンフィ、サルラ風ポテト (canard) - **11.50** 塩タラのクリームペースト (brandade) - **9.20**
鶏のモモ ブーレットソース&フライドポテト (poulet) - **9.80** 仔羊の煮込み、白インゲン豆 (agneau) - **12.50**
バスク豚のブーダン&ポテトピューレ (boudin) - **10.80** ポトフ (pot au feu) - **12.80**
テット・ド・ヴォー (仔牛の頭の煮込み) グリビッシュソース (tête veau) - **11**
仔牛のブランケット (ホワイトシチュー) パールオニオン&ライス添え (blanquette) - **10.50**
- すべての月の新しい提案 -

- 付け合わせ :** ベビーリーフサラダ (salade) - **2.20** フライドポテト (frites) - **2.50**
コキエット pasta プイヨン和え (coquillettes) - **2.60** 野菜スープ (légumes) - **3.20**

- チーズ :** ロカマドゥール - **3.60** サン=ネクテール - **2.90** カンタル・アントル・ドゥ - **2.60**

デザート

- ライスプディング&塩バターキャラメルソース (riz au lait) - **2.80** シュー&ホイップクリーム (chou) - **2.90**
イル・フロタント (メレンゲ&クリーム) (île) - **2.80** ピンクプラリヌ (砂糖菓子) のタルト (pralines) - **4.50**
プロフィトロール (ミニシュークリーム) & ミルクアイスクリーム チョコレートがけ (profiterole) - **4.50**
モンブラン (mont blanc) - **3.20** ババ (イースト菓子) & ホイップクリーム (baba) - **4.50** レモンタルト (tarte) - **3.70**
チョコレートケーキ、カスタードソース添え (gateau chocolat) - **3.40** チョコレートエクレア (éclair) - **2.90**
フレッシュミルクのアイスクリーム (glace) - **3.60**
ホイップクリーム (chanti)、チョコレートソース (choco)、キャラメルソース (cara)、またはヘーゼルナッツの追加 (nois) - **0.50**

'グラス/デカンタ' ドリンク

	カーター 250 ml	ハーフ 500 ml	ボトル 750 ml	キーユ 1L	マグナム 1.5L	シエロポーム 3L
ヴィッテル	1,00	1,90	2,80	3,70	5,50	10,50
ペリエ	1,30	2,40	3,60	4,70	6,90	13
コカ・コーラ	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
コカ・コーラ・ゼロ	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
レモネード	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
アイス・ティー	1,90	3,70	5,50	7,30	10,90	21
オレンジジュース	2,60	5,10	7,80	10,40	15,70	31,40
シルバー (ホワイトビール)	2,30	4,60	6,90	9,20	13,80	27,60
シルバー + ピコン	2,60	5,20	7,80	10,40	15,60	31,20
シルバー + レモネード (パナッシュェ)	2,30	4,60	6,90	9,20	13,80	27,60
赤ワイン Côtes du Rhône AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
赤ワイン Luberon AOP	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
白ワイン IGP Pays d'Oc - Chardonnay	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
白ワイン IGP Pays d'Oc - Sauvignon	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80
ロゼワイン IGP Gard	3,30	6,60	9,90	13,20	19,80	38,80

スパークリング BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE *Benoit et Julie Mérias, Montlouis-sur-Loire* グラス : 5.5 ボトル : 32
 ROSÉ NATURE *Lise & Bertrand Jousset, Montlouis-sur-Loire* グラス : 5.5 ボトル : 32

自家製カクテル

ヴェー・カレ (バーボン、ベネディクトイン、マルティニー、ロツソ、コニャック) - 6
 アメリカーノ (ジン、マルティニー、ロツソ、ノイリー、プラット、カンパリ) - 6
 ロー・フレッシュ (ジン、サレール、ピーチシロップ、レモネード) - 6

食前酒

リカール (20ml) - 2 モレスク (アーモンド味、20ml) - 2.10
 ペロケ (ミント味、20ml) - 2.10 トマト (グレナディン味、20ml) - 2.10
 ウィスキー クラン・キャンベル (40ml) - 4.60
 リレ 白または赤 (50ml) - 3.30 サン=ラファエル (50ml) - 3.30
 サレール、サレール・カシス (50ml) - 3.30 キール・カシス (120ml) - 2.60

食後酒

カルヴァドス (40ml) - 4.20 コニャック (40ml) - 4.20
 ジェット 27 (40ml) - 4.20 ポワール・ウィリアム (40ml) - 4.20
 アルマニャック (40ml) - 4.20
 マール・ド・ブルゴーニュ (40ml) - 4.20 ダークラム (rhum) (40ml) - 4.20

ボトルワイン

赤
 Bordeaux AOP Moulin de Labordes - 22,10
 Ventoux AOP Vent Debout - 17
 Saumur AOC Chateau Fouquet - 27,80 (Biodynamie Demeter)
 Pinot noir IGP Pays d'Oc, Le Versant (Vegan) - 19

白
 Riesling AOP Alsace Hans Schaeffer - 22,50
 Saumur AOP Les Plantagenets - 18,50
 Macon Prissé AOP de Fayeres - 26,50

ロゼ
 Provence Gris de Gris Petit Chaumont (Bio) - 19,50
 Côte du Rhône AOP Parallèle 45 (Bio) - 17

コーヒー類

エスプレッソ (オーガニック マッサヤ) - 1.60 カフェインレス - 1.60
 アメリカーノ - 1.60 カフェ・ノワゼット - 1.60 カフェオレ - 2.20
 お茶 (セイロン/ジャスミン グリーンティー) - 2.20
 ハーブティー (カモミール/バーベナ) (オーガニック) - 2.20