

Maison de La Bourgogne

menu de midi



LUNCH COURSE ¥ 2000 3時まで

前菜+メイン+飲み物

🏠 = 当店おすすめ

前菜、メイン、お飲みものを下記より1品ずつお選び下さい。

ア・ラ・カルトでの
ご注文も可能です

ア・ラ・カルトご料金

ENTRÉES 前菜

- 🏠 Trio D'Entrées Briochées 3種類のブリオッシュ _____ ¥1000
Brioche Maison Au Crabe Et Pamplemousse, Et Petite Salade D'herbes Fraiches
自家製ブリオッシュ ~かにとグレープフルーツ/フレッシュハーブ添え~ _____ ¥1000
Terrine De Campagne Au Marc De Bourgogne 田舎風テリーヌ ~Marc De Bourgogne風味~ _____ ¥900
Soupe Du Jour 本日のスープ _____ ¥800
Quiche Maison 自家製キッシュ _____ ¥850
- 🏠 Salade Bourgogne (Œuf Poché Chaud, Lardons Et Champignons Grillés)
ブルゴーニュサラダ (ポーチドエッグ、ベーコン、グリルマッシュルーム) _____ ¥1200

PLATS メイン

- Steak Maître D'Hôtel Et Son Gratin Dauphinois ステーキ、じゃがいものグラタン添え _____ ¥1350
- 🏠 Escalope De Volaille À La Crème Et Aux Champignons De Paris
Accompagnée De Ses Tagliatelles À L'huile De Truffles.
鶏肉のエスカロップ ~クリームソースとマッシュルーム、トリュフ風味のタリアテッレ添え~ _____ ¥1300
Filet Mignon De Porc Au Cassis, Purée De Pommes De Terre
豚肉のフィレミニオン ~カシスソースとリンゴのピューレ添え~ _____ ¥1400
Carré De Daurade À La Sauce Safran Et Petits Légumes.
鯛のグリル ~サフランソースと野菜とともに~ _____ ¥1350
Bar Poêlé, Risotto De Blé, Légumes De Saison Et Sauce Aux Herbes.
スズキのポアレ ~小麦のリゾット、季節の野菜、ハーブソース~ _____ ¥1350

BOISSONS お飲物

- Café, Thé, Café glacé, Thé glacé コーヒー、紅茶、アイスコーヒー、アイ스티ー
+ ¥150 Espresso, Café au Lait, Cappuccino エスプレッソ、カフェオレ、カプチーノ
+ ¥100 Beurre, Huile d'Olive バター、オリーブオイル

デザートは
裏をご覧ください。

デザート Desserts

Tarte du Jour	本日のタルト	¥ 800
Crème Brûlée aux Abricots	アプリコットのクリームブルレ	¥ 800
Charlotte Poivrée de Marrons	栗とフロマージュブランのムース	¥ 900
Moelleux au Chocolat Diététique	砂糖・バター不使用！ ふわふわ柔らか、特製チョコレートケーキ	¥ 800
Dôme de Saveurs	チョコレートドームのピスタチオと苺のムース	¥ 900
Larme de Saison	ヘーゼルナッツのメレンゲとプラリネクリーム	¥ 900
	リンゴのコンポートソース添え	
Crème Glacée au Choix	アイスクリーム各種 2 or 3 スクープ	¥ 600 or 800
2 ou 3 Boules: Vanille, Chocolat, Yuzu	バニラ/チョコレート/ゆず	
Pêche Melba	バニラアイスと桃とベリーのソース、生クリーム添え	¥ 900
Poire Belle-hélène	バニラアイスと洋梨とチョコレートソース、生クリーム添え	¥ 900
Brioche Maison Glacée Aux Fraises Et	自家製デザートブリオッシュ	¥ 950
À La Chantilly	〜いちごのアイスクリームと生クリーム〜	
Trio de Desserts en Brioche	3種類のデザートブリオッシュ	¥ 1000
Assortiment De Desserts	デザート盛り合わせ	¥ 1700

おつまみ Assiettes Salées

Trio De Sauces Et Croustillants De Brioche	自家製ブリオッシュのスティック、3種類のソース	¥ 500
Olives marinées	オリーブのマリネ	¥ 700
Marinade de Légumes de saison	旬野菜の自家製ピクルス	¥ 800
Jambon Cru	生ハム	¥ 1600
Petite assiette de fromages	チーズ プレート	¥ 1000 ~
Fromages au choix	選べるチーズの盛り合わせ	¥ 1500 ~

お飲み物 Boissons

Earl Grey (Organique)	アールグレー(オーガニック)	¥ 500	Evian	エヴィアン(330ml)	¥ 600
Darjeeling	ダージリン	¥ 400		エヴィアン(750ml)	¥ 900
Assam	アッサム	¥ 400	Perrier	ペリエ (330ml)	¥ 600
Assam au Lait	アッサムミルクティー	¥ 500	San Pellegrino	サン・ペレグリーノ(750ml)	¥ 900
Menthe	ミントティー	¥ 500			
Camomille	カモミール	¥ 500	Kir	キール	¥ 960
			Kir Royal	キール・ロワイヤル	¥ 1200
Café	コーヒー	¥ 400	Blanc Pêche	ブラン・ペシュ	¥ 960
Café au Lait	カフェオレ	¥ 500	Blanc Prunelle	ブラン・プリュネル	¥ 960
Cappuccino	カプチーノ	¥ 500	Ricard	リカルド	¥ 960
Espresso	エスプレッソ	¥ 400			
Double Espresso	ダブルエスプレッソ	¥ 550	Crémant de Bourgogne	クレマンドブルゴーニュ	¥ 950
			Vin Maison	ハウスワイン(ballon)	¥ 600
Thé Oolong	ウーロン茶	¥ 500	Vins au Verre	グラスワイン	¥ 760~
Jus d'Orange	オレンジジュース	¥ 560			
Jus de Pamplemousse	グレープフルーツジュース	¥ 560	Bière Pression	生ビール(モルツ)	¥ 650
			Panaché	パナシェ(ビール+サイダー)	¥ 850
Café/Thé Glacé	アイスティー/アイスコーヒー	¥ 400	Digestif	食後酒	¥ 1000
Coca Cola	コココーラ	¥ 530	Vin de Dessert	デザートワイン	¥ 1500
Ginger Ale	ジンジャエール	¥ 530			