

La Carte du Souper ディナー 17:00~22:00

Nos Spécialités Occitanes オック地方スペシャリテ

Nos Tapas Occitans オクシタン・タパス		(S)
Au Choix dans la Vitrine 旬のオードブル ショークケースより	à partir de	300~
Le Fromage de Tête フロマーシュ・ド・テット 豚肉のゼリー寄せ		500 - 980
Le Pâté de Campagne Maison 自家製パテ・ド・カンパーニュ		500 - 980
La Quiche au Roquefort ロックフォールチーズのキッシュ		500 - 980
La Ensalada Niçoise ニース風サラダ		700 - 1,200
La Ensalada Occitana 1 à 2 pers. ベーコンとポーチドエッグのオクシタンサラダ 1~2名様		1,500
Le Pannequet de Saumon fumé スモークサーモンとクリームチーズのクレープ巻		1,400
La Pissaladière de Sardines イワシのピサラディエール マルセイユ風		1,400
La Soupe de Saison 季節のスープ		700 - 1,300
La Soupe à l'Oignon Gratinée オニオングラタンスープ		700 - 1,300
Le Jambon Kintoa de Pierre Oteiza バスク地方のハム ピエール・オテイザ		1,800 - 2,800
La Planche (Pâté, saucisson, jambon) ラ・プランシュ(パテ・生ハム・ソシソンの盛り合わせ)		3,200
L'Entrée du Jour 本日のオードブル		-----
Los Fromages du Sud-Ouest à partir de チーズ各種		500~

Nos Plats Occitans (1à2 pers) お料理(1~2名様)

Le Gratin de Brandade en Piquillos 鱈のブランダードを詰めたピキオスピーマンのグラタン	1,800
L'Encornet farci à la sètoise セート風イカのパルシー	1,800
Le Macarel à l'Aligot マカレルハンバーグとチーズ入り”じゃが芋のピュレ”アリゴ”	1,900
La Blanquette d'Agneau 仔羊肉のクリーム煮 ブランケット風	2,000
Les Côtes d'Agneau Grillées (2 pièces) 骨付仔羊肉のグリエ	2,400
La Broufade de Langue de Boeuf en Croûte 牛タンのラングドック赤ワイン煮のパイ包み焼き	2,600
Le Saupicado de Lapin Con Aros et Olives 仔ウサギのブレゼ ピーマンやオリーブと共に サフラン風味	2,600
La Munjetado de Montrejeau モンレジョ風豚肉と白いんげん豆の煮込み”ムンジェタード”	3,000
Le Steak de Bavette, Pommes frites 120g-200g バベットステーキ モンペリエバター添え	2,200 - 3,600
Le Steak T-Bone 450g T-ボーンステーキ	7,500
La Rôtisserie deu Jour 本日のロースト料理	-----

Nos Gourmandises Occitanes デザート

Les Desserts du Moment 季節のデザート	500
Les Glaces et les Sorbets アイスクリームとシャーベット 各種	500
Les Petits Secs Occitans オック地方の小菓子	280

- Taxes incluses dans les prix -
- 料金は全て税込表示 -