

# 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

<b>Nos Tapas Occitans オクシタン・タパス</b>		(S)
<b>Au Choix dans la Vitrine</b> 旬のオードブル ショークースより	à partir de	300~
<b>Le Fromage de Tête</b> フロマーシュ・ド・テット 豚肉のゼリー寄せ		500 - 980
<b>Le Pâté de Campagne Maison</b> 自家製パテ・ド・カンパーニュ		500 - 980
<b>La Quiche au Roquefort</b> ロックフォールチーズのキッシュ		500 - 980
<b>La Ensalada Niçoise</b> ニース風サラダ		700 - 1,200
<b>La Ensalada Occitana</b> 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
<b>La Brandade farcie à la Povençale</b> プロヴァンス風ブランダードのファルシー		1,400
<b>Les Harengs fumés, pomme à l'huile</b> スモークしたニシンとジャガイモのマリネ		1,400
<b>La Soupe de Saison</b> 季節のスープ		700 - 1,300
<b>La Soupe à l'Oignon Gratinée</b> オニオングラタンスープ		700 - 1,300
<b>Le Jambon Kintoa de Pierre Oteiza</b> バスク地方のハム ピエール・オテイザ		1,800 - 2,800
<b>La Planche (Pâté, saucisson, jambon)</b> ラ・プランシュ(パテ・生ハム・ソシソンの盛り合わせ)		3,200
<b>L'Entrée du Jour</b> 本日のオードブル		-----
<b>Los Fromages</b> チーズ各種	à partir de	500~

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

<b>La Cargolade Audoise</b> オード風エスカルゴの煮込み		1,800
<b>Les Tripes à la Mode de Tarascon</b> タラスコン風トリッパ		1,800
<b>La Sausisse de Toulouse Rôtie et Aligot</b> トゥールーズソーセージのローストとチーズ入り"じゃが芋のピュレ"アリゴ		1,900
<b>Le Macarel et Samfaima Catalan</b> マカレルハンバーグとカタラン風サンファイマ		1,900
<b>La Cuisse de Lapereau Basquaise</b> バスク風仔ウサギモモ肉とピーマンの煮込み		2,200
<b>Les Côtes d'Agneau Grillees (2 pièces)</b> 骨付仔羊肉のグリエ		2,400
<b>La Langue de Boeuf Grillée, Sauce Piquante</b> 牛タンのグリエ ピカントソース		2,600
<b>La Munjetado de Montrejeau</b> 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"		2,800
<b>Le Steak de Bavette, Pommes frites</b> 120g-200g バベツステーキ モンペリエバター添え	2,200 -	3,600
<b>Le Steak T-Bone</b> 450g T-ボーンステーキ		7,500
<b>La Viande et le Poisson du Jour</b> 本日のお肉料理 と お魚料理		-----
<b>Nos Gourmandises Occitanes デザート</b>		
<b>Les Desserts du Moment</b> 季節のデザート		500
<b>Les Glaces et les Sorbets</b> アイスクリームとシャーベット 各種		500
<b>L'Assiette de Dessert</b> 本日のデザート		1,000
<b>Les Petits Secs Occitans</b> オック地方の小菓子		280

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