

ENTREES FROIDES : COLD STARTER 冷前菜

Potage glacé au maïs 冷製とうもろこしのポターージュ <i>Chilled sweetcorn potage</i>	S 500 800
Pâte de campagne パテ・ド・カンパーニュ グリーンサラダ添え <i>Old-fashioned country-style pâté</i>	S 1,050 1,500
Éscabeche de sole 舌平目と香味野菜のエスカベージュ <i>Escabeche of sole</i>	S 1,050 1,500
Jambon cru d'Italie イタリア産生ハム <i>Italian dry-cured ham</i>	S 1,120 1,600
Salade lyonnaise 砂肝、ベーコン、ポーチドエッグのリヨン風サラダ <i>Salade Lyonnaise</i>	S 1,200 1,700
Salade Caesar (jambon cru, œuf poché) 生ハムとポーチドエッグのシーザーサラダ <i>Caesar salad (dry-cured ham, poached egg)</i>	S 1,200 1,700
Assortiment de charcuterie シャルキュトリーの盛り合わせ <i>Assortiment of charcuterie</i>	1,800
Sélection de fromages de France フランス産各種チーズ (スタッフにお問合せ下さい。) <i>A selection of French cheeses</i>	1種 800~

ENTREES CHAUDES : HOT STARTER 温前菜

Pommes frites spéciales 特製ケイジャン風味のポム・フリット <i>Special pommes frites</i> <i>Fried shrimps, oriental style</i>	S 700 1,000
Soupe à l'oignon, spécialité Paul Bocuse 熱々！オニオングラタンスープ <i>Onion soup, a Paul Bocuse speciality</i>	S 800 1,400
Fritto de calmar au curry スパイスの薫る小烏賊のフリット <i>Curry-spiced squid fritter</i>	1,600
Escargots à la bourguignonne リヨン名物！！エスカルゴのブルゴーニュ風 <i>Snails, Burgundy-style</i>	1,800
Foie gras de canard sauté, confiture de figue, essence de porto 鴨フォワグラのソテー 無花果のコンフィチュールとポルト酒のエッセンス <i>Sautéed duck foie gras with stewed figs and essence of port wine</i>	2,600
Risotto aux gambas, sauce américaine 有頭海老のリゾット アメリケーヌソース(国産米使用) <i>Prawn risotto with Américaine sauce</i>	2,600

Taxes (8%) non compris 別途消費税 8% 8% Tax not included

POISSON: FISH お魚料理

Filet de cabillaud poêlé, légumes de Provence au vinaigre balsamique 羅白漁港直送タラのボワレ 南仏野菜のバルサミコ風味 <i>Pan-fried fillet of cod, Provençal vegetables with balsamic vinegar</i>	S 1,820 2,600
Filet de bar à la plancha, beurre blanc aux fines herbes 鱸のプランチャーボワレ 香草風味のブール・ブランソース <i>Fillet of sea bass à la plancha, beurre blanc sauce with fines herbes</i>	S 2,100 3,000
Bouillabaisse 地中海風ブイヤベース(白身魚、有頭海老、浅蛸、ムール貝) <i>Bouillabaisse</i>	S 2,450 3,500
Noix de Saint-Jacques poêlées, beurre blanc 北海道産帆立貝のボワレ 季節野菜添え <i>Pan-fried scallops with beurre blanc sauce</i>	S 2,450 3,500

VIANDE: MEAT お肉料理

Porc Duroc d'Olives rôti, pommes lyonnaises ベルギー産オリーブポークのロースト ポム・リヨネーズ添え <i>Roast Duroc d'Olives pork with Lyonnaise potatoes</i>	S 1,820 2,600
Confit de cuisse de poulet 山形県産「蔵王香鶏」骨付き腿肉のコンフィ <i>Confit chicken thigh</i>	2,700
Entrecôte grillée sur charbon de bois, beurre Café de Paris, légumes d'été 牛サーロインの備長炭焼き BBQスタイル “カフェ・ド・パリ”バターソース <i>Roast beef with pommes frites and red wine sauce with black pepper</i>	S 2,660 3,800
Bœuf et foie gras Rossini, sauce Périgueux 牛ともさんかくとフォワグラのロッシェーニ風 <i>Beef and foie gras Rossini with Périgueux sauce</i>	S 3,150 4,500

DESSERTS: *DESSERTS* デザート

Crème brûlée spéciale “Paul Bocuse” “ムッシュ ボール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ <i>Paul Bocuse's special crème brûlée</i>	800
Pressé d'agrûmes au CAMPARI カンパリ風味の柑橘フルーツのプレッセ <i>Pressed citrus fruit with CAMPARI</i>	1,000
Gâteau Opéra, sorbet au lait “ガトー・オペラ” 軽やかな牛乳のソルベ添え <i>Opéra gateau with milk sorbet</i>	1,000
Compote de pêche blanche “Pêche-melba” 白桃のコンポート “ペーシュ・メルバ” <i>White peach compote, “Peach- melba”</i> (supplément de ¥300) (<i>supplementary charge of ¥300</i>) ランチ、ディナーコースに+¥300 で差し替え出来ます	1300

MENU D'ENFANT : KID'S MENU お子様メニュー

Soupe, Poisson ou Viande, Dessert, Jus de pomme/d'orange スープ お魚料理またはお肉料理 デザート オレンジジュースまたはアップルジュース <i>Soup, Fish or Meat, Dessert, Apple/Orange juice</i>	1,200
--	-------