

# Le Bistro Carte

ビストロとは、気軽に利用できる小さなカフェやレストラン、居酒屋と訳される。

元々はワインを提供するバーを意味した。

## コンセプトは大人の隠れ家。

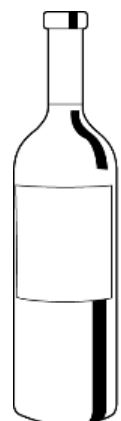
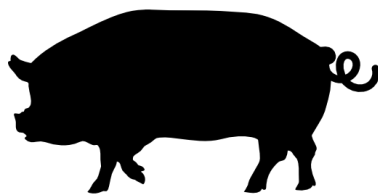
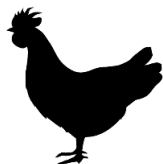
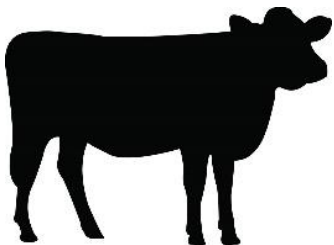
amuse bouche	(口取り)
entrees	(前菜 オードブル)
potage soup	(ポタージュ又はスープ)
poisons	(魚介料理)
viands	(肉料理)
fromage	(チーズ)
dessert	(デザート)

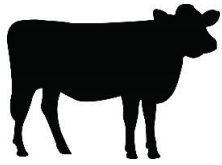
料理リストの中かご自身が選び晚餐を完結させる。

a la carte (ア・ラ・カルト) をワインと共に楽しみ下さい。

水曜日～日曜日のディナータイム。お席の確認をお願いします。

さて今宵は何を肴に酔いしれようか…





# Le Bistro Carte

pm6:00~pm9:00(L0)



	税別価格
<b>amuse bouche (口取り)</b>	
◆ スモークサーモン	¥500
◆ フロシュート (生ハム)	¥700
<b>entrees (前菜 オードブル)</b>	
◆ オイルサーティン	¥850
◆ 篠島タコのマリネ	¥850
◆ 篠島タコのフルゴーニュ風	¥1,100
◆ タラバ蟹のアンクルート	¥1,100
◆ ビストロ オムレツ	¥600
<b>potage soup (ポタージュ又はスープ)</b>	
◆ 季節野菜のポタージュ	¥700
◆ ビーフコンソメスープ	¥600
<b>poissons (魚介料理)</b>	
◆ サザエのフルゴーニュ風ソテー	¥1,200
◆ 篠島蛸のフイヤベースリゾット グラタン仕立	¥900
◆ オマール海老のポワレ アメリケーヌソース	¥3,500
<b>viandes (肉料理)</b>	
◆ 三河鶏のパステーラ	¥1,200
◆ 尾州豚ベーコンステーキ	¥1,100
◆ 尾州豚バーベキューリブ	¥2,500
◆ フォアグラと林檎のソテー バルサミコソース	¥2,500
◆ 知多牛タワーハンバーグ	¥2,500
◆ 知多牛カツレツサンド	¥2,500
◆ 知多牛赤ワイン煮込 パイ包み焼き	¥1,600
<b>fromage (チーズ)</b>	
◆ フロセスチーズオイル漬け	¥600
◆ カマンベールチーズ	¥1,100
<b>dessert (デザート)</b>	
◆ 柚子シャーベット	¥400
◆ バニラアイス ゴティバリキュールソース	¥600

上記メニューは通年ご提供できるものの一例ですが  
季節や食材の入荷状況により変わります。

# ドリンクメニュー

ビール			税抜価格
アサヒスーパードライ(中瓶)			¥650
グラスワイン			税抜価格
カリフォルニアワイン(赤・白)	各		¥850
焼酎			税抜価格
麦・芋・米 (750ml瓶)	各		¥3,300 より
麦・芋・米 (ショット)	各		¥540 より
ノンアルコールビールテイスト			税抜価格
サントリーオールフリー(350ml)			¥540
ノンアルコールカクテルテイスト			税抜価格
シャルドネスパークリング ジントニック カシスオレンジ	各		¥540
ソフトドリンク			税抜価格
コーラ ジンジャーエール 烏龍茶	各		¥400
オレンジ アップル グレープフルーツ			
ワイン			税抜価格
直輸入ワイン各種(フランス・イタリア・チリ・ドイツ 他)			¥4,000 より
ウイスキー			
ブレンドド	響 知多 イチローズ YAMAZAKURA 他		
シングルモルト	山崎 白州 ザ・マッカラン12年 他		
バーボン	ジャックダニエル I.W.ハーパー 他		
ブランデー			
グレープ	コニャック アルマニャック マール グラッパ 各種		
アップル	カルヴァドス 各種		

メニュー以外のお酒もご用意しております。お気軽にご注文下さい。



メニュー内容、価格は仕入内容により変更する場合があります。