

DESSERT OF THE DAY

GATEAU DE CRÊPE MAISON

Gateau de crêpe of the day ¥650

GALETTE AU CAMEL BEURRE SALÉ

Galette: Salted butter caramel ¥700

GALETTE CAMEL AU BEURRE SALÉ ET SORBET FRAMBOISE

Galette: Homemade salted butter caramel, raspberry sorbet ¥900

GALETTE ORANGE CONFITE ET GLACE BLÉ NOIR

Galette: Buckwheat ice cream and orange confit ¥900

GALETTE CONFITURE DE CAROTTE ET SORBET MANGUE

Galette: Homemade carrot jam & mango sorbet ¥800

GALETTE AU CAMEL MIELÉ ET SORBET POMME BALSAMIQUE

Galette: Homemade honeyed caramel & apple balsamic sorbet ¥800

GLACES ET SORBETS

Various Ice Cream or Sorbet 1 scoop ¥400 2 scoops ¥700



*Cold cuts & Cheese Platters Tasting Set ¥2,000

◇ From Monday to Thursday
And Except the day before holiday

Ham and Sausages Selection

Cheese Plate (5 kinds) and Bread

1 Glass of Wine

(Among the selection of the day)



OUR GALETTE APPETIZERS

GALETTE SAUCISSE

Sausages cooked in an onion & Cider sauce rolled in a galette ¥700

MINI GALETTE AUX FRUITS DE MER

Mini galette: shrimps, mussels, squid white sauce 4pc ¥800

MINI GALETTE AU POULET

Mini galette: chicken, mushrooms, white sauce 4pc ¥900

BLINIS FLAMENKUCHE

Béchamel cream sauce, roasted bacon & onions on blini

1-2 pers ¥800

4-6 pers ¥1,400

GALETTE PIZZA “L'HIVERNALE”

Galette in a pizza style 2-4 pers ¥1,800

Tomato sauce, onions, olive, anchovy, mushrooms, mozzarella Cheese

APPETIZER

CORNICHONS

Pickles from France ¥300

ASSORTIMENT D'OLIVES DE FRANCE

Olives from France 2 sorts ¥400

4 sorts ¥800

SAUCISSE AUX HERBES GRILLEES, SAUCE MOUTARDE

Grilled herb sausage with French mustard sauce ¥600

CHARCUTERIES

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Countryside Pâté 2cuts ¥800

4cuts ¥1,400

SALAMI ET CORNICHONS

Italian salami and pickles ¥900

ASSIETTE DE JAMBON CRU ET POMME

Prosciutto ham and apples 3cuts ¥1,000

6cuts ¥2,000

ASSIETTE DU BERGER

Cold cuts (Italian ham, mortadelle, Italian salami) 1-2pers ¥1,200

3-4pers ¥2,200

FRENCH CHEESE

PART DE FROMAGE

French cheese portion (1 slice) ¥300

CERVELLE DE CANUT

Traditional cheese deep dish from Lyon ¥600

ASSIETTE DE L'AFFINEUR

Assortiment of 5 kinds of cheeses 1-2pers ¥1,400

3-4pers ¥2,600

MEAT

FRICASSÉE DE POULET AUX LEGUMES VERTS

Chicken “Fricassée” Tarragon & seasonal vegetables ¥900

COTELETTES D'AGNEAUX A LA PROVENCALE

Lamb chops “a la Provencale” ¥1,400

FOIE GRAS POELÉ CONFIT DE FRUITS ROUGES AU VIN

Pan-fried Foie gras & red fruits confit simmered in red wine ¥1,600

MAGRET DE CANARD AU VIN ROUGE, POELÉE DE CHAMPIGNONS

Duck breast & red wine sauce with mushrooms ¥1,800

BAVETTE ET FOIE GRAS POELÉ, SAUCE FIGUES MAISON

Australian flank steak & Foie gras in a homemade fig sauce
100g ¥1,800
200g ¥2,300

FISH & SEAFOODS

SALADE DE CRABE ET CELERI-RÂVE

Crab and Celериac salad small ¥500 large ¥900

CARPACCIO DE ST JACQUES ET SAUMON FUMÉ, GLACE ROQUETTE

Scallops & smoked salmon carpaccio with “Arugula” ice cream ¥800

RILLETTE DE MAQUEREAUX

Mackerel rillette ¥900

CREVETTES POELÉES A LA PROVENCALE

Pan-fried shrimps “a la provencale” ¥1,050

POELÉE DE ST JACQUES, FONDUE DE POIREAUX

Pan-fried scallops on a French leek fondue ¥1,200

FILET DE ST PIERRE POELÉ, LÉGUMES AU BEURRE

John Dory fillet with stewed vegetables ¥1,200

OMELETTES

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS OU LARDONS FUMÉS

Mushroom omelette or Bacon omelette ¥700

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

French wild mushrooms omelette ¥900

OTHERS

LÉGUMES DE SAISON AU BEURRE

Seasonal vegetables stewed in butter ¥500

POELÉE DE CHAMPIGNONS, BEURRE D'ESCARGOT

Mushrooms cooked in a garlic butter ¥600

POELÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS

Pan-fried wild mushrooms ¥900

BREAD

PAIN TOASTÉ FROTTÉ A L'AIL

Garlic toast ¥300

CORBEILLE DE PAIN

Bread basket ¥300



Countryside pâté ¥1,000
(With bread basket)

Countryside rilette ¥900
(With bread basket)

Assortment of countryside pâté & rilette ¥1,800
(With bread basket)

Le chef Olivier Oddos est originaire de la région de Bordeaux.

Il commence en cuisine à 16 ans, à 19 ans il gagne Paris pour travailler au Restaurant Drouant, puis à l'Hôtel Meurice et au Restaurant La Tour d'Argent. En 2000 il arrive au Japon en tant que chef enseignant de l'école du Cordon-Bleu à Daikanyama et devient Directeur Technique Cuisine pour le Cordon-Bleu Japon. Dans son restaurant il choisit des produits de saison et respecte les bases de la cuisine française tout en y ajoutant son originalité



SOUP & SALAD

SOUPE DU JOUR

Soup of the day

small ¥400 big ¥600

SALADE CÉSAR

Caesar salad (onions, tomatoes, garlic bread)

¥600

SALADE DE GESIERS CONFITS

Salad with confit duck Gizzards

¥900

SALADE TOMATE MOZARELLA

Salad, fresh tomatoes, mozzarella cheese, french dressing

¥900

SALADE PAYSANNE

Countryside salad

¥1,200

(Green salad, semi dried tomatoes, chicken breast, sautéed potatoes)

SALADE NORDIQUE

Norwegian salad

¥1,400

(Smoked salmon, smoked white fish, smoked mackerel in salad)

SALADE MONT ST MICHEL

(Mesclun, duck fillet, gizzards, bacon, semi dried tomatoes)

¥1,600