

DESSERTS DU JOUR 本日のデザート

GATEAU DE CREPE MAISON

シェフ特製ガトー・ド・クレープ(ミルクレープのケーキ) ¥650

GALETTE AU CAMEL BEURRE SALE

ガレット:自家製塩バターキャラメル ¥700

GALETTE CAMEL AU BEURRE SALE ET SORBET FRAMBOISE

ガレット:自家製塩バターキャラメルと木イチゴのシャーベット ¥900

GALETTE ORANGE CONFITE ET GLACE BLE NOIR

ガレット:オレンジのコンフィと蕎麦のアイスクリーム ¥900

GALETTE CONFITURE DE CAROTTE ET SORBET MANGUE

ガレット:自家製人参ジャムとマンゴのシャーベット ¥800

GALETTE AU CAMEL MIELE ET SORBET POMME BALSAMIQUE

ガレット:自家製キャラメルと蜂蜜ソース、林檎とバルサミコのシャーベット ¥800

GLACES ET SORBETS

アイスクリーム、シャーベット各種 1種類 ¥400 2種類 ¥700



“おつまみセット” *休日及び休前日は除く 一人分 ¥2,000

生ハム、サラミ、モルタデラの盛り合わせ

5種のフランス製チーズの盛り合わせ

フランスパン

おすすめのグラスワイン ①杯



TSUMAMIS GALETTE おつまみ ガレット

GALETTE SAUCISSE

シェフ特製ガレット・ソーセージ(シールドで煮たソーセージを使用) ¥700

MINI GALETTE AUX FRUITS DE MER

シーフードのミニ・ガレット(ホワイトソース、エビ、ムール貝、イカ) 4個 ¥800

MINI GALETTE AU POULET

ミニ・ガレット (ホワイトソース、マッシュルーム、ローストチキン) 4個 ¥900

BLINIS FLAMENKUCHE

アルザス風・ブリニ (ロシア風のパンケーキ)
(ホワイトソース、ベーコン、玉ねぎ)

1-2 人分 ¥800

4-6 人分 ¥1,400

GALETTE PIZZA “L’HIVERNALE ”

ピザ風ガレット 2-4 人分 ¥1,800
(トマトソース、玉ねぎ、モッツアレラ、オリーブ、アンチョビ、マッシュルーム)

APERITIFS アペリティフ

CORNICHONS

フレンチピクルス ¥300

ASSORTIMENT D’OLIVES DE FRANCE

フランス産オリーブの盛り合わせ
2 種類 ¥400
4 種類 ¥800

SAUCISSE AUX HERBES GRILLEES, SAUCE MOUTARDE

ソーセージのハーブ風味、フランス産マスタード添え ¥600

CHARCUTERIES シャルクユトウリー

PATE DE CAMPAGNE

パテ・ド・カンパーニュ
2カット ¥800
4カット ¥1,400

SALAMI ET CORNICHONS

イタリアン・サラミ & フレンチピクルス ¥900

ASSIETTE DE JAMBON CRU ET POMME

生ハム&フレッシュリンゴの盛り合わせ
3カット ¥1,000
6カット ¥2,000

ASSIETTE DU BERGER

生ハム、サラミ、パテ&モルタデラの盛り合わせ
1-2 人分 ¥1,200
3-4 人分 ¥2,200

FROMAGES チーズ

PART DE FROMAGE

フランス製チーズ 1 スライス ¥300

CERVELLE DE CANUT

リヨン風の野菜チーズディップ ¥600

ASSIETTE DE L’AFFINEUR

5 種のフランス製チーズの盛り合わせ
1-2 人分 ¥1,400
3-4 人分 ¥2,600

VIANDES 肉料理

FRICASSEE DE POULET AUX LEGUMES VERTS

チキンのフリカッセ、エストラゴン風味、季節野菜 ¥900

COTELETTES D'AGNEAUX

プロヴァンス風のラムチョップ、トマトのポワレ ¥1,400

FOIE GRAS POELE CONFIT DE FRUITS ROUGES AU VIN

フォアグラのポワレ、赤ワインで煮込んだ赤フルーツのコンフィ ¥1,600

MAGRET DE CANARD SAUCE VIN ROUGE, POEELE DE CHAMPIGNONS

鴨フィレの赤ワインソース、フランス産マッシュルーム森の恵みソテー ¥1,800

BAVETTE ET FOIE GRAS POELE, SAUCE FIGUES MAISON

牛のはらみとフォアグラのポワレ、自家製のフィグソース
100g ¥1,800
200g ¥2,300

POISSONS 魚料理

SALADE DE CRABE ET CELERI RAVE

カニとフランス産根セロリのサラダ 小 - ¥500 大 - ¥900

CARPACCIO DE ST JACQUES ET SAUMON FUME, GLACE ROQUETTE

帆立貝とスモークサーモンのカルパッチョ、ルッコラのアイスクリーム ¥800

RILLETTE DE MAQUEREAUX

サバのリエット、フランスパンと共に ¥900

CREVETTES POEELES A LA PROVENCALE

プロヴァンス風のエビのソテー ¥1,050

ST JACQUES ROTIES, FONDUE DE POIREAUX

帆立貝のポワレ、フランス産西洋ねぎのクリーム和え ¥1,200

FILET DE ST PIERRE POELE, LEGUMES AU BEURRE

マトダイのポワレ、季節野菜の軽いラゲー仕立て ¥1,200

OMELETTES オムレツ&卵料理

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS OU LARDONS FUMES

マッシュルーム 又は スモークベーコン のオムレツ ¥700

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

特製オムレツ(フランス産マッシュルーム森の恵み) ¥900

AUTRES その他 (小皿料理)

LEGUMES DE SAISON AU BEURRE

季節の温野菜、バターソース ¥500

POEELE DE CHAMPIGNONS, BEURRE D'ESCARGOT

マッシュルームのガーリックバターソテー ¥600

POEELE DE CHAMPIGNONS DES BOIS

フランス産マッシュルーム森の恵みソテー ¥900

PAIN パン

PAIN TOASTE FROTTE A L'AIL

ガーリックトースト ¥300

CORBAILLE DE PAIN

パンバスケット ¥300



フランス田舎風自家製豚肉のパテ	¥1,000
フランス風自家製豚肉のリエット	¥900
上記の盛り合わせ(パンバスケット・サービス)	¥1,800

(シックなビストロ)をテーマに、フレンチレストラン「シェ オリビエ」は、2009年9月に市ヶ谷にオープンしました。明るい日差しが差し込む洗練されたインテリアの中、繊細なモダンフレンチを、シェフ自ら選定したワインと共に楽しみください。本物のフレンチを味わって頂くため、フランス産の材料を、また、良質の材料へのこだわりから、無農薬お野菜を積極的に取り入れています。皆様のご来店を心よりお待ちしております。



SOUPE ET SALADES スープ&サラダ

SOUPE DU JOUR 本日のスープ

小 - ¥400 大 - ¥600

スタッフよりご案内させていただきます

SALADE CESAR

シーザー・サラダ(玉ねぎ、トマト、ガーリックパン)

¥600

SALADE DE GESIERS CONFITS

フランス産、砂肝・サラダ(スナギモのコンフィ)

¥900

SALADE TOMATE MOZARELLA

モッツアレラ・サラダ

(トマト、モッツアレラ、玉ねぎ、フレンチドレッシング)

¥900

SALADE PAYSANNE

ペイザンヌ・サラダ

(セミドライトマト、鶏肉のささ身、ポテトのソテー)

¥1,200

SALADE NORDIQUE

フレンチ・ノルディック・サラダ

(スモークサーモン、スモークホッケ、スモークサバ)

¥1,400

SALADE MONT ST MICHEL

サラダ・モン・サン・ミシェル

(鴨のFILE、砂肝のコンフィ、ベーコン、セミドライトマト、ミックスサラダ)

¥1,600