# **TAKE OUT MENU**

■ Les-lègumes et Hors-d'œuvre ~野菜とオードブル~ ■

#### Salade サラダ

キャロットラペ

580円

~1番人気!フランスの定番サラダ~

グリーンサラダ 700円

~自家製ドレッシングでさっぱりと~

炙い豚トロベーコンとポテトサラダ

~自家製ベーコン・マヨで作るポテサラ~750円

## **Baguette** *R>!!*

バケットトースト 350円

フォカッチャ 350円

ガーリックトースト 1ピース250円

チーズフォカッチャ 450円

## **Casse-croûte**

とりあえず・・・軽めのおつまみ

自家製ピクルス 600円

トマトと自家製マヨネーズ 550円

オリーブのハーブマリネ 390円

生ハム~ハモンセラーノ~650円

ドライフルーツ 650円

ミックスナッツ 550円

チーズ盛り合わせ 950円

### **Collations légères**

Refuge定番のおつまみ!! 自家製アンチョビソースで炒めます

アンチョビキャベツ 580円

アンチョビポテト 580円

#### **Charcuterie**

手造りハムや人気のパテ

手造り八ム5種盛り合わせ 780円 ~オーヴェルニュ風~

~メルバトースト添え~

肉々しい!! フレッシュに仕上げた豚肉のパテ

鶏のレバーパテ 580円

パテ・ド・カンパーニュ 800円

#### Hors-d'œuvre Chaude

温かいお料理

#### Refuge名物!!

牛モツと鶏モツのメリメロ焼き

~アンチョビとバジル風味の鉄板焼き~950円

牛モツの塩ポトフ 800円 \*フランス版もつ意\*

牛トリッパのトマト煮込み 850円 ~バジル風味~

自家製マッシュポテト 650円

アッシパルマンティエ 750円

エスカルゴ ブルゴーニュ風 950円

"The フレンチ!!ミートソースとマッシュポテトのグラタン"

"バケット必須のうまうまオイル"

#### Recommandé

黒板のおすすめメニュー

いちおし!!

京人参のムースとズワイガニ ~クミンの香り~ 380円

・さかな・

真鯛のカルパッチョ

~蕪と柚子ジャム~ 980円

ティィァァウトネネ゙ ぶいハムと春菊・日向夏のサラダ 950円

シェフの気まぐれ

前菜3種盛り合わせ 1.450円

温菜

〒イクアウト本町 白子のムニエル 蓮根の焦がしバターソース 1.100円

プロシェット-串焼き料理-

**〒イイワアウトネネネi** 仔羊のメルゲーズつくね 1本 450円

<del>たパアウト不可</del> 丸ごと海老のプロシェット 1本 450円

・にく・

骨付き! 仔羊ロースのロースト 1.830円

特大!Tボーンステーキ 4.880円

メにどうぞ!

牛モツの焼きリゾット 1,100円

フォンドボーガーリックライス 1,000円

**Poisson** 海の幸

真イワシのコンフィ 850円

~プロヴァンス風~

カンパチのスパイシーレアステーキ

~シェリービネガー風味~ 980円

#### Viande 肉料理

鴨もも肉のコンフィ 1.450円

~レンズ豆の煮込みと~

牛ハラミのレアステーキ 1.500円

~フランスのおばあちゃん風ソース~

牛ホホ肉の赤ワイン煮 1.550円

"箸いらずの柔らかお肉」

#### Pâtes パスタ

ブラックペペロンチーノ

小えびときのこの

トマトクリーム 1.100円

900円

自家製パンチェッタとポルチー二茸 くるみのクリームパスタ 1.180円

ポモドーロ〜モッツァレラとバジルソース〜 950円

# Dessert et Cafe デザートとコーヒー

定番クレームブリュレ 580円 カフェ 「濃厚」 エスプレッソ D 850円

とろけるガトーショコラ 580円 コーヒー 450円

"なめらか食感"

フルーチーズの

チーズケーキ 580円 ~はちみつ&ペッパー~

カフェラテ 550円

カプチーノ

550円

A

こに文はの電話でも承げます

フレンチバル **ルフージ**ュ 電話/03-6252-4588 住所/銀座8-2-8 1F

☆トネネネi デザートの盛り合わせ 1,380円 紅茶 600円