

Bistrot・Bar à vins

Bigo

Paris・Les Halles

食前酒

Pastis, Ricard, Casanis 2cl.....	3,5
Martini rosso, bianco 5cl.....	4,9
Suze, Campari 5cl.....	4,5
Kir (Blackberry, Cassis, Peach) 14 cl...	5,5
Kir Royal 14cl.....	10

ソフトドリンク

Coca-cola, Zero 33cl	4,5
Orangina 25cl.....	4,5
Schwepes 33cl.....	4,5
Fuze Tea Peach 33cl.....	4,5
Fanta 33cl	4,5
Sprite 33cl.....	4,5
Orange pressée 20cl.....	5,9
Fruit juice 25cl.....	4,5
Ginger Beer, Limonade 20cl.....	4
Suze Tonic 0° 25cl	6
Cinzano Spritz 0° 25cl.....	6
Alcohol free cocktail.....	6,5

ウォーターズ

Red Badoit 33cl.....	4,5
Evian 50cl/1L.....	5,5/7
Badoit 50cl/1L	5,5/7
Orezza 50cl/1L.....	6/8

温かい飲み物

Café expresso, allongé	2,5
Café double	4,5
Café noisette.....	2,5
Café crème.....	4,5
Hot chocolate.....	5,5
Cappuccino.....	6
Tea, infusions	4,5
Hot wine.....	7
Rhum grog	9

月～金の正午から午後3時までのランチ・フォーミュラ

前菜+メインまたはメイン+デザート19,5

前菜+メイン+デザート24

*式に加えて

スターター

ゆで卵、マヨネーズ.....	5,9
ロワイヤン・ラビオリ.....	7,5
田舎風パテ	7
サーモンのタルタル	8
本日のパイ.....	6,5
本日の前菜(黒板参照)	

メインコース

クロックムッシュ、田舎パン(卵入り+1*)	12,5
ダブルロワイヤン・ラビオリ.....	13,5
ベジポケボウル	14
黒米、にんじん、きゅうり、アボカド、マンゴー、大豆、枝豆	
サーモンポケボウル.....	17
黒米、キャロット、キュウリ、アボカド、マンゴー、ソジャ、サーモン	
備後バーガー、フライドポテト、サラダ(ベーコン入り+1*)..	16
ファーマーポークソーセージ、マッシュポテト	15,5
牛肉のタルタル、フライドポテトとサラダ	16,5
ブッチャーズピース、ガーリックフライドポテト添え (+1,5*)..	18
サーモンのタルタル、フライドポテト、サラダ、レモンクリーム	17
真鯛の切り身、ラタトゥイユ(+2*).....	18,5
本日の料理(黒板参照)	

フロマージュ&デザート

チーズプレート (+2*).....	8
ティラミス.....	6,5
クレーム・ブリュレ	6
チョコレートケーキ.....	6,5
本日のデザート(黒板参照)	

キッズメニュー

ひき肉とフライドポテト、シロップまたはディアボロ	11,9
--------------------------------	------

軽食

午後3時より

ベジボール、ほうれん草とチーズ	8
ハム&フロマージュボール、ホットソース.....	8
プレート: シャルキュトリー/チーズ/ミックス	18
フライドポテト(チェダーチーズ +1,5)	7
アクラス、タルタルソース	8

ワイン&シャンパン 12,5 CL / 50 CL / BTLE

ホワイト

Côteaux du Layon, Dom. de l'Été.....	7/25/38
Menetou-Salon, Dom. Champarlan	35
Bourgogne, Les bruyères, Dom. La Creuze noire.....	6/21/35
Bourgogne, Petit Chablis, William Nahan.....	7/25/38
Pays d'Oc, Chardonnay, Dom. Benezet	23
Vin des copains, Chardonnay.....	5/19/-

その時々自然派ワイン(黒板参照)

ロゼ

Gard, «La Belle Emilie», C. des Chartreux.....	5,5/20/28
Côte de Provence, «Esterelle», Ch. Du Rouet	7/25/38
Côte de Provence, Maison Sainte Marguerite.....	45
Vin des copains, Cinsault-Grenache	5/19/-

その時々自然派ワイン(黒板参照)

レッド

Brouilly, Gamay, Dom. St Ennemond	6/22/33
Bourgogne, Pinot Noir, Vignerons de Buxy.....	7/25/38
Côtes du Rhône, Syrah-Grenache, Dom. 3 Lys.....	5,5/20/30
Côtes du Ventoux, Grenache-Cinsault, Dom. de Cassan	26
Corbières, «Les 6 petits gars», Ch. Le Palais.....	30
Bordeaux, St Emilion, «Château Billeron Bouquey».....	45
Pays d'Oc, Syrah-Grenache, Dom. de Benezet	5,5/20/28
Vin des copains, Merlot	5/19/-

その時々自然派ワイン(黒板参照)

シャンパン

Veuve Pelletier	9/60
Mumm Cordon Rouge	80
R de Ruinart.....	110

その時々自然派ワイン(黒板参照)

カクテル

SPRITZ : Prosecco, Cinzano, sparkling water, orange.....	9
ST-GERMAIN SPRITZ : Prosecco, St-Germain, sparkling water	12
HUGO : Prosecco, elderberry liqueur, sparkling water	9
SUZE TO	7
TI PUNCH : White rum, lime, sugar.....	8
MOJITO : Rhum, lime, sugar, fresh minthe, sparkling water.....	9
CUBA LIBRE : Rhum, Coca-Cola, lime	9
LES MULES : The alcohol you chose, ginger beer, lime.....	9
CAÏPIRINHA : Cachaca, sugar, lime	9
GIN & TONIC	9

Happy Hour

16H - 21H

パイント Pelforth	5
グラスワイン	4
Spritz/Mule/Gin To	7
Suze To	5
アルコール・フリー・カクテル.....	5,5
Badoit 50cl + sirup.....	4
グラスシャンパン.....	7
シャンパン・ボトル	50

生ビール

Pelforth blonde 25cl/50cl	4/7
Gallia I.P.A. 25cl/50cl.....	4,5/8
Gallia Blanche 25cl/50cl.....	4,5/8
Pelican 25cl/50cl	4,5/8
Panaché 25cl/50cl	4/7
Monaco 25cl/50cl	4,5/8
Picon 25cl/50cl	5/8,5

瓶ビール

The «Jean Louis» 33cl	7
Desperados 33cl	7
サイダー «Brut de Pomme»	7
Heineken zero (アルコールフリー)...	5,5

ウイスキー 4cl

J&B	8
Jameson, Jack Daniel.....	9
Aberlour	11
Glenlivet	12
Aberfeldy	13

消化剤とアルコール

Cognac, Armagnac, Veille prune, Calva- dos, Poire, Mirabelle 4cl.....	9
Baileys 6cl	8
Get 27, Get 31 6cl	8
Beefeater	9
Bombay Sapphire	11
Monkey 47.....	14
Wyborowa.....	9
Greygoose	14
Havana 3 ans.....	9
Santa Teresa	14
Chartreuse	11