

Bistrot・Bar à vins

Bigo

Paris・Les Halles

食前酒

Pastis, Ricard, Casanis 2cl.....	4,5
Martini rosso, bianco 5cl.....	5,9
Suze, Campari 5cl.....	5,5
Kir (Blackberry, Cassis, Peach) 14 cl...6,5	
Kir Royal 14cl.....	11

ソフトドリンク

Coca-cola, Zero 33cl.....	5,5
Orangina 25cl.....	5,5
Schweppes 33cl.....	5,5
Fuze Tea Peach 33cl.....	5,5
Fanta 33cl.....	5,5
Sprite 33cl.....	5,5
Orange pressée 20cl.....	6,9
Fruit juice 25cl.....	5,5
Ginger Beer, Limonade 20cl.....	5
Suze Tonic 0° 25cl.....	7
Cinzano Spritz 0° 25cl.....	7
Alcohol free cocktail.....	7,5

ウォーターズ

Red Badoit 33cl.....	5,5
Evian 50cl/1L.....	6,5/8
Badoit 50cl/1L.....	6,5/8
Orezza 50cl/1L.....	7/9

温かい飲み物

Café expresso, allongé.....	3,5
Café double.....	5,5
Café noisette.....	3,5
Café crème.....	5,5
Hot chocolate.....	6,5
Cappuccino.....	7
Tea, infusions.....	5,5
Hot wine.....	8
Rhum grog.....	10

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
ベジボケボウル.....	14
黒米、にんじん、きゅうり、アボカド、マンゴー、大豆、枝豆	
サーモンポキボウル.....	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)

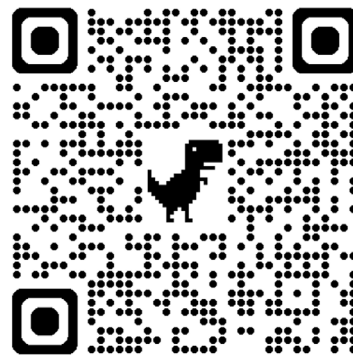
シャンパン

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, eau gazeuse, orange.....	11
ST-GERMAIN SPRITZ : Prosecco, St-Germain, eau gazeuse	14
HUGO : Prosecco, liqueur de sureau, eau gazeuse.....	11
SUZE TO	9
TI PUNCH : Rhum blanc, sucre, citron vert	10
MOJITO : Rhum, citron vert, menthe fraiche, eau gazeuse.....	11
CUBA LIBRE : Rhum, Coca-Cola, citron vert	11
LES MULES : L'alcool que tu as choisi, ginger beer, citron vert.....	11
CAÍPIRINHA : Cachaca, sucre, citron vert	11
GIN & TONIC	11



生ビール

Pelforth blonde 25cl/50cl.....	5/8
Gallia I.P.A. 25cl/50cl.....	5,5/9
Gallia Blanche 25cl/50cl.....	5,5/9
Pelican 25cl/50cl	5,5/9
Panaché 25cl/50cl	5/8
Monaco 25cl/50cl	5,5/9
Picon 25cl/50cl	6/9,5

瓶ビール

The «Jean Louis» 33cl	8
Desperados 33cl	8
サイダー «Brut de Pomme»	8
Heineken zero (アルコールフリー)...	6,5

ウイスキー 4cl

J&B	10
Jameson, Jack Daniel.....	11
Aberlour	13
Glenlivet	14
Aberfeldy.....	15

消化剤とアルコール

Cognac, Armagnac, Veille prune, Calva- dos, Poire, Mirabelle 4cl.....	11
Baileys 6cl	10
Get 27, Get 31 6cl	10
Beefeater	11
Bombay Sapphire	12
Monkey 47.....	16
Wyborowa.....	11
Greygoose.....	16
Havana 3 ans.....	11
Santa Teresa	16
Chartreuse	13