

Les Entrées



Salade montagnarde (PDT, lardons, croustons, gésiers, oeufs sur le plat, parmesan) ¥1400

サラダ・モンタニヤード
(砂肝コンフィ、パルメザン、ベーコン、
じゃがいも、卵、クルトン、グリーンサラダ)

Salade de pamplemousse et gambas ¥1350

エビとグレープフルーツのサラダ仕立て

Méli-mélo de crabe, avocat et quinoa ¥1300

ズワイガニとアボカド、キヌアのメリメロ

Escabèche de noix de saint Jacques ¥1600

ホタテのエスカベッシュ

Celeri rémoulade à la pomme et à la figue ¥1200

リンゴとイチジクのセロリレムラード

Raclette savoyarde ¥1300

サヴォワ風ラクレットチーズ

Escargots de Bourgogne (6 pieces) ¥1200

エスカルゴ ブルゴーニュ風

Pâté de campagne fait maison et cornichons ¥900

自家製パテ・ド・カンパーニュ

Jambon de Serrano sur planche ¥1400

生ハム“ハモンセラノー” 原木より

Tartare de cheval à la Parisienne, fait minute ¥1550

馬肉のタルタル

C'est Paris !!!



Quiche du moment ¥950

旬のキッシュ

Croque-Monsieur à la Parisienne ¥900

パリ風クロックムッシュー

Les Pizza



Pizza Margherita ¥1300

マルゲリータピザ

Pizza aux fruits de mer ¥1400

シーフードのピザ

Pizza aux 4 fromages ¥1400

4種のチーズピザ

La Pissaladière Niçoise ¥1500

“oignons confits, anchois et olives noires”

ニース風ピザ“ピサラディエール”

(マスタード、黒オリーブ、アンチョビ)

Les Pâtes



Mezze au ragout de gigot d'agneau ¥1450

仔羊もも肉のラゲーソース メッツェマニケ

Spaghetti au chocolat (champignons et parmesan) ¥1450

プチパリ特製 赤ワインを纏ったスパゲティ

チョコレートソース仕立て

Linguine à la tomate cerise, chorizo et basilic ¥1200

チェリートマト、チョリソー、

バジルのリングイニ

Risotto d'épeautre aux asperges vertes ¥1400

スペルト小麦とグリーンアスパラのリゾット

Les suggestions du CHEF シェフのおすすめ

Omelette aux lardons et aux cèpes ¥1700

ベーコンとセップ茸の
ふわふわオムレット

Planche de charcuterie ¥200

・Rillettes de porc ・Pate de foie de volaille

・Pâté de campagne ・Jambon fait maison

自家製シャルキュトリ盛り合わせ

・ポークリエット・パテ・ド・カンパーニュ

・自家製ハム ・鶏レバームース

Les Plats



- Hachis parmentier de turbot aux herbes** ¥1450
カレイのアッシュェパルマンティエ
- Blanquette de saumon et sa cassolette de riz** ¥1400
サーモンのクリーム煮“ブランケット”
- Fricassée de calamars aux légumes** ¥1650
イカ、野菜のフリカッセ
- Noix de saint Jacques poêlées, flan de courgette, huile de chorizo, tomates séchées et pignons** ¥2000
ホタテのポワレ ズッキーニのフラン
チョリソーのオイル
- Bouillabaisse traditionnelle du Petit Paris au rouget-ityori** ¥2100
魚介のブイヤベース プチパリスタイル
- Cuisse de pintade rôtie aux herbes, poêlée de bardanne et sauce au fromage bleu** ¥1550
ホロホロ鳥もも肉のロティ ハーブ風味
ブルーチーズのソース
- Magret de canard au four à la figue et poire pochée au vin rouge** ¥2200
マグレ鴨のロティ
イチジクと洋梨の赤ワイン蒸し
- Confit de canard à l'orange PDT sautées à l'oignon et au romarin** ¥2450
鴨もも肉のコンフィ オレンジの香り
- Porc braisé au vin rouge, poitrine fumée et lentilles à l'ancienne** ¥1500
ポークとレンズ豆の赤ワイン煮
- Rumsteak grillé, sauce aux échalottes confites et gratin dauphinois** 150g ¥1900
牛ランプ肉のステーキ
エシャロットコンフィ 250g ¥3000
400g ¥1800

Les Fromages



- Assortiment de fromages et fruits secs** ¥1800
チーズの盛り合わせ ドライフルーツ添え

Les Specialités



- Tajine de merou à la méditerranéenne** ¥2350
ハタとトマトのタジン
本場モロッコのスパイスで
- Moules marinières et frites** ¥1500
ムール貝の白ワイン蒸し
フレンチフライ添え
- Poulet entier rôti au four (1300gr) et cassolette à la basquaise** ¥2800
じっくりと焼き上げた丸鶏のロティ
(40分前後お時間が掛かります)
- Bœuf à l'Hemingway “flambé au bourbon”** ¥2200
牛ランプ肉のステーキ
ヘミングウェイが愛したレシピで

Les Side



- Olives marinées** ¥600
オリーブマリネ
- Tomates cerises en pickles** ¥600
2色のチェリートマトのピクルス
- Assiette de frites** ¥600
フレンチフライ
- Purée de pommes de terre** ¥600
マッシュポテト
- Salade verte** ¥600
グリーンサラダ
- Poêlée de légumes en persillade** ¥600
野菜のポワレ“ペルシャード”
- Soupe de moment** ¥600
本日のスープ

N.B Pain et huile d'olive ¥300 par 1 personne
別途おひとり様 パン・自家製香りオリーブオイル¥300を頂戴しております

(Taxes non incluses) (Sales Tax not included)
全ての商品は税抜価格表示になります。



PETIT PARIS