

ENTRÉES

PAIN & BEURRE L	3
<i>Tuoretta leipää ja kirnuvoita</i>	
OLIVES MARINÉES L, G	5
<i>Marinoituja oliiveja</i>	
SOUPE À L'OIGNON L, (G)	14
<i>Gruyère-juustolla gratinoitua sipulikeittoa</i>	
LA COTRIADE D'ARMOR M, G	18 / 27
<i>Bretagnelaista äyriäiskeittoa</i>	
TARTARE DE BOEUF M, G	19
<i>Tartar naudanfileestä, pikkeleitä, dijonsinappia, keltuaista</i>	
CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES M, G	17
<i>Kampasimpukkacarpaccio, kaviaaria, sitrusta ja oliiviöljyä</i>	
FOIE GRAS DE CANARD L	19
<i>Paistettua ankanmaksaa, kirsikkaa ja briossia</i>	
SALADE LYONNAISE M, (G)	13
<i>Friseesalaattia, pancettaa, uppomuna, leipäkrutonkeja ja dijonvinaigrette</i>	
ESCARGOTS À L'AIL L, (G)	16
<i>Gruyère-juustolla gratinoituja valkosipulietanoita ja briossia</i>	
CASSOLETTE DE PETITS GRIS D'AURILLAC AUX ORTIES SAUVAGES 16 L, (G)	16
<i>Paistettuja etanoita nokkos- valkoviinikastikkeessa ja briossia</i>	

MOULES MARINIÈRES M, (G)	15 / 29
<i>Valkoviinissä haudutettuja sinisimpukoita ja leipää</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS L, G	8	SALADE VERTE G, VEG	6
<i>Perunagradiinia</i>		<i>Vihreää salaattia</i>	
PURÉE DE POMMES DE TERRE L, G	8		
<i>Perunapyrettä ja luuydintä</i>			
POMMES FRITES M, G	7	SAUCE BÉARNAISE L, G	5
<i>Ranskalaisia perunoita</i>			
POMMES FONDANTES M, G	8	SAUCE AU VIN DE MADÈRE M, G	5
<i>Ankanrasvassa paistettuja perunoita</i>			

DEUX

BRASSERIE

MENU DU JOUR

KOLMEN RUOKALAJIN
PÄIVÄN MENU



Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä
allergeeneista saa henkilökunnalta
Suodatettu kupla- ja kuplaton vesi 2.50 eur henkilö

PLATS PRINCIPAUX

RATATOUILLE G, VEG	24
<i>Ratatouillea ja latva-artisokkaconfit</i>	
QUENELLES DE BROCHET L, G	26
<i>Hauki kvenellejä, huhtasienikastiketta ja marinoitua fenkolia</i>	
SOLE MEUNIERE L, G	36
<i>Sitruuna- kaprisvoissa paistettua merianturaa ja perunapyreetä</i>	
FLÉTAN BEURRE BLANC L, G	34
<i>Haudutettua ruijanpallasta, beurre blanc-kastiketta, parsaa ja kaviaaria</i>	
HOMARD THERMIDOR L, G	38
<i>Gratinoitua hummeria, rouillea ja ranskalaisia perunoita</i>	
SUPRÊME DE POULET DE BRESSE SAUCE AU PASTIS L, G	32
<i>Huhtasienillä täytettyä Bressen kananrintaa ja Pastis-kastiketta</i>	
CANARD CONFIT L, G	26
<i>Ankankoipiconfit, valkoviinissä haudutettua pinaattia ja shalottisipulia sekä ankanrasvassa paistettuja perunoita</i>	
STEAK FRITES L, G	38
<i>Rosmariinivoissa paistettu 250 g entrecôte pihvi, bearnaisekastiketta, neulapapupaistosta ja ranskalaisia perunoita</i>	
TOURNEDOS ROSSINI L, G	42
<i>150 g härän sisäfileepihvi, paistettua ankanmaksaa, tryffeli-madeirakastiketta ja perunagradiinia</i>	

APERITIF

CREMANT BOUVET LADUBAY
SAPHIR SAUMUR BRUT

11,80 / 12cl

CHAMPAGNE MAISON BURTIN
LE BULLET BRUT

17 / 12cl



DRY MARTINI 11,50

LILLET & TONIC 11

NEGRONI 12

RICARD PASTIS 10

ENTRÉES

PAIN & BEURRE LF	3
<i>Fresh bread (gluten-free available) and churned butter</i>	
OLIVES MARINÉES LF, GF	5
<i>Marinated olives</i>	
SOUPE À L'OIGNON LF, (GF)	14
<i>French onion soup gratinated with Gruyère cheese</i>	
LA COTRIADE D'ARMOR MF, GF	18 / 27
<i>Breton seafood stew</i>	
TARTARE DE BOEUF MF, GF	19
<i>Steak tartare of beef, pickles, Dijon mustard and egg yolk</i>	
CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES MF, GF	17
<i>Carpaccio of scallops, caviar, citrus and olive oil</i>	
FOIE GRAS DE CANARD LF	19
<i>Pan-fried duck liver, cherries and brioche</i>	
SALADE LYONNAISE MF, (GF)	13
<i>Frisée lettuce, pancetta, poached egg, croutons and Dijon vinaigrette</i>	
ESCARGOTS À L'AIL LF, (GF)	16
<i>Garlic snails gratinated with Gruyère cheese and brioche</i>	
CASSOLETTE DE PETITS GRIS D'AURILLAC AUX ORTIES SAUVAGES 16 LF, (GF)	16
<i>Fried snails in nettle white wine sauce and brioche</i>	

MOULES MARINIÈRES MF, (GF)	15 / 29
<i>Mussels cooked in white wine and bread</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS LF, GF	8	SALADE VERTE GF, VG	6
<i>Potato gratin</i>		<i>Green salad</i>	
PURÉE DE POMMES DE TERRE LF, GF	8		
<i>Potato purée and bone marrow</i>			
POMMES FRITES MF, GF	7	SAUCE BÉARNAISE LF, GF	5
<i>French fries</i>			
POMMES FONDANTES MF, GF	8	SAUCE AU VIN DE MADÈRE MF, GF	5
<i>Potatoes cooked in duck fat</i>			

DEUX

BRASSERIE

MENU DU JOUR

THREE-COURSE MENU OF THE DAY



More information about the dishes and
allergens is available from the staff.
Filtered sparkling and still water €2.50 per person.

PLATS PRINCIPAUX

RATATOUILLE GF, VG	24
<i>Ratatouille and confit artichoke</i>	
QUENELLES DE BROCHET LF, GF	26
<i>Pike quenelles, morel sauce and marinated fennel</i>	
SOLE MEUNIERE LF, GF	36
<i>Sole fried in lemon caper butter and potato purée</i>	
FLÉTAN BEURRE BLANC LF, GF	34
<i>Poached halibut, beurre blanc sauce, asparagus and caviar</i>	
HOMARD THERMIDOR LF, GF	38
<i>Gratinated lobster, rouille and French fries</i>	
SUPRÊME DE POULET DE BRESSE SAUCE AU PASTIS LF, GF	32
<i>Breast of Bresse chicken stuffed with morels and pastis sauce</i>	
CANARD CONFIT LF, GF	26
<i>Confit duck leg, orange Madeira sauce and potatoes fried in duck fat</i>	
STEAK FRITES LF, GF	38
<i>250 g beef entrecôte steak fried in rosemary butter, Béarnaise sauce, roasted green beans and French fries</i>	
TOURNEDOS ROSSINI LF, GF	42
<i>150 g beef tenderloin steak, pan-fried duck liver, truffle Madeira sauce and potato gratin</i>	

APERITIF

CREMANT BOUVET LADUBAY SAPHIR SAUMUR BRUT

11,80 / 12cl

CHAMPAGNE MAISON BURTIN LE BULLET BRUT

17 / 12cl



DRY MARTINI 11,50

LILLET & TONIC 11

NEGRONI 12

RICARD PASTIS 10