

ENTRÉES

PAIN & BEURRE L

Tuoretta leipää ja kirnuvoita

OLIVES MARINÉES G, VEG

Marinoituja oliiveja

CREME NINON L, (G)

Ranskalainen tuorehernekeitto

SOUPE À L'OIGNON L, (G)

Gruyère-juustolla gratinoitua sipulikeittoa

TARTARE DE BOEUF M, (G)

Tartar härän sisäfileestä

CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES M, G

Kampasimpukkacarpaccio ja kaviaaria

FOIE GRAS DE CANARD L, M

Paistettua ankanmaksaa, kirsikkaa ja briossia

SALADE LYONNAISE M, (G)

Friseesalaattia, paahdettua pancettaa, uppomuna, leipäkrutonkeja ja dijonvinaigrette

ESCARGOTS À L'AIL L, (G)

Gruyère-juustolla gratinoituja valkosipulietanoita ja hapanjuurileipää

MOULES A ´LA MAISON L, (G)

Kermaisessa sahramiliemessä haudutettuja sinisimpukoita ja leipää

16 / 30

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

Ratatouillea ja latva-artisokkaconfit

QUICHE AUX OIGNONS VL

Karamellisoitu kolmen sipulin piirakka ja kesäinen salaatti

QUENELLES DE BROCHET L

Hauki kvenellejä, rapuveloute ja sahramalla marinoitua fenkolia

SOLE MEUNIERE L, G

Sitruuna- kaprisvoissa paistettua merianturaa ja paahdettua perunaa

FLÉTAN BEURRE BLANC L, G

Haudutettua ruijanpallasta, mäti-voikastiketta ja hernepyreetä

HOMARD GRATINÉ L, G

Gratinoitua hummeria, rouillea ja ranskalaisia perunoita

CANARD CONFIT L, G

Ankankoipiconfit, valkoviinissä haudutettua kevätkaalia, tryffeli-madeirakastiketta sekä ankanrasvassa paistettuja perunoita

STEAK FRITES L, G

Rosmariinivoissa paistettu rotukarjan 250 g entrecôte pihvi, bearnaisekastiketta, neulapapupaistosta ja ranskalaisia perunoita

ENTRECÔTE CAFE DE PARIS L, G

Rosmariinivoissa paistettu rotukarjan 250 g entrecôte pihvi, Cafe de Paris maustevoita, haudutettua sipulia ja ranskalaisia perunoita

TOURNEDOS ROSSINI L, G

150 g härän sisäfileepihvi, paistettua ankanmaksaa, tryffeli-madeirakastiketta ja perunagratiinia

ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS L, G

Perunagratiinia

POMMES FRITES M, G

Ranskalaisia perunoita

POMMES FONDANTES M, G

Ankanrasvassa paistettuja perunoita

SALADE VERTE G, VEG

Vihreää salaattia

SAUCE BÉARNAISE L, G

SAUCE AU VIN DE MADÈRE M, G

BEURRE CAFÉ DE PARIS L, G

APERITIF

CREMANT BOUVET LADUBAY
SAPHIR SAUMUR BRUT

12,60 / 12cl

CHAMPAGNE MAISON BURTIN
LE BULLET BRUT

17 / 12cl

DRY MARTINI 11,50

LILLET & TONIC 11

NEGRONI 12

RICARD PASTIS 10



ENTRÉES

PAIN & BEURRE L	4
<i>Fresh bread (gluten-free available) and churned butter</i>	
OLIVES MARINÉES G, VEG	5
<i>Marinated olives</i>	
CREME NINON LF, (GF)	15
<i>French fresh pea soup</i>	
SOUPE À L'OIGNON LF, (GF)	15
<i>French onion soup gratinated with Gruyère cheese</i>	
TARTARE DE BOEUF MF, (GF)	19
<i>Beef tenderloin tartare</i>	
CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES MF, GF	19
<i>Scallop carpaccio with caviar</i>	
FOIE GRAS DE CANARD LF, MF	19
<i>Seared foie gras with cherry and brioche</i>	
SALADE LYONNAISE MF, (GF)	14
<i>Frisée salad with roasted pancetta, poached egg, croutons, and Dijon vinaigrette</i>	
ESCARGOTS À L'AIL LF, (GF)	16
<i>Garlic snails gratinated with Gruyère cheese and sourdough bread</i>	

MOULES A ´LA MAISON L, (G)	16 / 30
<i>Blue mussels simmered in a creamy saffron broth, served with bread.</i>	

DEUX

BRASSERIE

MENU DU JOUR



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	26
<i>Ratatouille and confit artichoke</i>	
QUICHE AUX OIGNONS Low-lactose	22
<i>Caramelized three-onion tart and summer salad</i>	
QUENELLES DE BROCHET LF	28
<i>Pike quenelles, crayfish velouté, and saffron-marinated fennel</i>	
SOLE MEUNIERE LF, GF	39
<i>Sole fried in lemon caper butter and roasted potatoes</i>	
FLÉTAN BEURRE BLANC LF, GF	36
<i>Poached halibut, roe-butter sauce, and pea purée</i>	
HOMARD GRATINÉ LF, GF	44
<i>Gratinated lobster, rouille and French fries</i>	
CANARD CONFIT LF, GF	29
<i>Confit duck leg, spring cabbage braised in white wine, truffle Madeira sauce, and potatoes fried in duck fat.</i>	
STEAK FRITES LF, GF	45
<i>250 g beef entrecôte steak fried in rosemary butter, Béarnaise sauce, roasted green beans and French fries</i>	
ENTRECÔTE CAFE DE PARIS LF, GF	45
<i>250 g beef entrecôte steak fried in rosemary butter, Café de Paris butter, braised onions, and French fries</i>	
TOURNEDOS ROSSINI LF, GF	47
<i>150 g beef tenderloin steak, pan-fried duck liver, truffle Madeira sauce and potato gratin</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS LF, GF	8	SALADE VERTE GF, VG	6
<i>Potato gratin</i>		<i>Green salad</i>	
POMMES FRITES MF, GF	7		
<i>French fries</i>			
POMMES FONDANTES MF, GF	8	SAUCE BÉARNAISE LF, GF	5
<i>Potatoes cooked in duck fat</i>		<i>Sauce au vin de madère</i>	
		SAUCE AU VIN DE MADÈRE MF, GF	5
		BEURRE CAFÉ DE PARIS LF, GF	4

APERITIF

CREMANT BOUVET LADUBAY SAPHIR SAUMUR BRUT

12,60 / 12cl

CHAMPAGNE MAISON BURTIN LE BULLET BRUT

17 / 12cl



DRY MARTINI 11,50

LILLET & TONIC 11

NEGRONI 12

RICARD PASTIS 10