

DEUX

BRASSERIE

ENTRÉES

PAIN & BEURRE L, (G)	4
<i>Tuoretta hapanjuurileipää ja kirnuvoita</i>	
OLIVES MARINÉES G, VEG	6
<i>Merisuolalla marinoituja Manzanilla oliiveja</i>	
TARTARE DE BOEUF M, (G)	19
<i>Tartar härän sisäfileestä. SERVICE AU CHARIOT.</i>	
BISQUE DE HOMARD L, G	17
<i>Kermaista hummerikeittoa ja hummeritartar</i>	
SOUPE À L'OIGNON L, (G)	15
<i>Gruyere-juustolla gratinoitu viiden sipulin keitto</i>	
ESCARGOTS À L'AIL L, (G)	16
<i>Valkosipulivoissa paistettuja etanoita ja hapanjuurileipää</i>	
PÂTÉ EN CROûTE L	17
<i>Taikinoitu maalaispate ankanmaksasta ja kirsikkaa</i>	
CUISSE DE GRENOUILLE L, (G)	15
<i>Paistettu sammakonreisiconfit, persilladea ja paahdettuja pinjansiemeniä</i>	
TARTE AUX TROMPETTES DE LA MORT L	16
<i>Tryffelillä maustettu mustatorvisienipiiras</i>	
CAROTTES CONFITES L, (G)	15
<i>Glaseerattu porkkanaconfit, persilladea, paahdettuja pinjansiemeniä ja hapanjuuripatonkia</i>	

PLATS PRINCIPAUX

RATATOUILLE G, VEG	26
<i>Ratatouillea ja kuningasosterivinokasta</i>	
SOUFFLÉ DE POTIRON ET AU BLEU LE CAMPAGNIER L	28
<i>Kurpitsakohokas Le Campagnier punahomejuustolla</i>	
SOLE MEUNIÈRE L, (G)	39
<i>Sitruuna- kaprisvoissa paistettua merianturaa ja paistettua perunaa</i>	
DORADE ROYALE M, G	37
<i>Sahramifenkolilla, pinaatilla ja sitruunalla täytetty ja kokonaisena kypsennetty kultaotsa- ahven sekä ranskalaisia perunoita ja sitruuna-aliolia</i>	
QUEUE DE HOMARD POÊLÉE L, G	45
<i>Vaniljavoissa paistettu hummerinpyrstö, kukkakaalipyreetä, hennettä, hollandaisekastiketta sekä ranskalaisia perunoita</i>	
CANARD CONFIT L, G	30
<i>Ankankoipiconfit, karamellisoitua sipulia, kuningasosterivinokasta, bordelaisekastiketta sekä röstiperunaa</i>	
POULET DE BRESSE AU VIN ROUGE M, G	29
<i>Punaviinissä pitkään haudutettua Bressen kanaa, pekonia, herkkusieniä ja juureksia. Tarjoillaan paistettujen perunoiden kera</i>	
CARRÉ D'AGNEAU L, G	37
<i>Yrttimarinoitua karitsankareta, porkkanapyreettä, haudutettua sipulia, portviinikastiketta ja röstiperunaa</i>	
STEAK FRITES L, G	45
<i>Rosmariinivoissa paistettu rotukarjan 250 g entrecôte pihvi, Choron-majoneesia ja ranskalaisia perunoita</i>	
FILET DE BŒUF AU POIVRE L, G	48
<i>170g rotukarjan sisäfileepihvi, sipulipyreetä, dijon- pippurikastiketta ja Pommes Anna</i>	



MENU DU JOUR

KOLMEN RUOKALAJIN PÄIVÄN MENU



Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä
allergeeneista saa henkilökunnalta
Suodatettu kupla- ja kuplaton vesi 2,50 eur henkilö

APERITIF

CREMANT BOUVET LADUBAY
SAPHIR SAUMUR BRUT

13,60 / 12cl

CHAMPAGNE MAISON BURTIN
LE BULLET BRUT

18 / 12cl



DRY MARTINI 11,50

LILLET & TONIC 11

NEGRONI 12

RICARD PASTIS 10

DEUX

BRASSERIE

ENTRÉES

PAIN & BEURRE LF, (GF) <i>Fresh sourdough bread with churned butter</i>	4
OLIVES MARINÉES GF, VG <i>Manzanilla olives marinated with sea salt</i>	6
TARTARE DE BOEUF MF, (GF) <i>Beef tenderloin tartare. SERVICE AU CHARIOT.</i>	19
BISQUE DE HOMARD LF, GF <i>Creamy lobster soup with lobster tartare</i>	17
SOUPE À L'OIGNON LF, (GF) <i>Five-onion soup gratinated with Gruyère cheese</i>	15
ESCARGOTS À L'AIL LF, (GF) <i>Snails baked in garlic butter, served with sourdough bread</i>	16
PÂTÉ EN CROÛTE LF <i>Rustic duck liver pâté en croûte with cherry</i>	17
CUISSE DE GRENOUILLE LF, (GF) <i>Fried confit frog legs with persillade and toasted pine nuts</i>	15
TARTE AUX TROMPETTES DE LA MORT LF <i>Black trumpet mushroom tart with truffle</i>	16
CAROTTES CONFITES LF, (GF) <i>Glazed carrot confit with persillade, toasted pine nuts, and sourdough baguette</i>	15



PLATS PRINCIPAUX

RATATOUILLE GF, VG <i>Ratatouille with king oyster mushroom</i>	26
SOUFFLÉ DE POTIRON ET AU BLEU LE CAMPAGNIER LF <i>Pumpkin soufflé with Le Campagnier blue cheese</i>	28
SOLE MEUNIÈRE LF, (GF) <i>Dover sole sautéed in lemon-caper butter with fried potatoes</i>	39
DORADE ROYALE MF, GF <i>Whole roasted gilt-head bream stuffed with saffron fennel, spinach, and lemon, served with French fries and lemon aioli</i>	37
QUEUE DE HOMARD POÊLÉE LF, GF <i>Lobster tail sautéed in vanilla butter with cauliflower purée, peas, hollandaise sauce, and French fries</i>	45
CANARD CONFIT LF, GF <i>Duck leg confit with caramelized onion, king oyster mushroom, bordelaise sauce, and rösti potatoes</i>	30
POULET DE BRESSE AU VIN ROUGE MF, GF <i>Slow-braised Bresse chicken in red wine with bacon, mushrooms, and root vegetables, served with fried potatoes</i>	29
CARRÉ D'AGNEAU LF, GF <i>Herb-marinated rack of lamb with carrot purée, braised onion, port wine sauce, and rösti potatoes</i>	37
STEAK FRITES LF, GF <i>250 g ribeye steak sautéed in rosemary butter, served with Choron mayonnaise and French fries</i>	45
FILET DE BŒUF AU POIVRE LF, GF <i>170 g beef tenderloin with onion purée, Dijon pepper sauce, and Pommes Anna</i>	48

MENU DU JOUR



APERITIF

CREMANT BOUVET LADUBAY
SAPHIR SAUMUR BRUT

13,60 / 12cl

CHAMPAGNE MAISON BURTIN
LE BULLET BRUT

18 / 12cl



DRY MARTINI 11,50

LILLET & TONIC 11

NEGRONI 12

RICARD PASTIS 10