

DEUX

BRASSERIE

ENTRÉES

PLATS PRINCIPAUX

PAIN & BEURRE L, (G)

Tuoretta hapanjuurileipää ja kirnuvoita

OLIVES MARINÉES G, VEG

Merisuolalla marinoituja Manzanilla oliiveja

TARTARE DE BOEUF M, (G)

Tartar härän sisäfileestä. SERVICE AU CHARIOT.

BISQUE DE HOMARD L, G

Kermaista hummerikeittoa ja hummeritartar

SOUPE À L'OIGNON L, (G)

Gruyere-juustolla gratinoitu viiden sipulin keitto

ESCARGOTS À L'AIL L, (G)

Valkosipulivoissa paistettuja etanoita ja hapanjuurileipää

PÂTÉ EN CROÛTE L

Taikinoitu maalaispate ankanmaksasta ja kirsikkaa

BRÛLÉE DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE L, G

Tryffelillä maustettu tattibrulee

CUISSE DE GRENOUILLE L, G

Paistettu sammakonreisiconfit, persilladea ja paahdettuja pinjansiemeniä

4

6

19

17

15

16

17

16

15



RATATOUILLE G, VEG

Ratatouillea ja kuningasosterivinokasta

SOLE MEUNIÈRE L, (G)

Sitruuna- kapisvoissa paistettua merianturaa ja paistettua perunaa

DORADE ROYALE M, G

Sahramifenkolilla, pinaatilla ja sitruunalla täytetty ja kokonaisena kypsennetty kultaotsa- ahven sekä ranskalaisia perunoita ja sitruuna-aioli

QUEUE DE HOMARD POÊLÉE L, G

Vaniljavoissa paistettu hummerinpyrstö, kukkakaalipyreetä, hennettä, hollandaisekastiketta sekä ranskalaisia perunoita

CANARD CONFIT L, G

Ankankoipiconfit, karamellisoitua sipulia, kuningasosterivinokasta, bordelaisekastiketta sekä röstiä

CAILLE FARCIE L, G

Ankanmaksapateella täytetty viiriäinen, juuripersiljapyreetä, appelsiinilla maustettu valkoviinivelouté sekä paistettuja perunoita

CARRÉ D'AGNEAU L, G

Yrttimarinoitua karitsankareta, porkkanapyreetä, haudutettua sipulia, portviinikastiketta ja timjamilla maustettu perunakakku

STEAK FRITES L, G

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

FILET DE BŒUF AU POIVRE L, G

170g rotukarjan sisäfileepihvi, sipulipyreetä, dijon- pippurikastiketta ja timjamilla maustettu perunakakku

25

39

37

45

32

35

37

46

48

MENU DU JOUR

APERITIF



KOLMEN RUOKALAJIN PÄIVÄN MENU

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

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
BRÛLÉE DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE LF, GF <i>Porcini brûlée with truffle</i>	16
CUISSE DE GRENOUILLE LF, GF <i>Fried confit frog legs with persillade and toasted pine nuts</i>	15



PLATS PRINCIPAUX

RATATOUILLE GF, VG <i>Ratatouille with king oyster mushroom</i>	25
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>	32
CAILLE FARCIE LF, GF <i>Quail stuffed with duck liver pâté, parsley root purée, orange-scented white wine velouté and crispy potatoes</i>	35
CARRÉ D'AGNEAU LF, GF <i>Herb-marinated rack of lamb with carrot purée, braised onion, port wine sauce, and Thyme-scented potato cake</i>	37
STEAK FRITES LF, GF <i>250 g ribeye steak sautéed in rosemary butter, served with Béarnaise sauce and French fries</i>	46
FILET DE BŒUF AU POIVRE LF, GF <i>170 g beef tenderloin with onion purée, Dijon pepper sauce, and Thyme-seasoned potato cake</i>	48

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.

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