

# DEUX

BRASSERIE

## ENTRÉES

|   |    |
|---|----|
| <b>PAIN &amp; BEURRE</b> L, SAATAVILLA G<br><i>Tuoretta leipää, tapenadea ja kirnuvoita</i>   | 4  |
| <b>OLIVES MARINÉES</b> G, VEG<br><i>Merisuolalla marinoituja manzanilla oliiveja</i>  | 5  |
| <b>CRÈME NINON</b> L, G<br><i>Sileä ranskalainen tuorehernekeitto</i>   | 14 |
| <b>COCKTAIL DE CREVETTES</b> M, G<br><i>Käsin kuorittuja katkaravunpyrstöjä Marie Rose kastikkeessa</i>   | 16 |
| <b>TARTARE DE BOEUF</b> M, SAATAVILLA G<br><i>Tartar härän sisäfileestä. Service au chariot</i>   | 20 |
| <b>ESCARGOTS À L'AIL</b> L, SAATAVILLA G<br><i>Gruyère juustolla gratinoituja valkosipulivoissa paistettuja etanoita ja hapanjuurileipää</i>                          | 16 |
| <b>CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES</b> M, G<br><i>Kampasimpukkaa, oliiviöljyssä haudutettua kirsikkatomaattia, paahdettuja pinjansiemeniä ja pistokastiketta</i> | 18 |
| <b>PORTOBELLO GRATINÉ</b> L, SAATAVILLA G<br><i>Gruyere juustolla gratinoitua valkosipulivoissa paistettua Portobelloa ja hapanjuurileipää</i>                        | 15 |



## PLATS PRINCIPAUX

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>CHOU DE SAVOIE ET CHAMPIGNONS</b> G, VEG<br><i>Sienillä, paahdetulla juurisellerillä sekä punaisilla linsseillä täytetty savojinkaalikäärle, kirkasta sienilientä</i>                         | 26                 |
| <b>SALADE NIÇOISE</b> M, G<br><i>Nizzalainen salaatti; sydänsalaattia, tonnikalaa, confit kirsikkatomaattia, oliiveja, vihreitä papuja, perunaa, retiisiä, kananmunaa ja sitruunavinaigrette</i> | 26                 |
| <b>SOLE MEUNIÈRE</b> L, G<br><i>Sitruuna- kaprisvoissa paistettua merianturaa ja paahdettua perunaa</i>  | 48                 |
| <b>CORDON BLEU</b> L, G<br><i>Gruyerellä ja palvikinkulla täytettyä paneroitua kanaa, ranskalaisia perunoita ja tryffelimajoneesia</i>   | 28                 |
| <b>SAUCISSE CRUE MAISON DE DEUX</b> L, G<br><i>Yrttistä possumakkaraa, Deuxin omaa sinappia, haudutettua savojinkaalia ja lämmintä perunasalaattia</i>   | 27                 |
| <b>AGNEAU RÔTI</b> L, G<br><i>Karitsan sisäfileetä, provencelainen kylmä jogurttikastike ja lämmintä perunasalaattia</i>   | 39                 |
| <b>STEAK MINUTE</b> L, G<br><i>Härän lehtipihvi hovimestarin maustevoilla, ranskalaisia perunoita ja tryffelimajoneesia</i>  | 34                 |
| <b>STEAK AU POIVRE</b> L, G<br><i>Pippuroitu härän sisäfileepihvi, konjakkikermakastiketta ja paahdettua perunaa</i>   | 150g 49<br>200g 59 |

## 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

SAMPPANJA  
Vaihtuva valikoima

22 / 12cl



KIR ROYAL 14,50

DRY MARTINI 12

LILLET & TONIC 11,50

NEGRONI 12,50

# DEUX

BRASSERIE

## ENTRÉES

|  |    |
|--|----|
| <b>PAIN &amp; BEURRE</b> <small>LF, AVAILABLE GF</small>   | 4  |
| <i>Fresh sourdough bread, tapenade and churned butter</i>  |    |
| <b>OLIVES MARINÉES</b> <small>GF, VEG</small>  | 5  |
| <i>Manzanilla olives marinated with sea salt</i>   |    |
| <b>CRÈME NINON</b> <small>LF, GF</small>   | 14 |
| <i>French fresh pea soup</i>   |    |
| <b>COCKTAIL DE CREVETTES</b> <small>DF, GF</small>   | 16 |
| <i>Hand-peeled shrimp tails in Marie Rose sauce</i>  |    |
| <b>TARTARE DE BOEUF</b> <small>LF, AVAILABLE GF</small>  | 20 |
| <i>Beef tenderloin tartare. Service au chariot</i>   |    |
| <b>ESCARGOTS À L'AIL</b> <small>LF, AVAILABLE GF</small>   | 16 |
| <i>Garlic-butter fried snails gratinated with Gruyère cheese, served with sourdough bread</i>              |    |
| <b>CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES</b> <small>DF, GF</small>  | 18 |
| <i>Scallops, cherry tomatoes simmered in olive oil, toasted pine nuts, and pistou sauce</i>                |    |
| <b>PORTOBELLO GRATINÉ</b> <small>LF, AVAILABLE GF</small>  | 15 |
| <i>Garlic-butter fried portobello mushroom gratinated with Gruyère cheese, served with sourdough bread</i> |    |



## PLATS PRINCIPAUX

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>CHOU DE SAVOIE ET CHAMPIGNONS</b> <small>GF, VEG</small>   | 26                 |
| <i>Savoy cabbage roll filled with mushrooms, roasted celeriac, and red lentils, served with a clear mushroom broth</i>                    |                    |
| <b>SALADE NIÇOISE</b> <small>DF, GF</small>   | 26                 |
| <i>Niçoise salad; baby gem lettuce, tuna, confit cherry tomatoes, olives, green beans, potatoes, radishes, egg, and lemon vinaigrette</i> |                    |
| <b>SOLE MEUNIÈRE</b> <small>LF, GF</small>  | 48                 |
| <i>Dover sole sautéed in lemon-caper butter with roasted potatoes</i>   |                    |
| <b>CORDON BLEU</b> <small>LF, GF</small>  | 28                 |
| <i>Breaded chicken stuffed with Gruyère and smoked ham, served with French fries and truffle mayonnaise</i>                               |                    |
| <b>SAUCISSE CRUE MAISON DE DEUX</b> <small>LF, GF</small>   | 27                 |
| <i>Herb sausage, Deux's house mustard, braised Savoy cabbage, and warm potato salad</i>   |                    |
| <b>AGNEAU RÔTI</b> <small>LF, GF</small>  | 39                 |
| <i>Lamb tenderloin, Provençal-style chilled yogurt sauce, and warm potato salad</i>   |                    |
| <b>STEAK MINUTE</b> <small>LF, GF</small>   | 34                 |
| <i>Minute steak of beef with maître d'hôtel butter, served with French fries and truffle mayonnaise</i>                                   |                    |
| <b>STEAK AU POIVRE</b> <small>LF, GF</small>  | 150g 49<br>200g 59 |
| <i>Pepper-crusted beef tenderloin steak with a cognac cream sauce and roasted potatoes</i>  |                    |

## 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

|  |   |                           |       |
|--|---|---------------------------|-------|
| <b>CREMANT BOUVET LADUBAY SAPHIR SAUMUR BRUT</b> |  | <b>KIR ROYAL</b>          | 14,50 |
| 13,60 / 12cl                                     |   | <b>DRY MARTINI</b>        | 12    |
| <b>CHAMPAGNE Daily selection</b>                 |   | <b>LILLET &amp; TONIC</b> | 11,50 |
| 22 / 12cl  |   | <b>NEGRONI</b>            | 12,50 |