



la Picoterie

クレープ専門レストラン

メニュー

JAPONAIS

ポタージュ

Soupe gratinée à l'oignon maison 7.20
自家製オニオングラタンスープ

Soupe de poissons : servie avec sa rouille, 7.20
emmental, croûtons
お魚のスープ:ルイユ、エメンタールチーズ、クルトン
入り

Soupe du jour et ses gressins : (voir tableau)
本日のスープとグリッシーニ: (掲示板をご覧ください)



卵料理

Omelette nature プレーンオムレツ 6.20

Omelette composée : トッピング入りオムレツ:
Un ingrédient トッピング1種類 8.10
Deux ingrédients 2種類 9.10
Trois ingrédients 3種類 10.10

Au choix : jambon, oignons, emmental, camembert,
lardons, fines herbes, champignons, pommes de terre ou
tomates
選択:ハム、玉ねぎ、エメンタールチーズ、カマンベール
チーズ、ベーコン、ハーブ、キノコ、ジャガイモ、トマト

Omelette de la mer : chair de crabe 12.40
シーフードオムレツ:蟹

Omelette saumon fumé, crème fraîche 10.60
スモークサーモンオムレツ、フレッシュクリーム

Œufs brouillés aux fines herbes 8.10
ハーブ風味のスクランブルエッグ

Œufs brouillés au saumon fumé 10.60
スモークサーモンのスクランブルエッグ

Toutes nos omelettes sont servies avec une salade verte
オムレツには全て、グリーンサラダが付いています。

Assiette enfant : steak haché ou jambon ou saucisse 5.80
Pommes de terres sautées
お子様用:ハンバーグまたはハム、またはソーセージ
、ジャガイモのソテー

サラダ

- | | |
|---|-------|
| Œuf Mayonnaise ウッフ・マヨネーズ | 5.90 |
| Caesar' Salad シーザーサラダ: サラダ、トマト、チキン、ガーリッククルトン、パルメザンチーズ、シーザードレッシング | 14.80 |
| Salmon Caesar サーモン・シーザー: サラダ、トマト、スモークサーモン、パルメザンチーズ、ガーリッククルトン、シーザーソース、ポーチドエッグ | 16.20 |
| Salade Auvergnate オーベルニャットサラダ: サラダ、ポテト、卵、トマト、オーベルニュのブルーチーズ、クルミ、ベーコン、クルトン、ブルーチーズソース | 14.90 |
| Salade Crétoise クレトワーズサラダ: サラダ、トマト、キュウリ、ブラックオリーブ、フェタ(シーズン時) | 13.80 |
| Salade de Chèvre chaud ヤギチーズのサラダ: サラダ、トマト、「ポワラヌ」パンのトーストにのせたヤギチーズ、クルミ、ハム | 14.90 |
| Salade Gourmande グルモンドサラダ: サラダ、スモークサーモン、トマト、アンティチョーク、トマトコンフィ、さやいんげん、海老 | 16.90 |
| COBB' Salad : COBBサラダ: サラダ、トマト、アボカド、ゆで卵、ローストベーコン、オーベルニュのブルーチーズ、キャロットラペ、ブルーチーズソース | 14.80 |
| Salade Maraîchère マレシエリーサラダ: サラダ、トマト、キュウリ、さやいんげん、アンティチョーク、赤ビート、キャロットラペ | 13.20 |
| Salade Mixte ミックスサラダ: サラダ、卵、トマト | 7.40 |
| Salade Niçoise ニース風サラダ: サラダ、ツナ、卵、ポテト、さやいんげん、アンチョビのマリネ、ブラックオリーブ | 14.20 |
| Salade Océane オーシャンサラダ: サラダ、トマト、エビ、カニ、スモークサーモン、ポーチドエッグ | 16.90 |
| Salade Picorette ピコレットサラダ: サラダ、トマト、ローストチキン、アスパラガス、さやいんげん、ゆで卵 | 13.90 |
| Salade Sud-Ouest サウスウェストサラダ: サラダ、トマト、鴨の燻製のマグレ、鳥の砂袋、さやいんげん、トーストに乗せたフォアグラ、くるみ | 16.90 |



軽食

- Assortiment de fromages** 「聖スザンヌの農場」のチーズとドライフルーツサラダの盛り合わせ 9.20
- Assiette St-Jacques** サンティアゴ・デ・コンポステラプレートハム、ヴェール産アンデウイユ、サンニネクテル、ジロール・ドゥ・ブレビ 15.80
- Cassoulet** メゾン「Castaing」のカスレとグリーンサラダ 15.60
-
- Croûte Basse-Cour** クルートル「バス＝クール」:チキン、卵、オーベルニユのブルーチーズ、エメンタルチーズ、クレームフレッシュ 14.80
- Croûte Bayonnaise** クルートル「バヨネーズ」:トマトのコンカッセ、チキン、トマトのコンフィ、エスペレットAOCの唐辛子、パプリカ、パルメザン 14.80
- Croûte Cotentin** クルートル「コタンタン」:ヴェール産アンデウイユ、玉ねぎのコンフィ、クレームフレッシュ、エメンタルチーズ、マスタード 14.80
- Croûte Calanque** クルートル「カランク」:トマトのタルタル、フレッシュアンチョビ、イワシ、ツナ、ペスト 15.40
- Croûte Cocotte** クルートル「ココット」:ハム、フレッシュトマト、目玉焼き2個、エメンタルチーズ 13.80
- Croûte Coin-Coin** クルートル「コワソ＝コワン」鴨の燻製のマグレ、ポテト、ラクレットチーズ、クレームフレッシュ、ドライフルーツのメンディアン 15.80
- Croûte Duo de Pommes** クルートル「デュオ・ドゥ・ポム」ポテト、リンゴのキャラメリゼ、クレームフレッシュ、サンニネクテル、サンニメルスラン、はちみつ、ドライフルーツのメンディアン 15.80
- Croûte Espelette** クルートル「エスペレット」:ハム、トマトのタルタル、エスペレット産唐辛子(AOC)、パルメザンチーズ、トマトのコンフィ、パプリカ 14.80
- Croûte façon « Bouchère »** クルートル「ブッシュェール」:ハンバーグ(100g)、玉ねぎのコンフィ、トマト、ベアルネーズソース、エメンタルチーズ 15.80
- Croûte VEGI** クルートル「ベジ」:野菜のステーキ、グリルされたナス、グリルされたズッキーニ、トマトのコンフィ、パプリカ、ジロール・ドゥ・ブレビ 14.80
- Croûte Bruschetta** クルートル「ブルチェッタ」:トマト、ゴルゴンゾーラ、ペスト、パルメザンチーズ、ブラックオリーブ 14.80
- Croûte Fjord** クルートル「フィヨルド」:スモークサーモン、クリームチーズ、トマトのコンフィ、わさび、ピンクグレープフルーツのシャーベット 15.60
- Croûte Fromagère** クルートル「フロマジエール」:4種のチーズを温かいトーストにのせて 15.40
- Croûte l'Œuf poulailler** クルートル「ウップーレール」:フレッシュトマト、チキン、玉ねぎのコンフィ、チェダーチーズ、ポーチドエッグ、ベアルネーズソース 14.80
- Croûte Marcelline** クルートル「マルセリーヌ」鴨の燻製のマグレ、コショウ、クリーム、サン・メルスラン、ボース地方産蜂蜜 15.80
- Croûte Périgourdine** クルートル「ペリグルディーヌ」:フォアグラ、ドライフルーツのメンディアン、鴨の燻製のマグレ、イチジクのチャツネ 16.90
- Croûte Biquette** クルートル「ビケット」:ヤギチーズ、アンティチョーク、トマトのコンフィ、スペック、オリーブオイルを使ってグリルしたパン、ガスパッチョ 15.60

Toutes nos croûtes sont servies sur du « pain poilâne » avec une salade verte
クルートルには全て「ボワラーヌのパン」とグリーンサラダが付いています。

税抜価格 - サービス料込



la Picoterie
RESTAURANT DE CRÊPES



黒麦のガレット

Baltique バルティック: スモークサーモン、クリームチーズ、わさび、グリーンサラダ	12.90
Basquaise バスケーズ: 卵、トマトのコンカッセ、チキン、エスペレットの唐辛子、エメンタールチーズ、パプリカ	11.60
Guérande ゲランド: ハーフソルトバターのカレット	4.30
Bleue ブルー: オーヴェルニュ産ブルーチーズ、ポテト、クレームフレッシュ、ブルーチーズサラダ	9.90
Breizh burger ブレイズバーガー: ハンバーグ(100g)、玉ねぎのコンフィ、フレッシュトマト、ピクルス、ベアルネーゼソース、目玉焼き、サラダ(ボックス入り)	13.90
La Broc' ラ・ブロック: 卵、ハム、エメンタールチーズ、ヤギチーズ、玉ねぎのコンフィ	9.80
Canette カネット: コンポート、リンゴのキャラメリゼ、鴨の燻製のマグレ、鶏の砂袋、フォアグラのトースト、サラダ	16.40
Cathédrale カテドラル: 鴨の燻製のマグレ、クレームフレッシュ、リンゴのキャラメリゼ、サン・メルスランのはちみつ風味のトースト、サラダ	14.90
Chèvre-Feuille シェーヴル・フィユ: ヤギチーズ、トマトのタルタル、サラダ、はちみつ、黒麦のロール、焙ったそばの実	13.40
Complète コンプレット: エメンタールチーズ、卵、ハム	8.90
Douarnenez ドゥアルヌネ: オリーブサーディーン、さやいんげん、トマトのコンフィ、オリーブ、ポテト、サラダ	11.90
Druide ドゥリュイド: ハンバーグ(100g)、エメンタールチーズ、目玉焼き	10.90
Fulbert フュルベール: サン=ネクテル、ベーコン、クレームフレッシュ、ポテト、焙ったそばの実のサラダ	13.80
Galette un ingrédient トッピング1種類のガレット: エメンタールチーズ、または卵、またはハム	4.80
Gersoise ジェルソワーズ: サマートリュフ風味のスクランブルエッグ、トリュフオイルのサラダ	13.40
Hava アヴァ: ヤギチーズ、サラダ、スモークサーモン、わさび、トマトサラダ	12.90
Hot dog ホットドッグ: エメンタールチーズ、フランクフルトソーセージ、サラダ	8.80
La ruche ラ・リュッシュ: ヤギチーズ、ボース産のはちみつ、クリーム、グリーンサラダ	11.90
Liza リザ: スクランブルエッグ、トマトのコンカッセ、グリーンサラダ	9.90
Lozérienne ロゼリエンヌ: ヤギチーズ、ポテト、クリーム、ベーコン	10.60
Mixte 2 ingrédients トッピング2種類: エメンタールチーズ、ハム、または卵	6.80
Neptune ネプチューン: サラダ、カニ、アンティチョーク、トマト、パプリカ	17.60
Normande ノルマンド: カマンベールチーズ、ポテト、ベーコン、サラダ、クレームフレッシュ、青リンゴのシャーベット	12.90

黒麦のガレット

Notre-Dame ノートルダム:リュバープのコンポート、リンゴのキャラメリゼ、鴨のマグレ、ブラックチェリーのコンポート、サラダ、ジロール・ド・ブレビス、チェリーシャーベット	14.90
Parisienne パリジェンヌ:エメンタルチーズ、卵、キノコ、クリームフレッシュ	9.60
Paysanne ペイザンヌ:ルブション、ポテト、クリームフレッシュ、ハム	12.80
Pêcheur ペッシュューウ:ヒラメ、ムール貝、エビ、キノコ、オマールソース	12.90
Picoterie ピコトリー:エメンタルチーズ、卵、ハム、キノコ(クリーム風味)	10.90
Popeye ポペイ:卵、エメンタルチーズ、スモークサーモン、ホウレンソウ(クリーム風味)	12.90
Poulette プーレット:卵、エメンタルチーズ、チキン、キノコ(クリーム風味)	10.90
Quatre Fromages 4つのチーズ:ラクレット、オーヴェルニュ産ブルーチーズ、カマンベール、ルブション、クリームフレッシュ	12.90
Raclette ラクレット:卵、ラクレットチーズ、ローストベーコン、玉ねぎのフォンデュ	8.90
Rocamadour ロカマドゥール:エメンタルチーズ、鴨の燻製のマグレ、鶏の砂袋、ポテト、サラダ	13.90
Serpente セルバンツ:サン=ネクテール、なし、リンゴのキャラメリゼ、クリームフレッシュ、ハム	13.90
Six goûts シス・グー:卵、エメンタルチーズ、ハム、キノコ、ソーセージ、クリームフレッシュ	12.90
Souillac スーイラック:フォアグラのポワレ、リンゴのキャラメリゼ、エシヤロットとマルティーニ風味のホワイトレーズンのコンポート	18.90
Tartiflette タルティファイレット:ラクレットチーズ、ローストベーコン、ポテト、クリームフレッシュ	11.90
Thonnière トニエール:トマトのタルタル、さやいんげん、アスパラガス、サラダ、ゆで卵	11.90
Trouvillaise トルヴィレイズ:カマンベールチーズ、ヴィール産アンドウイユのロースト、カルヴァドスでフランベしたリンゴのキャラメリゼ	11.80
Végétarienne ベジタリアン:アンティチョーク、キャロットラペ、サラダ、さやいんげん、アスパラガス、トマト、きゅうり、赤ビート、ガスパッチョ	11.90
Venizia ヴェニジア:ゴルゴンゾーラ、スペックとグリッシーニ、トマトのコンフィ、パルメザンチーズ、サラダ	13.80
Viroise ヴィロワーズ:ヴィール産のアンドウイユのロースト、リンゴのキャラメリゼ、コンポート、青リンゴシャーベット	11.80
Supplément salade verte pour galette ガレット用のグリーンサラダ追加	2.50
Tout changement ou supplément seront facturés. 変更または追加分はすべて加算されます	



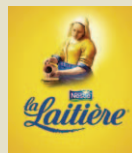
デザートクレープ

After Eight アフターエイト:ホットチョコレート、ミントアイス、シャンティイ	7.60
Amandine アマンディーヌ:ホットチョコレート、グリルアーモンド	5.40
Aux pommes アップル:リンゴのコンポート、リンゴのキャラメリゼ	6.90
Banana バナナ:バナナ、ホットチョコレート、ラムのフランベ	8.90
Banane chocolat バナナチョコレート	6.90
Belle Héléne ベルエレーヌ:ホットチョコレート、なしのシロップ漬、バニラアイス、シャンティイ	8.90
Beurre sucre バターシュガー	4.40
Canadienne カナディエンヌ:メイプルシロップ、バニラアイス	6.40
Caramelidou カラメリドゥー:「自家製」ソルトバターキャラメル	6.40
Chocolat chaud et noix de coco râpée ホットチョコレートとココナッツスライス	4.90
Chocolat chaud maison 自家製ホットチョコレート	3.90
Citron pressé シトロンプルッセ	4.20
Comptée de rhubarbe ルバーブのコンポート	4.60
Confitures ジャム:ミルティエユ、ストロベリー、コルシカ産クレモンティーヌ、シードルゼリー	4.20
Crème de marron マロンクリーム	4.60
Créole クレオール:ホットチョコレート、ココナッツスライス、ココナッツアイス、シャンティイ	7.90
Dame Noire ダムノワール:ホットチョコレート、バニラアイス	6.40
Honfleuraise オンフルーレーズ:コンポート、リンゴのキャラメリゼ、バニラアイス	8.90
L'Abeille ラベイユ:バター、シトロンプルッセ、ボース産はちみつ	5.90
La Doreuse ラ・ドルーズ:はちみつ、バター、シトロンプルッセ、ライムシャーベット	8.10
La Flambée ラ・フランベ:ラム、カルヴァドス、グラン・マルニエのいずれかを選択	6.40
La Griotte ラ・グリオット:バニラアイスのオーモニーエル、チェリー風味のフージェーロールのグリオティーヌ	8.40
La Laitière ラ・レティエール:フロマーージュブラン、ブラックチェリーのコンポート	6.90
La Sully ラ・シュリー:リンゴのキャラメリゼ、「自家製」ソルトバターキャラメル、シャンティイ	8.90
Mangoo-Cheese マンゴー・チーズ:クリームチーズ、アマレナ、マンゴーシャーベット	8.20
Mankenpis マンケンピス:スペキュロスクリーム、バニラアイス、スペキュロスクランブル	8.90
Marron glacé マロングラッセ:マロンクリーム、バニラアイス	6.60
Maya マヤ:ボース産はちみつ	4.20
Méli-Mélo メリメロ:マロンクリーム、ホットチョコレート	5.90
Mentchi'crep メンチクレップ:クレピオット、コーヒーアイス、ホットチョコレート、メンチコフ・ドゥ・シャルトル	8.90
Mont-Blanc モンブラン:マロンクリーム、シャンティイ	5.60
Nutella ステラ:グルメだけのもの!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!	5.90
Nutella, banane ステラ、バナナ	6.90
Orangeat オランジェア:ホットチョコレート、オレンジスライス、マンダリンシャーベット	8.90
Paimpol ペンポル:バニラアイス、ソルトバターキャラメル、シャンティイ	8.90
Pâturage パチュラージュ:ルバーブのコンポート、フロマーージュブラン、リンゴのキャラメリゼ	8.60
Pays d'Auge ペイドージュ:リンゴのコンポート、カルヴァドスでフランベしたリンゴのキャラメリゼ	8.60
Poupoupidou ププピドゥー:ホットチョコレート、ライオンアイス、シャマロー	7.60
Sirup d'érable メイプルシロップ	4.20
Sucre シュガー	3.40
Suzette シュゼット:バター、シュガー、コルシカ島産クレモンティーヌジャム、オレンジのスライス、グラン・マルニエのフランベ	8.90
Supplément chantilly 追加 シャンティイ	1.80





アイスクリーム



Coupe 2 boules au choix アイス2つを選択:	4.80
Glaces アイス: コーヒー、フルール・ドゥ・セルを使ったキャラメル、ブラックチョコレート、ミント・チョコレート、ココナッツ、バニラ、ミルク、ライオンクリーム	
Sorbets シャーベット: チェリー、フランボワーズ、ライム、マンダリン、グレープフルーツ、バラ、青りんご、マンゴー	
Africaine アフリカン: ココナッツとブラックチョコレート、ホットチョコレート、シャンティイ	7.90
Anglaise アングリーズ: ミントアイス、ブラックチョコレート、ホットチョコレート、シャンティイ	7.90
Banana Split バナナスプリット: チョコレートアイス、バニラ、フランボワーズシャーベット、バナナ、ホットチョコレート、シャンティイ	8.40
Café Liégeois カフェ・リエジヨワ: バニラアイス、コーヒー、コーヒーソース、シャンティイ	7.90
Carnute カルニュート: バニラアイス、ミルク、フルール・ドゥ・セルを使ったキャラメル、シャンティイ、ホットチョコレート	7.90
Chartraine シャルトレーヌ: ミルクアイス、バニラ、フルール・ドゥ・セルを使ったキャラメル、カラメリドゥー、シャンティイ	7.90
Chocolat Liégeois ショコラ・リエジヨワ: バニラアイス、ブラックチョコレート、ホットチョコレート、シャンティイ、バニラアイス、チョコレート	7.90
Colonel コロネル: レモンシャーベット、ウオッカ	8.90
Croquantine クロッカント: ミルクアイス、フルール・ドゥ・セルを使ったキャラメル、ブルターニュのビスケット、シャンティイ、グリルアーモンド、カラメリドゥー	7.90
Dame Blanche ダム・ブランシュ: バニラアイス、ホットチョコレート、シャンティイ	7.90
Exotique エギゾチック: ココナッツアイス、マンゴーシャーベット、チョコレート、ラム	8.90
Forêt Noire フォレノワール: チェリーシャーベット、ブラックチョコレートアイス、バニラ、アマレナチェリー、ホットチョコレート、シャンティイ	8.20
Fruits Glacés フリュイグラッセ: フランボワーズシャーベット、マンダリン、マンゴー、フレッシュオレンジ、赤いフルーツのクーリ	8.20
Fruits Rouges フリュイルージュ: ピンクグレープフルーツシャーベット、フランボワーズ、チェリー、赤いフルーツのクーリ、シャンティイ	7.90
Guérandaise ゲランデーヌ: フルール・ドゥ・セルを使ったキャラメルアイス、バニラ、カラメリドゥー、なしのシロップ漬、クレピオ、ソルトバターキャラメル	8.20
L'enfantine ランファンティエヌ: バニラアイス、ライオン、シャマロー、ホットチョコレート	5.80
L'œuf surprise ルッフシュルプリーズ: キンダー、バニラアイス	6.60
Poire Belle Hélène ポワール・ベル・エレーヌ: バニラアイス、なしのシロップ漬、ホットチョコレート、シャンティイ	8.20
Saint-Eman サン＝エマン: コーヒーアイス、チョコレート、ホットチョコレート、シャンティイ、メンチコフ	8.20
Trou normand トル・ノルマン: 青りんごシャーベット、カルヴァドス	8.90
Vacherin maison parfum au choix お好みの自家製ヴァシェランを選択	6.20

デザート

Cabri カブリ: ヤギのフロマージュブラン、ブラックチェリーのコンポート(シーズン時)	5.80
Brioche perdue ブリオッシュペルデュ: バニラアイス、「自家製」ソルトバターキャラメル	7.60
Fromage Blanc フロマージュブラン: はちみつ、シュガー、メイプルシロップ、赤いフルーツのクーリまたはブラックチェリーのコンポート、コルシカ島産クレモンティエヌ	5.80
Profiteroles プロフィットロール	8.90
Salade de fruits frais フレッシュフルーツサラダ(シーズン時)	6.20
Tarte tatin revisitée 新しいタルトタタン: リンゴのキャラメリゼ、ブルターニュのビスケット、ソルトバターキャラメル、シャンティイ	6.80
Trois saveurs トロワ・サヴール: フロマージュブラン、マンゴーシャーベット、赤いフルーツのクーリ	6.80
Verger ヴェルジェ: フロマージュブラン、ルバーブのコンポート、はちみつ	5.80
Salade d'oranges オレンジサラダ: オレンジスライス	5.80
Macaron glacé du moment マカロングラッセ: (テイストについてはお尋ねください)	8.10
Omelette soufflée aux pommes et caramélidou リンゴとキャラメリドゥーのオムレツスフレ	8.10

お飲み物

LES APÉRITIFS アペリティフ

Kir キール: クレーム・ドゥ・カシス、クワの実またはピーチ 10 cl	3.90
Kir maison 自家製キール: クレーム・ドゥ・カシス、ピーチまたはクワの実、シードル 10 cl	3.90
Américano maison 自家製アメリカノ 8 cl	8.10
Anis アニス 4 cl	5.10
Porto, Martini, Suze ポルト、マルティーニ、スーズ 5 cl	5.10
Whisky ウィスキー: クラン・キャンベル 4 cl	6.80
Whisky ou Bourbon ウィスキーまたはバーボンジャックダニエル、ジェムソン 4 cl	7.80
Alcool soda アルコールソーダ 10 cl	8.20
Coupe de champagne シャンパーニュ:《Duval-Leroy》 12 cl	8.60
Kir royal キールロワイヤル 12 cl	8.80

LES BIÈRES ビール

L'Eurélienne ユレリエンヌ・ミクロ・ブラッスリー・ドゥ・シャンドル「テール・デュール=エ=ロワール」 33 cl	5.90
L'Eurélienne ユレリエンヌ 75 cl	9.80
Kronenbourg « 1664 » クローネンブルグ《1664》 20 cl	4.40
Kronenbourg « 1664 » クローネンブルグ《1664》 40 cl	8.80
Bière "sans alcool" ノンアルコールビール 25 cl	4.70

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL ノンアルコールアペリティフ

Cocktail de fruits フルーツカクテル 30 cl	7.80
Pétillant fraise ストロベリー味のスパークリングドリンク:《テール・デュール=エ=ロワール》 10 cl	4.90

LES EAUX ミネラルウォーター

エビアンまたはバドワ 75 cl	6.10
------------------	------



LES SOFT ソフトドリンク

Schweppes シュエップス 25 cl	4.60
Coca-cola, Perrier, Limonade "la Beauceronne" コカコーラ、ペリエ、「ラ・ボーセロンヌ」レモネード 33 cl	4.80
Orangina, Ice Tea オランジーナ、アイスティー 25 cl	4.60
Fruits pressés フルーツプレス:	6.20
Sirop à l'eau ウォーターシロップ	2.20
Supplément sirop ou rondelle de citron シロップまたはシトロンスライス追加	0.30

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

「アラン・ミリア」フルーツジュース
素晴らしいフランス産のテイスト(純粹で高品質な素材を使い、アラン・ミリアはフルーツから最高のテイストと本物の味、パワフルなアロマと滑らかで生き活きとした感触を抽出し、自然で味わいのある商品を作っています)。

Pomme (campagne de Caen) / リンゴ(カーン)、	
Tomate (Marmande) / トマト(マルナンド)、	
Orange (Maroc, Tunisie, Brésil Nord) / オレンジ(モロッコ、チュニジア、ブラジル北部)、	
Fraise (Europe) / ストロベリー(ヨーロッパ)、	
Pamplemousse rose (Texas) / ピンクグレープフルーツ(テキサス)、	
Abricot (Ardèche) / アプリコット(アルデッシュ) 33cl	5.80

お飲み物

LE CIDRE シードル

Le pichet ピッチ (ドライまたはスイート)、グラス 15 cl	2.90
25 cl	3.90
50 cl	7.80
100 cl	15.60
La bouteille ボトル入りシードル (ドライまたはスイート) 75 cl	10.40

LE VIN - PICHET ワイン - ピッチ入り

ワイン: Chinon "Couly Dutheil" グラス 14 cl	3.90
赤、ロゼ、白 25 cl	7.80
50 cl	15.60

LE VIN AOC AOCワイン

Chardonnay "Louis Latour" L' Ardèche IGP グラス 14 cl	5.80
75 cl	23.20
Chinon "Les Gravières" Couly Dutheil ACC 75 cl	19.80
Bordeaux "Chai de Bordes" 37,5 cl	10.60
赤 75 cl	19.80
Côtes de Provence ACPD またはロゼ 75 cl	19.80

LE CHAMPAGNE シャンパーニュ

Champagne Duval Leroy 75 cl	58.00
-----------------------------	-------

LE VIN DU MOIS : voir tableau

今月のワイン: 掲示板をご覧ください

LES BOISSONS CHAUDES 温かいお飲み物

Café express エスプレッソコーヒー	2.20
Décaféiné カフェイン抜きコーヒー	2.20
Café noisette カフェノワゼット	2.40
Café US アメリカンコーヒー	2.40
Grand café crème カフェクレーム(大)	4.40
Décaféiné crème カフェイン抜きカフェクレーム	4.40
Cappuccino カプチーノ	5.20
Décaféiné cappuccino カフェイン抜きカプチーノ	5.20

Chocolat ココア: ミルクとチョコレートドリンク	5.20
Chocolat ou café viennois チョコレートまたはウィンナーコーヒー	5.20

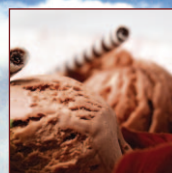
Infusion ハーブティー	4.20
Thé 紅茶	4.20
Thé parfumé 香付紅茶	4.20

Irish coffee アイリッシュコーヒー	8.80
Normandy coffee ノルマンディコーヒー	8.80

Supplément citron ou lait レモンまたはミルクの追加	0.30
---	------

LES DIGESTIFS 食後酒

Calvados, Cognac, Poire William, Vodka, Gin, Peppermint, Armagnac, Get 31	
カルヴァドス、コニャック、ポワール・ウィリアム、ウォッカ、ジン ペパーミント、アルマニャック、ゲット31	7.40





la Picoterie

RESTAURANT DE CRÊPES



36, RUE DES CHANGES
28000 CHARTRES
02 37 36 14 54

WWW.PICOTERIE.COM

© WWW.PLAINEVUE.FR - 2015 - IMPRIMÉ EN FRANCE - PHOTOS : FOTOLIA, PLAINEVUE COMMUNICATION

