

ディナーメニュー

(平日) PM18:00-PM22:00 L.O PM21:30

※ディナーメニューは平日のみとなっております。
土日祝日は、ドリンクメニューのみでの提供となります。



Bon Pain

ボンパン(よいパン)

Bon Vin

ボンヴァン(よいワイン)

Bon Fromage

ボンフロマージュ(よいチーズ)

フランスのエスプリ

「この3つが揃ってれば、人生は幸福だ」

Apéritif de DONQ

気軽にドンクのメッセージを
楽しんでいただけるメニューです。

アペリティフドンク ¥1,000

本日の ボンパン(よいパン)
ボンヴァン(よいワイン)
ボンフロマージュ(よいチーズ)2種

アペリティフプレート ¥1,500

フロマージュ 2種
生ハム
リエット
ドライフルーツ
パンバスケット(オリーブオイル付)

Entrée

フロマージュプレート 2種 ¥600 4種 ¥1,000

Plateau de fromages

本日のおすすめチーズの盛り合わせ。
(スタッフがご説明します)



シャルキュトリー盛り合わせ ¥800

Assortiment de charcuterie

ワインやパンとご一緒にどうぞ。

本日のデリプレート ¥1,200

Plat du Jour

(スタッフがご説明します)

ビオ小麦のバゲットの
小さなタルティース ¥600

Tartine



フランス産オイルサーディンと
オリーブ ¥600

Sardines à l'huile et Olives

ブルターニュ産のイワシで作ったオイルサーディンと
黒オリーブの盛り合わせ。

Légume

ごろごろ野菜のニース風サラダ ¥1,000

Salade niçoise

黒オリーブやアンチョビ入りの南仏風サラダ。

15品目の野菜サラダ ¥800

Salade de saison

季節の新鮮な野菜をシェフのイメージで盛り付けました。



ラタトゥイユ ¥800

Ratatouille

野菜本来の甘みと美味しさを引き出した、南仏の
郷土料理です。

本日のキッシュ ¥800

Quiche du Jour

当店一番の人気メニュー。
(スタッフがご説明します)



Viandes



豚肉のブーランジェール ¥1,200

Boulangères

フランスのパン屋でパンを焼く
合間に作る料理。
塩漬けにした豚肉とじゃがいもの
煮込みです。



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ブルゴーニュ風 ¥2,000

Bœuf bourguignon

国産牛のホホ肉を使い、ブルゴー
ニュ産の赤ワインでじっくりと
やわらかく煮込みました。



ブイヤベース マルセイユ風
1名様用 ¥1,000 2名様用 ¥1,800

Bouillabaisse à la Marseillaise

魚介類の新鮮な旨みをとじ込めた、
サフラン風味のスープ。
フランス・マルセイユの郷土料理
です。

Pain et Soupe

クロックムッシュ ¥1,000

Croque-Monsieur

パン・ド・ミにベシャメルソースとハムをはさみ、
グリエールチーズをのせて焼きあげました。

B.L.T. ホットサンド ¥1,000

Sandwich au bacon, à la laitue et à la tomate

ベーコン、レタス、トマトを挟んだ定番のホットサンド。



本日のおすすめサンドイッチ ¥1,000

Sandwich du Jour

(スタッフがご説明します)

本日のポタージュスープ ¥1,000

Potage du Jour

(スタッフがご説明します)

旬野菜のミネストローネ ¥1,000

Minestrone

季節の野菜をたっぷり使ったトマト味のスープ。



オニオングラタンスープ ¥1,000

Soupe à l'oignon gratinée

体と心温まる優しい味です。

Desserts

焼きたてのフォンダンショコラに
バニラアイス添えて ¥800

Moelleux chocolat

季節のフルーツと豆乳のブランマンジェ ¥700

Blanc Manger

バニラアイスクリーム ¥600

Glace à la vanille

濃厚でなめらかなクレームブリュレ ¥700

Crème brûlée

本日のおすすめデザート ¥700

Dessert du Jour

ショコラアイスクリーム ¥600

Glace au chocolat

※価格は税込表記となっております。