

Appetizer

おつまみ

★のメニューは当店おすすめの一品です！



ペペロン枝豆

ペペロン枝豆

Fried garlic EDAMAME

ニンニクと唐辛子でソテーした枝豆

450円



豚肉とナッツのパテ

ポテトフライ

French fried potatoes

スイートチリとサワークリームで食べるシューストリングポテト

450円

★豚肉とナッツのパテ

Terrine of pork and nuts

豚ミンチにナッツを入れて焼き上げたパテを粒マスタードとバルサミコソースで

550円



いぶりがっこ 生ハム

いぶりがっことクリームチーズ

Iburigakko and cream cheese

燻製した大根の秋田の漬物「いぶりがっこ」はクセになる美味しさ

600円

生ハムとクリームチーズ

Uncured hams and cream cheese

相性抜群の生ハムとクリームチーズ

600円



アヒージョ

糸島豚のソーセージ

Pork sausage from Itoshima

糸島産の豚肉を使ったソーセージ

650円

えびのフリット

Shrimp frit

デュラムセモリナ粉のカリカリの衣で揚げたえび

650円



キッシュ

★マッシュルームと海老のアヒージョ

Spanish-style garlic mushroom and seafood or chicken

マッシュルームと海老のガーリックオイル煮込み

(バゲット2枚 100円)

650円

3種のチーズの盛り合わせ

Assorted mix cheeses

お酒のおつまみにぴったりのチーズの盛り合わせ

650円



カルパッチョ

たっぷりチーズのキッシュ

Quiche

チーズと生クリームをたっぷり使い、野菜を入れた、濃厚キッシュ

750円

本日の鮮魚のカルパッチョ

Carpaccio of Today's fresh fish

本日の鮮魚を手まり風に盛り付けさっぱりカルパッチョにしました

800円



生ハムとサラミ

生ハムとサラミの盛り合わせ

Assorted uncured hams and salamis

生ハムとサラミの贅沢な盛り合わせ

1100円

※全て税込価格です。

Salad サラダ



シーザーサラダ

アラン風サラダ

allant style salad

自家製フレンチドレッシングで仕上げたサラダ

750円



シーザーサラダ 一温玉のせー

Caesar salad

温玉とチーズ風味ドレッシングの濃厚シーザーサラダ

900円

バーニャカウダディップ

★7種の野菜のバーニャカウダディップ

Stick vegetables in bagna cauda sauce

スティック野菜をアンチョビ風味のクリーミーなドレッシングで

900円

Pasta パスタ



ボロネーゼ

ボロネーゼ

Bolognese pasta

たっぷりミンチとキノコのボロネーゼ

1300円



若鶏ラグーのクリームパスタ

★若鶏ラグーのクリームパスタ

Chicken and mushroom cream pasta

鶏肉ときこので仕上げた風味豊かなクリームパスタ

1450円



明太クリームパスタ

明太クリームパスタ

Spicy cod roe cream pasta

濃厚な明太子クリームソースのパスタ

1300円



魚介のオイルパスタ

魚介のオイルパスタ

Pescatore bianco

数種類の魚介を使ったオイルパスタ

1300円



ウニのクリームパスタ

★ウニのクリームパスタ

Sea urchin cream pasta

濃厚なウニのクリームパスタ

1500円



チーズと黒胡椒のパスタ

チーズと黒胡椒のパスタ *温かいうちによく混ぜてお召し上がりください

Cheese and black pepper pasta

チーズと黒胡椒たっぷりのパスタに目玉焼きと生ハムを乗せて

1450円



チーズと黒胡椒のパスタ

アラビアータ

Arrabbiata pasta

辛みの効いたトマトたっぷりのパスタ

1300円



アラビアータ

本日のパスタ

Todays pasta

内容は近くのスタッフにお尋ね下さい

1300円

※全て税込価格です。

Rice

ご飯もの



オムライス

★オムライス ー牛ホホ肉のバターライスー 1300円

Omelette rice (Butter rice of beef cheek)

牛ホホ肉のバターライスをふわとろ卵と特製デミグラスソースで仕上げたオムライス



キーマカレードリア

チキンキーマカレードリア 1100円

Chicken keema curry doria

ごろっとチキンの入ったキーマカレードリア



タコライス

タコライス 1100円

Taco rice

たっぷりミンチとフレッシュな野菜のタコライス

Main dish

メイン



牛ホホ肉

ローストビーフ ー和風ソースー 1750円

Roast beef

自家製ローストビーフを和風仕立てのわさび醤油ソースで

★牛ホホ肉の赤ワインソース煮込み 1750円

Red wine stew of beef cheek

赤ワインソースで柔らかくなるまで煮込んだ牛ホホ肉



煮込みハンバーグ

煮込みハンバーグ ーアラビアターー 1500円

Stewed hamburger steak

フレッシュトマトのアラビアターソースで煮込んだハンバーグ



アクアパッツァ

季節の魚介のアクアパッツァ 1500円

Akuanattsua

季節の魚介たっぷりのアクアパッツァ

Kids Menu

お子様メニュー



キッズプレート 800円

Kids plate (煮込みハンバーグ、鶏肉とキノコのクリームパスタ、ポテトフライ、スープ、サラダ)

子供たちの大好きなものをプレートにしました。苦手な食べ物はお申し付けください。

※全て税込価格です。

Tart flambe タルトフランベ〜フランス式ピザ〜

🌟2種類の味が選べるハーフ&ハーフ出来ます 🥒🍎

タルトフランベとは、フランス・アルザス地方の郷土料理で

生地クリームチーズ等を塗り、具材をのせて、サクッと焼き上げたものです。



玉ねぎベーコン

★玉ねぎベーコン

Onion and bacon

玉ねぎとベーコンでシンプルに

1000円



マルゲリータ

ボロネーゼ

Bolognese

たっぷりのミンチのトマトソース煮込み

1100円

もち明太ポテト

MOCHI and MENTAICO and Potato

ポテトと餅をのせて昆布風味の明太子で仕上げました

1100円



キーマカレー

フレッシュトマトのマルゲリータ

Margherita

モッツアレラチーズとフレッシュトマトとバジルソース

1100円



ブルコギ

ラタトゥイユ

Ratatouille

野菜たっぷりのトマト煮込み

1100円

キーマカレー ビスマルク風

Bismarck style keema curry

野菜の旨味がきいたキーマカレーのとろとろ温玉のせ

1100円



きのこグラタン

ブルコギ

Bulgogi

牛肉と野菜を韓国風に旨、甘、辛く炒めました

1100円



エビマヨアスパラ

照り焼きチキン

TERIYAKI chicken

鶏もも肉を醤油で甘じょっぱくジューシーに焼き上げました

1200円

きのこベーコンのグラタン

Mushrooms and bacon gratin

きのこの旨味いっぱいのペーストに更にきのこベーコンをのせグラタン風に

1200円



えびアボカド

エビアボカド

Shrimps and avocados with WASABI and soy sauce

えびとアボカドをわさび醤油で

1300円

エビマヨアスパラ

Shrimps and Asparagus with aurora source

えびとアスパラガスをほんのりトマトの薫るマヨネーズで和えました

1300円

※全て税込価格です。

Dessert Tart flambe デザートタルトフランベ(ハーフサイズ)

Dinner限定



ミックスベリースモア～バニラアイス添え～

650円

S'more and mixed berry

焼いたもちりマシュマロとチョコレートは冷たいベリーとバニラアイスとの相性抜群

Dessert 手作りのデザートたち



生チョコレート

★自家製生チョコレート

550円

Homemade pave chocolate

クリーミーなチョコレート。少し時間をおいて食べるのがオススメ

アフオガード

550円

Affogato

バニラアイスのエスプレッソがけ



カタラーナ

カタラーナ

600円

Crema catalana

なめらかで濃厚な舌ざわりのプリン



ホワイトチョコブリュレ

ホワイトチョコブリュレ

600円

White chocolate creme brulee

濃厚なホワイトチョコのクレームブリュレ

チーズケーキ

600円

Baked cheesecake

しっとり焼き上げたバイクドチーズケーキ



チーズケーキ

★抹茶のフォンダンショコラ

700円

Green tea fondant chocolate

濃厚な抹茶ソースがとろけだす抹茶のケーキ



抹茶のフォンダンショコラ

モワールショコラ

700円

Raspberry sauce chocolate cake

フランボワーズソースがあふれだすしっとりチョコレートケーキ



モワールショコラ

Lunch Menu

タルトフランベ 単品1050円

Tart flambé (下の4種からお選びください)

タルトフランベとはフランスの郷土料理で、生地にクリームチーズ等を塗り、具材をのせてサクッと焼き上げたものです。



オムライスセット 1300円

Omelette rice set

- ・オムライス
- ・サラダ
- ・スープ (ドリンクに変更出来ます)



16種類の野菜を使ったサラダランチ

Salad lunch 1300円

- ・16種類の野菜を使ったサラダ
- ・パン3種
- ・ポタージュ



本日のパスタセット 1100円

Today's pasta set

- ・本日のパスタ
- ・サラダ
- ・スープ (ドリンクに変更出来ます)

Tart Flambe

おすすめ♡

- ・玉ねぎベーコン
- ・もち明太ポテト
- ・照り焼きチキン
- ・ラタトゥイユ

2種類の味が選べる

★平日限定ハーフ&ハーフも出来ます!!!

Set Drink

- ・コーヒー(Ice/Hot)
- ・紅茶(Ice/Hot)
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

※その他単品ソフトドリンク、アルコール類は別紙にて。

タルトフランベセット

- ・サラダ+スープ 250円
- ・サラダ+ドリンク 250円

デザートセット

- ・本日のデザート 250円
- ※全てのメニューに付けれます。

キッズプレートセット 800円

Kids plate set

- ・煮込みハンバーグ
- ・クリームパスタ
- ・ポテトフライ
- ・サラダ
- ・スープ (ドリンクに変更出来ます)



※週末・祝日はご予約の方のみのご提供となります。

2400円allantプレミアムランチセット

前菜からデザートまで付いてるランチ限定お得なセット

コース

前菜3種

スープ

タルトフランベorパスタorオムライス

(お選びください)

デザート

ドリンク

飲み放題+1100円

※要予約

※状況により当日注文可能

※全て税込価格です。

Tea Time



・アフォガード

Affogato

バニラアイスにエスプレッソをかけて。

550円



・カタラーナ

Crema catalana

なめらかで濃厚な味わいの贅沢プリン。

600円



・モワールショコラ

Raspberry sauce chocolate cake

しっとりチョコレートケーキの中から

フランボワーズソースがあふれます。

700円



・自家製生チョコレート

Homemade pave chocolate

少し時間をおくと、とてもなめらか生チョコ。

550円



・チーズケーキ

Baked cheesecake

しっとり焼き上げたバイクドチーズケーキ。

600円



・ホワイトチョコブリュレ

White chocolate creme brulee

濃厚なホワイトチョコのクレームブリュレ

600円



・抹茶のフォンダンショコラ

Green tea fondant chocolate

抹茶のケーキから濃厚抹茶ソースがとろけます。

700円

Drink set

ALL ¥300

- ・紅茶 (シロニバリ) (Ice/Hot) ・コーヒー (Hot/Ice)
- ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース ・ウーロン茶

ALL ¥350

- ・紅茶 (セイロン・ルフナ) (Ice/Hot) ・緑茶 (おまえさま) (Ice/Hot) ・カプチーノ ・アイスラテ
- ・フレーバードティー (グレナダ) (Ice/Hot) ・コーラ ・ピーチジュース ・パイナップルジュース
- ・クランベリージュース ・ジンジャーエール ・トニックウォーター ・炭酸水

※全て税込価格になります