



"If I had a son to marry, I would tell him:  
Be suspicious of young women who don't like wine,  
truffle and music."

*Colette*

## WHAT TRUFFLE IS IT ?

### BLACK TRUFFLE FROM PÉRIGORD

*Tuber Melanosporum*

Note :

Delicate | ●●●●○ | Intense

x

Woody and slightly musky notes

Grey to black with characteristic thin white veins inside

Harvested from November to March in the south of France, in Italy and Spain and in Australia in summer

-

### WHITE TRUFFLE FROM ALBA

*Tuber Magnatum Pico*

Note :

Delicate | ●●●●● | Intense

x

Intense fresh garlic notes

The rarest (ie the most expensive) truffle on the market

Range from white to red/brown with thin white veins

Harvested from October to January in Piedmont (area of northern Italy)

-

### BRUMALE TRUFFLE

*Tuber Brumale*

Note :

Delicate | ●●●●○ | Intense

x

Pronounced taste with musky notes  
Black skin, sometimes reddish.

Dark grey flesh with white veins

Harvested from December to April

### SUMMER TRUFFLE

*Tuber Aestivum*

Note :

Delicate | ●○○○○ | Intense

x

Slight woody notes, with a subtle taste of hazelnuts and soil

Black outside, grey to yellow flesh with white veins

Harvested from May to September

-

### BURGUNDY TRUFFLE

*Tuber Uncinatum*

Note :

Delicate | ●●○○○ | Intense

x

Woody notes of soil, a bit more pronounced than the summer truffle

Chocolate colour with white veins

Harvested from September to January in the department of Nièvre in Burgundy, or in Italy

-

### BIANCHETTI TRUFFLE

*Tuber Borchii*

Note :

Delicate | ●●●○○ | Intense

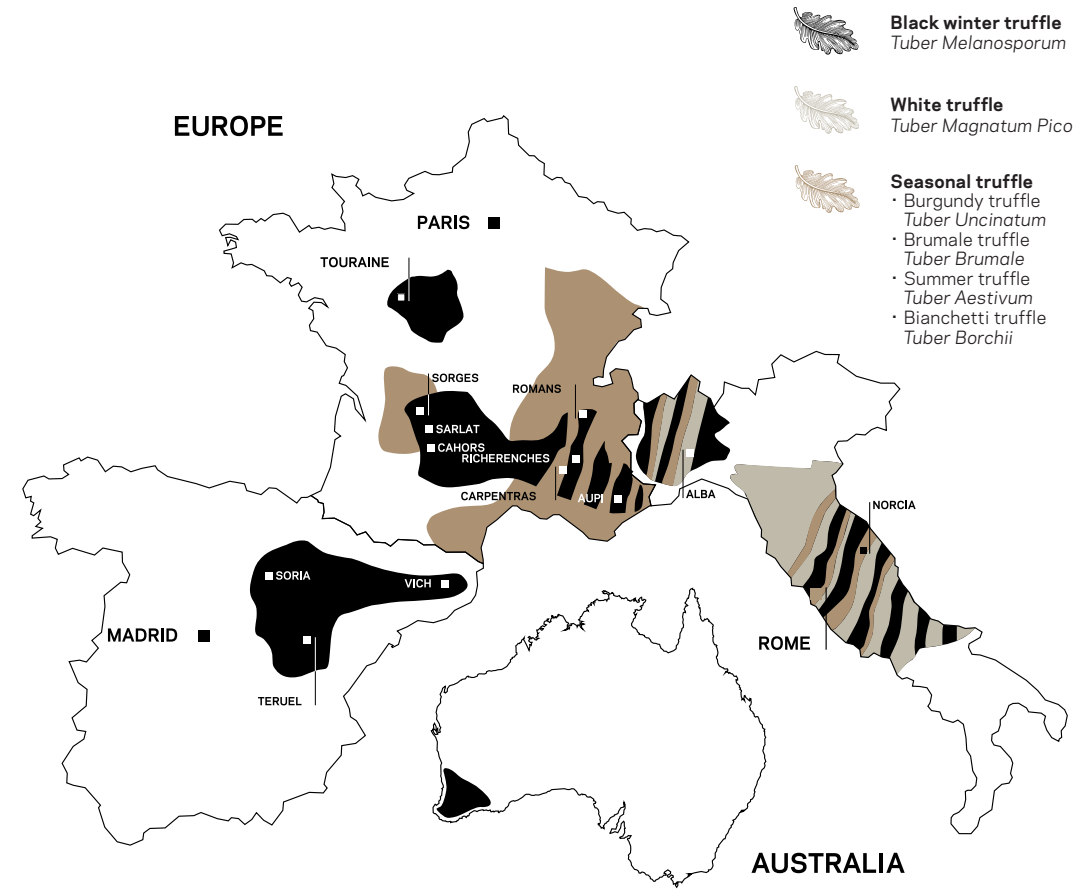
x

Smooth light skin ranging from light orange to dark orange

Light coloured flesh with white or reddish veins

Harvested from mid-January to end of April

## WHERE DO OUR TRUFFLES COME FROM?



## WHAT ABOUT TRUFFLES ?

Our truffle hunters and partners search for these famous fungus all year long in truffle patches and on markets. Their names? Top secret!

## STARTERS

前菜・サラダ

### SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE

スクランブルエッグ “ブイヤード” トリュフ掛け

1,800

-

### CRÈME BRÛLÉE OF FOIE GRAS, SPICED MANGO JAM, BRIOCHE

フォアグラのブリュレ ブリオッシュとエビス香るマンゴーのコンフィチュール

1,800

-

### PÂTÉ DE CAMPAGNE WITH TRUFFLE MUSTARD, SALAD

パテ・ド・カンパーニュ トリュフマスタードとメスクランサラダ

2,200 | Half 1,500

-

### SEASONAL APPETIZER

季節の前菜

2,400~

-

### CHICKEN & TRUFFLE CAESAR SALAD

シーザーサラダ 鶏ハムとトリュフチーズ

2,200 | Half 1,500

-

### SEASONAL SOUP

本日のポタージュ

800

-

### SMOKED SALMON SALAD, TRUFFLE DRESSING

スモークサーモンのサラダ仕立て トリュフドレッシング

2,400 | Half 1,600

## PASTA, RISOTTO & SNACKING

パスタ・リゾットなど

### TRUFFLE RISOTTO

フレッシュトリュフのチーズリゾット

2,300

-

### RAVIOLI WITH MUSHROOM AND TRUFFLE, PARMESAN CREAM

マッシュルームとトリュフのラヴィオリ パルメザンチーズのクリーム

2,300

-

### RAVIOLI WITH MUSHROOM AND TRUFFLE, TRUFFLE TOMATO CREAM

マッシュルームとトリュフのラヴィオリ トリュフトマトクリーム

2,300

-

### TAGLIATELLE PASTA WITH TRUFFLE, PARMESAN CREAM

タリアテッレ トリュフクリーム

2,300

-

### PASTA OF THE DAY

本日のシェフお任せパスタ

2,300

-

### "L'ARTISAN" PIZZETTA

トリュフトマトピッツァ

2,300

-

### "L'ARTISAN" CROQUE-MONSIEUR

クロックムッシュ ゴーダチーズとハム

2,300

Taxes are not included. 300 yen per person per table will be charged.  
価格は全て税別表示です。テーブルチャージとしてお一人様300円頂戴しております

Taxes are not included. 300 yen per person per table will be charged.  
価格は全て税別表示です。テーブルチャージとしてお一人様300円頂戴しております

## MAIN COURSE

メインディッシュ

### FISH OF THE DAY

本日の魚料理

2,800

-

### BRAISED BEEF CHEEK WITH SEASONAL VEGETABLES

牛頬の赤ワイン煮込み 季節の野菜

3,000

-

### ROASTED CHICKEN BREAST WITH TRUFFLE MIMOLETTE SAUCE

しっとり仕上げた日南鶏むね肉のロースト トリュフとミモレットのソース

2,800

-

### ROASTED BEEF FILET WITH TRUFFLE

牛フィレ肉のロースト ソースペリゲー

3,500 (Prix Fixe +500)

-

### MEAT OF THE DAY

本日のお肉料理

3,000~

## DESSERTS

デザート

### PAVLOVA WITH SEASONAL FRUITS AND ICE CREAM

季節のフルーツとソルベを添えたパブロヴァ トリュフハチミツ

800

-

### TRUFFLE ICE CREAM -TRUFFLE HONEY AND CHOCOLATE CROQUANT-

トリュフアイス ~トリュフハチミツとクロッカショコラ~

900

-

### BELLE HÉLÈNE, TRUFFLE ICE CREAM, PEAR PURÉE

ベル・エレーヌ トリュフアイスと梨のコンポート

900

-

### ÉCLAIR - RASPBERRY AND FROMAGE BLANC SORBET -

エクレア ~フランボワーズとフロマージュブランのソルベ~

900

-

### DESSERT OF THE DAY

本日のパティシエ特製デザート

900

## YOU'D LIKE TO COME BACK ?

### FRANCE

#### **BHV**

Le BHV Marais  
3rd floor  
52 rue de Rivoli  
75004 Paris

#### **Montmartre**

19 rue des Martyrs  
75009 Paris

#### **Marais**

19 rue Rambuteau  
75004 Paris

#### **Grand Hôtel-Dieu**

7 rue Bellecordière  
69002 Lyon



### ELSEWHERE

#### **GERMANY**

##### **Alsterhaus**

4th floor  
Jungfernstieg 16-20  
20354 Hamburg

#### **JAPAN**

##### **Tokyo Midtown**

9-7-4 Akasaka, Minato-ku  
107-0052 Tokyo

#### **QATAR**

##### **Tawar Mall**

Al Markhiya Street 1  
207036 Doha

#### **HONG KONG**

##### **Harbour City**

Shop OTE 303, Level 3, Ocean Terminal,  
Tsim Sha Tsui, Hong Kong

# DINNER MENUS

プリフィックスコース

## TRUFFLE DISCOVERY COURSE

ディスカバリーコース

*Select your starter, a pasta / risotto / snacking dish and dessert.*

【前菜】・【パスタ・リゾットなど】・【デザート】より一品ずつお選び下さい。

4,500



## L'ARTISAN DINNER COURSE

アルティザン デイナーコース

*Select your starter, a pasta / risotto / snacking dish, main dish and dessert.*

【前菜】・【パスタ・リゾットなど】・【メインディッシュ】・【デザート】より一品ずつお選び下さい。

6,500

## CHEF'S SELECTION DINNER COURSE

シェフのお任せコース

## ENJOY CHEF'S SPECIAL SEASONAL DISHES

季節の食材を使用したシェフお任せスペシャルコース

10,000

[WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM](http://WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM)

Taxes are not included. 300 yen per person per table will be charged.  
価格は全て税別表示です。テーブルチャージとしてお一人様300円頂戴しております

# BAR

## TRUFFLE FLAVOURED POTATO CRISPS

トリュフ風味のポテトチップス

850

## FRENCH FRIES WITH TRUFFLE

トリュフ香るフライドポテト

1,000

## CHARCUTERIE ASSORTMENT AND FRESH TRUFFLE

シャルキュトリー盛り合わせ フレッシュトリュフを添えて

2,200

## TRUFFLE CHEESE ASSORTMENT WITH TRUFFLE HONEY

トリュフを使ったチーズの盛り合わせ トリュフハチミツを添えて

2,200

-

## "L'ARTISAN" PLANCHE, CHARCUTERIE AND TRUFFLE CHEESE

シャルキュトリー盛り合わせ フレッシュトリュフを添えて

2,500

[WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM](http://WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM)

Taxes are not included. 300 yen per person per table will be charged.  
価格は全て税別表示です。テーブルチャージとしてお一人様300円頂戴しております



# HAPPY HOUR DRINK MENU

## ハッピーアワー ドリンクメニュー

1杯

**462**

税抜

(税込500円)

### WINE

Sparkling Wine  
スパークリングワイン

Red Wine  
赤ワイン

White Wine  
白ワイン

### BEER

Draft Beer  
生ビール

### WHISKY

Highball  
ハイボール

### COCKTAIL

Cassis  
カシス

Peach  
ピーチ

Gin  
ジン

Vodka  
ウォッカ

※割材は下記のソフトドリンクからお選び下さい。

### SOFT DRINK

Orange  
オレンジ

Apple  
アップル

Grapefruits  
グレープフルーツ

Oolong Tea  
ウーロン茶

Coca Cola  
コカ・コーラ

Ginger Ale  
ジンジャーエール

Soda  
ソーダ

Tonic  
トニック