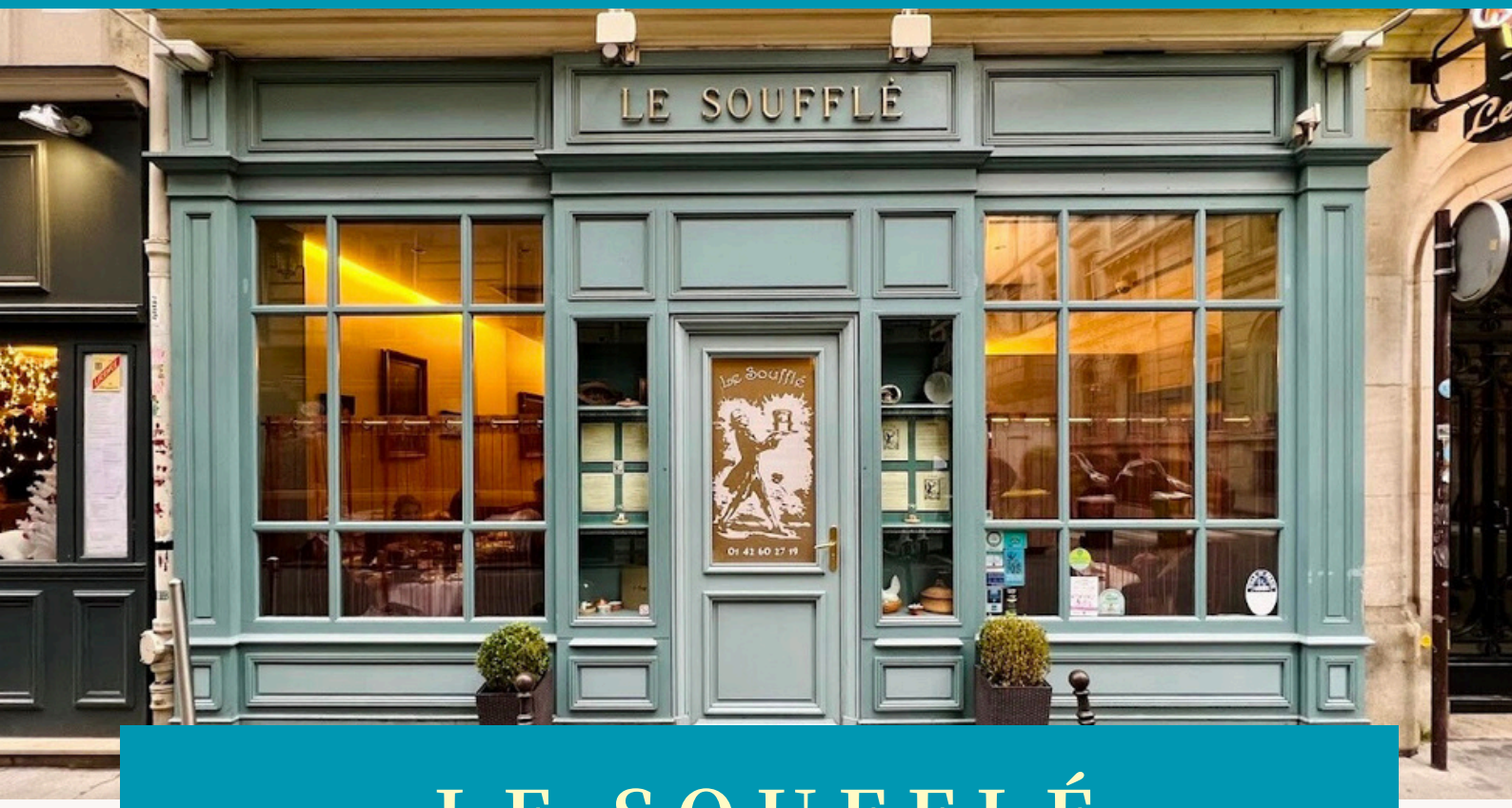
ふわふわスフレの専門店



LE SOUFFLÉ

ル・スフレ

▼周辺観光地

オペラ・ガルニエ/徒歩12分、マドレーヌ寺院/徒歩8分、チュイルリー庭園/徒歩3分
オルセー美術館/徒歩13分、ルーヴル美術館/徒歩13分、コンコルド広場/徒歩6分



スタイル	レストラン
ドレスコード	特になし
住所	36 Rue du Mont Thabor, 75001 Paris
営業時間	12:00～16:00 / 19:00～22:00
定休日	日・月
TEL	01 42 60 27 19
料金	1人あたり40€～
予約	https://bookings.zenchef.com
サービス	アルコール有り
支払い	現金、クレジットカード

朝☑ 昼☑ 夜☑

ーオペラ周辺ー

https://www.lesouffle.fr

Le Soufflé

前菜・メイン・デザートの全てにスフレが出てくる
1961年から続くスフレ専門の老舗レストラン。
店内は落ち着いた雰囲気で食事が楽しめます。

MENU 前菜+メイン+デザート 40€

LE MENU TOUT SOUFFLÉ 40 €

Entrée au choix

Petit soufflé jambon & fromage & salade verte de saison
small ham & cheese soufflé & green salad

Petit soufflé chèvre, romarin, tapenade & salade verte de saison
small goat cheese, rosemary soufflé with olive tapenade & green salad

Petit soufflé tomate, basilic & salade verte de saison
small tomato, basil soufflé & green salad

Petit soufflé salé du moment & salade verte de saison
small seasonal soufflé & green salad

Plat au choix

Soufflé brochet, sauce aux écrevisses *pikefish soufflé & crayfish sauce*

Soufflé saumon, ricotta & aneth *salmon, ricotta cheese & dill soufflé*

Soufflé Henri IV, sauce volaille aux champignons
cheese soufflé with chicken & mushrooms sauce

Soufflé bœuf bourguignon *beef bourguignon soufflé*

Dessert au choix à la carte



前菜

Petit soufflé salé du moment & salade verte de saison
季節のスフレとグリーンサラダ

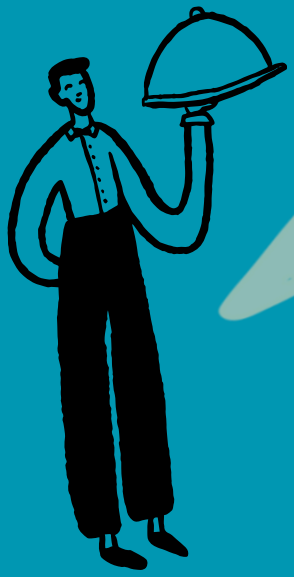


メイン料理

Soufflé Henri IV,sauce volaille aux champignons
アンリ4世スフレとキノコ入りチキンソース



濃厚クリーミーなソースを
ふわふわスフレの上にかけて
召し上がれ♥



スフレの歴史

スフレの起源は17世紀の
フランスに遡ります。
菓子職人が卵白と砂糖を混
ぜて焼いたところ、パンの
ようにふくらむ技法を発見
したことが始まり。
食感はとても軽くてふわふ
わ♥ちなみにスフレはフラ
ンス語で「ふくらんだ」と
いう意味！



デザート

Soufflé chocolat & sa sauce chocolat
チョコレートスフレ