

# A LA CARTE

Bon Appetit!



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь «Пармантье» с отварным картофелем

и оливковым маслом. . . . . 100/120. . . . . 160р



Тартар из лосося, с муссом

из авокадо и каперсами. . . . . 1/160. . . . . 220р



Тартар из телятины, с перепелиным яйцом,

соусом «Ворчестер». . . . . 1/160. . . . . 240р



Французские деревенские паштеты из кролика

и цыпленка. Гарнируются ржаными тостами

и свежими огурчиками. . . . . 120/80. . . . . 200р



Гигантские оливки, темные \ светлые. . . . . 1/100. . . . . 125р



Сэндвич с лососем и лимоном. . . . . 1/120. . . . . 80р



Сэндвич с паштетом и листьями салата. . . . . 1/120. . . . . 65р



Сэндвич с цыпленком и томатами. . . . . 1/120. . . . . 65р



- блюда от шеф-повара







- минимум ожидания



- вегетарианские

# САЛАТЫ

-  Микс из свежих овощей и разных листьев салата с лимонным соком. . . . . 1/180. . . . . 180р
-  Салат с мясом краба, нежным сливочным соусом и чипсами из пармезана. . . . . 1/180. . . . . 290р
- Салат «А-ля Цезарь» с одноименным соусом и пшеничными гренками, гарнируется на Ваш выбор:
- Слабосоленным лососем. . . . . 1/180. . . . . 245р
- Тигровыми креветками. . . . . 1/180. . . . . 265р
- Филе цыпленка. . . . . 1/180. . . . . 235р
-  Салат «Месье Оливье» с телятиной и молодым зеленым горошком. . . . . 1/180. . . . . 220р
-  Руккола с пармской ветчиной, пармезаном и кедровыми орешками. . . . . 1/160. . . . . 240р
- Теплый салат с дорадо, картофелем по-деревенски и горчишно-медовым соусом. . . . . 1/250. . . . . 285р
- Теплый салат с куриной печенью в бальзамическом соусе и помидорами черри. . . . . 1/250. . . . . 285р



- блюда от шеф-повара




- минимум ожидания






- вегетарианские

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Атлантические креветки, обжаренные на оливковом масле с прованскими специями и чесночным соусом. . . . . 1/180. . . . . 390р
-  Гигантские мидии «а-ля Мариньер» в раковинах, запеченные. . . . . 1/150. . . . . 290р
-  Бургундские улитки, запеченные с ароматным зеленым маслом. . . . . 1/150. . . . . 265р
-  Домашний пирог «Киш Лоран» с лососем. . . . . 1/150. . . . . 225р
- Тонкие ломтики жареной свинины в аккомпанементе сладкого винограда. . . . . 1/150. . . . . 245р
-  Жульен из лесных грибов, подается в профитроле. . . . . 1/150. . . . . 185р
- Камамбер, обжаренный в хрустящих хлопьях, с ягодным соусом. . . . . 1/150. . . . . 180р

## СУПЫ

-  Бульон «Консоме» с перепелиным яйцом, свежей зеленью и гренками. . . . . 1/250. . . . . 160р
- Французский рыбный суп с морепродуктами. . . . . 1/250. . . . . 180р
-  Суп «Гарбюр» с грудинкой и фасолью. . . . . 1/250. . . . . 210р
-  Традиционный луковый суп, гарнируется запеченным крутоном. . . . . 1/250. . . . . 170р
- Тыквенный крем-суп с хрустящим беконом. . . . . 1/250. . . . . 170р



- блюда от шеф-повара



- минимум ожидания



- вегетарианские

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Лосось «по-Луарски» на сливочном соусе.

Гарнируется овощами «нуазет». . . . . 130/120. . . . . 29ор

Филе палтуса с шафрановым соусом

и картофельным пюре с пармезаном. . . . . 130/120. . . . . 29ор

Сочный, жареный на гриле антрекот из мраморной

говядины с соусом «Бордолез»,

гарнируется картофелем «Бавет». . . . . 150/120. . . . . 58ор


Телятина «Пот-о-фе», тушеная с овощами

и оливками. . . . . 1/300. . . . . 30ор

Филе-миньон из свинины с перечным соусом

и запеченным картофелем. . . . . 130/120. . . . . 29ор

 Утиное магре с грибным букетом. . . . . 120/80. . . . . 34ор

 Ножка кролика, тушеная в сметане.

Гарнируется спагетти и свежими травами. . . . . 150/120. . . . . 30ор

Каре ягненка с брусничным соусом

на подушке из кускуса. . . . . 150/120. . . . . 33ор



- блюда от шеф-повара



- минимум ожидания



- вегетарианские

## ДЕСЕРТЫ

Ассорти выдержанных сыров с орехами, курагой, джемом и свежей клубникой. ....	160/100. ....	245р
Сезонные фрукты. ....	1/100. ....	45р
Крем-брюле с румяной корочкой. ....	1/120. ....	110р
Семейный пирог «Клафутти» с фруктами. ....	1/150. ....	160р
Мильфей из блинчиков с карамельным соусом. ....	1/150. ....	145р
Эклер «Сен Жермен» со сливочным кремом. ....	1/120. ....	130р
Чизкейк классический. ....	1/150. ....	180р
Тирамису с ароматом Амаретто. ....	1/110. ....	145р
Мороженое «Мёвенпик», ассорти. ....	1/45. ....	50р
Французская выпечка: круассан, бриошь, мафин, домашнее печенье, макарон, птифуры. ....	1 шт. ....	35р
Конфеты, трюфеля, мармелад ручной работы. ....	1/20. ....	40р
Хлебная корзина французских булочек с маслом. ....	1/100. ....	50р
(первая корзина подается бесплатно)		