



## КАШИ

- ФИРМЕННАЯ ОВСЯНАЯ КАША  
с фруктами в карамели 300 г ..... 115
- СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ЯГОДАМИ  
овсяная, рисовая или пшеничная 250 г ..... 110
- КАША С СОУСОМ НА ВЫБОР  
овсяная, рисовая или пшеничная 250 г ..... 90

### СОУСЫ

абрикосовый конфитюр - лимонный мармелад  
шоколадный соус - соленая карамель - мед с орехами

## СЫРНИКИ

- ФИРМЕННЫЕ СЫРНИКИ из рикотты  
со взбитыми сливками и ягодами 175 г ..... 170
- СО СМЕТАНОЙ И СОУСОМ НА ВЫБОР  
из творога 170 г ..... 110
- из рикотты 170 г ..... 140

### СОУСЫ

абрикосовый конфитюр - лимонный мармелад  
шоколадный соус - соленая карамель - мед с орехами

## ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ

- С ОВОЩАМИ 160 г ..... 105
- С ЛОСОСЕМ И ТОМАТАМИ 160 г ..... 130
- С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ 160 г ..... 115

## ★ ГЛАЗУНЬЯ ★

- с сыром и томатами 130 г ..... 95
- с ветчиной и сыром 130 г ..... 110
- с беконом 110 г ..... 110

## СЭНДВИЧИ НА МИНИ-БАГЕТАХ

с хрустящим салатом, свежими томатами и огурцами  
и оригинальным соусом

- С ТУНЦОМ ..... 260 Г
- СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ ..... 280 Г
- С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И СОУСОМ КАРРИ ..... 310 Г
- С РОСТБИФОМ ..... 290 Г
- С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ ..... 300 Г
- 170 руб.**

## КИШИ

НА ТЕСТЕ БРИЗЕ С ВОЗДУШНЫМ ОМЛЕТОМ  
С СЫРОМ И ТОМАТАМИ  
С ТУНЦОМ И ПОРЕЕМ  
С ЛОСОСЕМ И ФЕНХЕЛЕМ  
С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ  
*Lorraine* С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ  
120 г.

**120 руб.**

## ЗАКУСКИ

- ВЕРРИН ИЗ ОВОЩЕЙ**  
со сливочным тапенадом 140 г ..... 120  
Кубики баклажана, цуккини и репчатого лука,  
обжаренные на оливковом масле, под соусом  
из сливок и протертых маслин
- ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ**  
с чесночным фаршем 150 г ..... 270
- СУФЛЕ ИЗ ЛОСОСЯ**  
под сливочным кремом 110 г ..... 190  
Воздушная закуска из лосося и сливок, запеченная  
в керамическом ramekinе
- ПАШТЕТ из куриной печени** 110 г ..... 130
- ТЕРРИН из индейки** 150 г ..... 195  
Запеченные треугольники из фарша индейки,  
завернутые в бекон. Подается холодным
- КРОК-МЕСЬЕ** 230 г ..... 180
- КРОК-МАДАМ** 280 г ..... 180  
Горячий бутерброд с сыром и ветчиной.  
Крок-мадам подается с глазуньей из одного яйца

## САЛАТЫ

**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ** со сливочным  
сыром в тесте катаифи 230 г ..... 210  
Листья салата, свежие огурцы и томаты, сладкий перец,  
морковь, редис, стебель сельдерея, заправленные  
медово-горчичным соусом, и цилиндр горячего сыра

**ЛОСОСЬ С ЯБЛОКАМИ**  
и сливочно-апельсиновым соусом 160 г ..... 250  
с листьями салата и томатами

**НИСУАЗ** 200 г ..... 290  
Классический средиземноморский салат из слегка  
обжаренных ломтиков тунца, смеси салатов, томатов черри,  
свежего огурца, стручковой фасоли и перепелных яиц.  
Заправляется соусом Тунец

**КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ**  
с овощами и соусом "Тунец" 195 г ..... 220  
Обжаренные на гриле ломтики куриного филе на подушке  
из овощей: смесь салатов, морковь, редис, стручковая  
фасоль и томаты

**ЯЙЦО-ПАШОТ**  
с зеленым луком и беконом 135 г ..... 190  
на подушке из смеси салатов, печеного сладкого  
перца и томатов

**РУККОЛА С РОСТБИФОМ**  
и картофельными чипсами 155 г ..... 250

## - СУПЫ -

- ТОМАТНЫЙ СУП подается холодным 250 г ..... 150
- КРЕМ-СУП ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА 250 г ..... 150
- ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП 250 г ..... 160
- КРЕМ-СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ 250 г ..... 190
- ЛУКОВЫЙ СУП 250 г ..... 230
- КУРИНЫЙ СУП 250 г ..... 160

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- РАТАТУЙ** 220 г ..... 220  
Запеченные ломтики томата, баклажана, цуккини  
и сладкого перца с пряным соусом из овощей
- ТРЕСКА НА МОРКОВНОМ ПЮРЕ**  
со сливочно-апельсиновым соусом 120/100/40 г ..... 270
- РАГУ ИЗ ДВУХ ВИДОВ РЫБ** 290 г ..... 285  
Кусочки филе лосося и трески, тушеные в овощном  
соусе вместе с цуккини, баклажаном и томатами черри
- ФИЛЕ ИНДЕЙКИ** с картофельным gratinом  
и овощами тушеное 130/90/70 г ..... 310  
Запеченное филе индейки с двумя гарнирами:  
запеканка из картофеля со сливками и фигурки из  
бланшированных моркови, цуккини, сладкого перца
- СОТЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ** 280 г ..... 270  
Говяжья вырезка, порезанная соломкой и обжаренная  
с цуккини, баклажаном и болгарским перцем
- БИФШТЕКС С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ**  
и перченым соусом 140/110/50 г ..... 370

## ПАСТА

Coquillettes

в овощном соусе - 300 г

Пенне

в грибном соусе - 300 г

Спагетти

с лососем и спаржей - 300 г

Тальятелле

с беконом и сыром пармезан - 270 г

**235 руб.**

## ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

- БАГЕТЫ И МИНИ-БАГЕТЫ**  
Традицион Baguette tradition 300/150 г ..... 80/40  
С семенами Baguette cereales 300/150 г ..... 80/40

## ФОРМУЛЫ / LES FORMULES

09:00  
12:00

### ЗАВТРАК / Petit déjeuner

Блюдо на выбор

Сырники из творога

Каша с соусом на выбор  
(овсяная, рисовая или пшеничная)

Омлет

Глазунья

Напиток

Чай 300 мл

Американо

Капучино

Морс

**130 руб.**

12:00  
16:00

### ОБЕД / Formules du Jour

$\left[ \begin{array}{c} \text{Закуска} \\ \text{или} \\ \text{Салат} \end{array} \right] + \left[ \begin{array}{c} \text{Суп} \end{array} \right] = \frac{280}{\text{руб.}}$

$\left[ \begin{array}{c} \text{Суп} \\ \text{или} \\ \text{Салат} \\ \text{или} \\ \text{Закуска} \end{array} \right] + \left[ \begin{array}{c} \text{Горячее} \\ \text{или} \\ \text{Паста} \end{array} \right] = \frac{340}{\text{руб.}}$

$\left[ \begin{array}{c} \text{Закуска} \\ \text{или} \\ \text{Салат} \end{array} \right] + \left[ \begin{array}{c} \text{Суп} \end{array} \right] + \left[ \begin{array}{c} \text{Горячее} \\ \text{или} \\ \text{Паста} \end{array} \right] = \frac{440}{\text{руб.}}$

К любой формуле,  
сэндвичу или  
кишу

Чай 300 мл

Американо

Капучино

Морс

**50 р.**



## НАСТОЯЩАЯ ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

Круассан <i>Croissant 50 г</i> .....	50
Слоеный «Шоколадный хлеб» <i>Pain au chocolat 70 г</i> .....	65
КАРЕ с фисташковым кремом и шоколадом <i>Carré 70 г</i> .....	65
СЛОЙКА с лимонным кремом <i>Bûche au citron 70 г</i> .....	65

### УЛИТКА / ESCARGOT

с шоколадом	65 РУБ. 80 Г.
с сушеной клюквой	
с черной смородиной	
с апельсиновым кремом и изюмом	
с миндальным кремом и корицей	

### ФЕЙЭТЕ / FEUILLETÉ

с яблоком и грушей 70 г	85
со сливой и абрикосами 70 г	85

## УДИВИТЕЛЬНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ НА ХРУСТЯЩЕМ ПЕСОЧНОМ ТЕСТЕ

### Les Tartelettes

с малиной	230 РУБ.
с кремом манго и клубникой	
с черникой и голубикой	
с шоколадным кремом и красной смородиной	115 г
с грейпфрутом	150 РУБ.
с лимонным кремом	
с шоколадным ганашем	
с киви и клубничным кремом	
с кремом манго и персиком	
Амандин	110 г

## ШУ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

### Chou à la crème

с ананасом и малиной 40 г	50
с клубникой 40 г	50

## Париж-Брест - Paris-Brest

с кремом муслин и пралине - 70 г	95
с кремом из молочного шоколада - 70 г	95

## ЭКЛЕРЫ • LES ÉCLAIRS

### ТРАДИЦИОННЫЕ С КРЕМОМ ПАТИСЬЕР

ВАНИЛЬ.....	70 руб.
СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ..... (50 г)	
ШОКОЛАД.....	

## Вечная Классика

Опера ~ Opéra 125 г	140
Мильфей ~ Mille-feuille 125 г	140
Крем-брюле ~ Crème brûlée 110 г	110
Канеле ~ Canelé 40 г	50
Бриошь ~ Brioche 90 г	90
Макаронс ~ Les Macarons 22 г	любой вкусе из нашей коллекции ..... 50
Малина, Лимон-розмарин, Лаванда, Шоколад-лайм, Мята...	

## ОРИГИНАЛЬНЫЕ СЛАДОСТИ ОТ ШЕФА

Фиалка Монмартра Мусс-дуэт с фиалкой и черной смородиной 85 гр	150
Дофин Мандарин Мусс мандарин и крем-брюле на миндальном бисквите 85 гр	150
Золото Прованса Лаванговый мусс и абрикосовый конфитюр 85 гр	150

## ТАЮЩИЕ ПИРОГИ И ТАРТЫ MOELLEUX ET TARTES

БАРХАТНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ с перцем и малиной 95 г	120
ТАЮЩИЙ БИСКВИТ с белым шоколадом и клюквой 90 г	120
ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ со сливами 90 г	120
ГРУШЕВЫЙ ТАРТ 100 г	130

## ВОЗДУШНЫЕ МУССЫ & БАВАРУА Les mousses et les bavarois

Мусс Framбуазье с малиной и ежевикой 80 г	130
Мусс Пуаро с грушей и карамелью 80 г	130
Мусс Пассоа с маракуйей и манго 80 г	130
Мусс Дуэт Цитрон 80 г	130
Пена Дней кокосовый баваруа 75 г	120
Нуар шоколадный баваруа с имбирем 75 г	120
Клубничные Поля баваруа с клубникой и сыром 75 г	120
Легкое дыхание мятный баваруа с шоколадом 75 г	120

## КОФЕ И ШОКОЛАД

ЭСПРЕССО / ДОППИО 30 / 60 мл	70 / 110
АМЕРИКАНО 140 / 270 мл	110 / 150
КАПУЧИНО 200 / 360 мл	120 / 160
ЛАТТЕ 280 мл	150
ГЛЯСЕ 250 мл	130
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 200 мл	130
КАКАО 250 мл	110

### ФИРМЕННОЕ КАКАО

С ПАСТИЛОЙ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ 360 мл ..... 150

## ЧАЙ

• АССАМ	• ЗЕЛЕННЫЙ ЧАЙ С ЖАСМИНОМ
• ЭРЛ ГРЕЙ	• УЛУН ТЕ ГУАНЬИНЬ
• ЧЕРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ	• ПЕРЕЧНАЯ МЯТА
• ПУ ЭР	• РОЙБУШ С МИНДАЛЕМ
• КИТАЙСКИЙ ПОРОХ	• РОМАШКОВЫЙ

300 мл - 110 руб.  
600 мл - 150 руб.

## ФИРМЕННЫЕ ЧАЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Черный чай с малиной и розмарином	180 руб.
Черный чай с клюквой и тимьяном	
Зеленый чай с клубникой и базиликом	
Зеленый чай с имбирем и лимоном	
Зеленый чай с облепихой	600 мл

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ванильный 350 мл	170
Шоколадный 350 мл	170
Бананово-ореховый 350 мл	170
Малина-маракуйя 350 мл	200
Меланж (манго, клубника, черная смородина) 350 мл	250

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсин - Грейпфрут - Яблоко  
Морковь - Сельдерей  
- 250 мл -

~ 170 РУБ. ~

## ЛИМОНАДЫ

ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ 300 мл	110
ИМБИРНЫЙ ЛИМОНАД 300 мл	120
ДОМАШНИЙ КЛЮКВЕННЫЙ МОРС 300 мл	90
МОХИТО 300 мл	130

## ВОДА И СОКИ

Сок Rich 280 мл	70
Апельсин / Яблоко / Вишня / Персик / Ананас / Томат	
Артезианская вода Норинга 600 мл	70
Швепс Тоник / Coca-Cola / Fanta / Sprite 500 мл	70

### • ФРАНЦУЗСКОЕ ПИВО •

Kropenbourg 1664 светлое 0,46 л	130
Grimbergen Double-ambree темное 0,33 л	145

## ГЛИТВЕЙН

на красном или белом вине 250 руб.  
280 мл

## Напитки Франции

### КРАСНОЕ ВИНО

### Vin rouge

Домашнее полусладкое 10,5% 50 мл/500 мл/1 л	40/400/800
Gabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc Route du Sud сух. зрел. наим. 13,5% 50 мл/750 мл	55/825
Chateau La Hitte AOC Buzet сух. защищен. наим. 13% 50 мл/750 мл	190/1350
Marselan rare IGP Pays d'Oc Route du Sud п/сух. зрел. наим. 13% 750 мл	1125

### БЕЛОЕ ВИНО

### Vin blanc

Домашнее полусладкое 10,5% 50 мл/500 мл/1 л	40/400/800
Muscate IGP Pays d'Oc Route du Sud сух. зрел. наим. 12% 50 мл/750 мл	75/1125
Chardonnay IGP Pays d'Oc Route du Sud п/сух. зрел. наим. 13% 750 мл	825

### РОЗОВОЕ ВИНО

### Vin rosé

Rose Tradition AOC Buzet сух. защищен. наим. 12,5% 50 мл/750 мл	170/1050
---	----------

### ИГРИСТОЕ ВИНО

### Vin effervescent

Cuvee Jean-Louis Brut брют белое 11,5% 750 мл	1000
Brut Dargent Blanc de Blanc Chardonnay брют белое 12% 750 мл	1000
Grande Cuvee 1531 de Aimery Cremant de Limoux брют белое 12% 750 мл	1300
Brut Dargent Blanc de Blanc Chardonnay п/сух белое 11,5% 750 мл	1000

## ФРАНЦУЗСКИЕ АПЕРИТИВЫ

### APÉRITIFS FRANÇAIS

Pernod Абсент 68% 50 мл	300
Salers Bitter ликер на горечавке 25% 50 мл	150
Ricard анисовый аперитив 45% 50 мл	220

## ФРАНЦУЗСКИЕ ДИЖЕСТИВЫ

### DIGESTIFS FRANÇAIS

Кальвадос Pere Magloire 40% 50 мл	300
Арманьяк Delord Fine Armagnac 40% 50 мл	220

## ★ КОНЬЯКИ ★ COGNAC ★

Cortel Napoleon 40% 50 мл	200
Hennessy VS 40% 50 мл	350
Baron Otard VSOP 40% 50 мл	420

## ◆ ЛИКЕРЫ PAGES ◆ LIQUEURS ◆

Какао Creme de Cacao 25%	200 руб.
Абрикос Abricot 16%	
Черная смородина Creme de Cassis 15%	
Ежевика Creme de Mure 15%	
Малина Creme de Framboise 15%	
Дикая вишня Creme de Griotte 15%	
Кюрасао Апельсин Curacao Orange 35%	50 мл

## ЗНАМЕНИТЫЕ НАПИТКИ СО ВСЕГО СВЕТА

### КРЕПКИЕ НАПИТКИ Eau-de-vie

Виски Johnnie Walker Red Label 40% 50 мл	200
Виски Jameson 40% 50 мл	220
Виски Chivas Regal 12 40% 50 мл	300
Ром Bacardi Superior 40% 50 мл	170
Ром Bacardi Black 40% 50 мл	200
Джин Beefeater 47% 50 мл	220
Текила Montezuma Blanco 40% 50 мл	200
Текила Montezuma Gold 40% 50 мл	200
Коньяк Сараджишвили 40% 50 мл	170
Водка "Хаски" 40% 50 мл	150
Водка "Белая березка" 40% 50 мл	170
Водка "Русский Стандарт" 40% 50 мл	200

### Игристое вино • Vin effervescent

Asti Martini сладкое белое 7,5% 750 мл	1300
--	------

## Вермумы • Vermouth

• Martini Bianco 15%	• Martini Extra Dry 18%	100 50 мл
• Martini Rosso 15%	• Martini Rosato 15%	