

Закуска и Салаты

Сырная тарелка по французской традиции Эмменталь, камамбер, сыр с голубой плесенью, козий сыр, пармезан, с карамелизованными орехами, виноградом и конфитюром	620р
Мясная тарелка Шаркутери Гастрономическая мясная тарелка: вяленый свиной окорок, паштет из печени кролика, рийет из баранины, вяленая утиная грудка, багет	490р
Морской ёж Мурманский (1 штука) С перепелиным желтком и лимоном	300р
Устрицы Хасанские / Императорские (1 штука) С лимоном и соусом из красного уксуса и лука-шалот	250р
Улитки по-бургундски (1/2 дюжины / 1 дюжина) Виноградные улитки с зелёным маслом	450р / 830р
Сырное фондю (500г) Сыр, расплавленный в белом вине, с мускатным орехом, чёрным перцем, чесноком и багетом	790р
Французский стейк тартар Свежая отборная говяжья вырезка на ржаной гренке с чипсами из риса и паприки	390р
Тартар из лосося Свежий лосось с пшеничной гренкой, авокадо, оливковым маслом и бальзамическим уксусом	430р
Тартар из тунца Филе тунца на подушке из обжаренного в оливковом масле авокадо, с медовым соусом, перепелиным яйцом и пшеничной гренкой	450р
Утиный рийет с миндалём и соусом из печёного перца Паштет из утки с миндальной стружкой на соусе из перца и голубого сыра с картофелем пай	380р
Карпаччо из лосося Ломтики свежего лосося на пергаменте с оливковым маслом и травами	570р
Салат с форелью Листья салата с перепелиными яйцами поше, форелью из нашей коптильни, дольками апельсина и заправкой из манго	480р
Салат с тёплой кроличьей печенью в красном вине С салатным миксом, яблочным пюре, эстрагоном, фенхелем и хрустящим луком в бальзамике	390р
Салат с рукколой, соусом из голубого сыра и копчёной курицей Листья рукколы с куриным филе из нашей коптильни, авокадо и помидорами черри	390р
Тёплый салат а-ля рататуй С обожжённым козьим сыром	350р

Philibert

Нисуаз Салат из филе тунца с зелёной фасолью, тёплым картофелем и апельсиново-горчичной заправкой	360р
Хлебная корзина Хлеб, выпеченный по ремесленному обычаю, со сливочным маслом	150р

Супы

Луковый суп Классический суп с тимьяном и сырной гренкой	180р
Крем Пармантье Крем-суп из жареного картофеля с утиной печенью	150р
Суп-пюре из чечевицы с гренками и трюфельным маслом Густой суп из красной чечевицы на бараньем бульоне	210р
Тыквенный суп-пюре Суп-пюре из тыквы с семечками и креветкой	390р
Марсельский суп Томатный суп на креветочном бульоне с судаком, кальмарами, мидиями и креветками, приправленный шафраном	640р
Куриное консоме Прозрачный куриный суп с лапшой	190р

Жареное

Кнели из щуки с соусом морней На шпинате в обрамлении картофельного пюре	470р
Палтус с соусом бёр блан Филе палтуса с классическим соусом и виноградом	570р
Стейк из лосося С картофелем бёр нуазет и жареной петрушкой	720р
Стейк из тунца Сочный тунец в аппетитной перечной корочке с пассерованными сладким перцем, черри, брокколи и цуккини под ананасово-розмариновым соусом	620р
Дорадо ан папийот Запечённая в пергаменте целая рыба с луком порей	690р
Креветки в горшочке С соусом бёр блан и травами	740р
Морские гребешки С гратеном из цуккини и апельсиновым соусом	650р
Мидии в кастрюльке Приготовленные в ракушках с белым вином, чесноком, оливковым маслом и сливками	540р
Кролик с морковным соусом и мятым кускусом Ножка кролика, тушённая с розмарином и тимьяном	790р
Утиная ножка конфи Томлёная утиная ножка с копчёным картофельным пюре и клюквенным соусом	670р

Утка магре Филе утки с медовым соусом и пюре из сельдерея	650р
Запеканка «Пармантье» Рубленая говяжья вырезка с беконом, запечённая с картофельным пюре на сливочном масле	480р
Кок-о-вен Тушённый в красном вине петух с запечёнными овощами	750р
Цесарка с соусом из утиной печени Жареная цесарка с овощами гриль	650р
Антрекот Стейк рибай из мраморной говядины Choise с маслом бёр нуар и пюре из брокколи	1690р
Филе-миньон Стейк из говяжьей вырезки на гриле со спаржей и картофелем	790р
Кассероль телячьи щечки в стиле бёф бургињон В мясном соусе, с хлебными кнелями	810р
Телячий язык в мясном соусе греви С гарниром из гречневой крупы и цедрой цитрусов	540р
Тушёный бараний подбедёрок В сухарях, с травами и булгуром с овощами	980р

Десерты

Безе Воздушный десерт из взбитых с добавлением сахара запечённых белков	180р
Мильфей Хрустящее пирожное из тысячи слоёв с нежным кремом, фруктами и сахарной пудрой	260р
Грильяж Десерт из жаренных с сахаром орехов	150р
Крем-брюле Классический французский десерт	230р
Фондан Изысканное шоколадное лакомство с жидкой нежной начинкой и шариком пломбира	180р
Фисташковый мусс Мусс из фисташек с прослойкой клубничного желе	150р
Парфе Ароматный, тающий во рту холодный десерт из взбитых с ванилью и сахаром сливок и свежих ягод	150р
Эклеры (2 штуки) Классическое пирожное из заварного теста с кремовой начинкой и глазурью	180р
Французская Гвиана Бисквитный торт с пюре из манго и сливочным кремом	190р
Мороженое, сорбеты (1 шарик)	120р

Дорогие гости!

Приглашаем вас отпраздновать
День рождения, свадьбу, юбилей,
семейное или корпоративное торжество,
провести бизнес-завтрак, кофе-брейк,
любое деловое мероприятие
в нашем чудесном ресторане.

Мы предлагаем
всегда безупречную кухню и
высокое качество обслуживания.

Банкетное меню и условия проведения
вам представит наш менеджер.

Наш тел. (812) 928-00-29.

Ресторан Philibert
г. Санкт-Петербург,
ул. Коломенская, д. 29
тел. (812) 928-00-29

www.philibert.ru
info@philibert.ru

 [restoran_philibert](#)

 [restoran_philibert](#)

Информация в меню
является рекламным носителем.

Philibert

Ресторан
французской кухни

Меню