

ХЛЕБ

хлеб бездрожжевой пшеничный с оливками

100 18

хлеб овсяный бездрожжевой цельнозерновой с льняными семенами

100 15

хлеб пшеничный луковый

160 18

хлеб ржаной с тыквенными семенами

160 18

чабатта с вялеными томатами

100 21

гриссини

100 25

корзина с луковым, ржаным хлебом, чабаттой и гриссини

460 70

БРУСКЕТТЫ

с печеной паприкой, козым сыром и базиликовым песто

45/25 85

с лососем и сливочным сыром

45/25 115

с брезаолой, сыром Филадельфия и гранатовым мармеладом

45/25 128

МАРОККАНСКИЕ ПИТЫ

с моцареллой, базиликовым песто и томатами черри

130/15 97

с ягнатиной, печеным баклажаном, перцем чили,

кинзой и соусом из йогурта и мяты

130/30/15 111

с телятиной, печеным перцем, сыром фета, орегано и рукколой

130/15 137

ТАРТАРЫ

из тигровых креветок с зеленым яблоком, лаймом и перцем чили

70/25/40 240

из лосося с авокадо, оливками и лимонной цедрой

70/25/40 253

из говядины с каперсами, анчоусами,

пиккулями и картофельными чипсами

90/30/5 167

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

мильфей из семги, краба и тартара из авокадо

165/20 483

щучья икра со сливочным маслом и пшеничными тостами

50/50/40 231

сельдь по-бретонски

с маринованным луком, пряной свеклой и жареным картофелем

120/85 136

террин из фуа-гра

с мармеладом из черники и крутонами из brioche

50/55/30 244

деревенская тарелка

с прошутто крудо, салями ди феллино, сальчичон Гран Резерва,

оливками, артишоком и молодым сыром

180/110 395

САЛАТЫ

из рукколы и пряных трав

с помидорами черри, кедровыми орехами и пармезаном

160/10 185

листья салата с фетой, авокадо и оливками под соусом Citronette

165 127

салат Цезарь с куриной грудкой, прошутто, помидорами черри

и пармезаном; подается с соусом aioli

165/30 175

листья салата Роман, шпината и мяты

с пряным слабосоленым лососем, авокадо и апельсином,

с оливково-лимонным соусом и зернами сезама, подсолнуха и тыквы

165/30 198

теплый марсельский салат из жареных креветок, кальмаров,

мидий и гребешка, с оливками и сыром Буко

185/30 355

теплый салат из лосося и спаржи,

с молодым картофелем, редисом и зернами чиа

155/20 250

СУПЫ

лионский луковый суп

с запеченным на тостах сыром Эмменталь

220/65 151

суп Veloute из молодой спаржи

с морским гребешком и пармезаном

240/25/20 221

имбирный суп с лососем, тигровыми креветками и шампиньонами

240/10 230

суп из красной фасоли и копченой грудки,

с фрикадельками из телятины и пирожком Bouffée

270/20 137

ПАСТА

феттучине со шпинатом и белыми грибами в сливочном соусе

240/15 239

тальюлини с крабом и рикоттой, с базиликовым соусом и фисташками

165/30 352

миллерини карбонара с креветками, молодым сыром,

песто из мангольда и тартаром из морепродуктов

270/35 310

открытые черные равиоли с креветками, орегано и томатами

275/25 281

ВАРЕНИКИ

с картофелем, обжаренные на сковороде с луком и грибами

210/95 152

с крольчатинной, на подушке из сливочного шпината

210/85 185

ФОНДЮ

подается с сухариками из французского хлеба с оливками

с сыром Конте и Бри Дижон

300/250 380

с сыром Эмменталь, Грюйер и Ружет

300/250 400

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

мидии de Bouchot
в сливочном соусе с голубым сыром и картофелем French fries
220\125\140 287

щучьи котлеты, фаршированные раковыми шейками,
под соусом a " la Nantaise
180\105\35 285

филе сибаса с мидиями в соусе Colbert
с диким рисом и гляссе из молодой моркови и цуккини
125\140\25 320

запеченный лосось;
подается с брокколи, мидиями,
зеленым горошком и сливочным шпинатом
125\95\60 328

осьминог гриль по-авиньонски,
с чесночным маслом, картофелем и шпинатом
110\95\30 527

фуа-гра на крутоне из сыра Камамбер
с соусом из малины и апельсинов
90\125\15 535

жареный цыпленок с морковью и пастернаком конфи;
подается с булгуром и белыми грибами
160\60\55 239

утиная ножка конфи
с запеченным молодым картофелем и карамельными яблоками
190\110 320

филе миньон из телятины
с полентой, соусом Pere Verde и зернами кукурузы
140\120\45 378

ножка барашка по-нормандски
с картофельным Veloute, маринованным патиссоном,
трюфельным соусом и кедровыми орехами
150\100\40 344

панкейки из картофеля и шпината,
запеченные с жульеном из белых грибов и шампиньонов
под сыром Эменталь
185\20 123

картофель по-деревенски,
жареный с луком шалот, весенним чесноком и петрушкой
320 87

БЛЮДА ЖИВОГО ОГНЯ

стейк из лосося
с авокадо и зеленым салатом
100\65 255

тунец в имбирном маринаде
с салатом из авокадо, радищичо и грейпфрута
100\40 347

стейк из индейки
с полентой, розмарином и сливочным соусом
100\65\20 136

вырезка ягненка с салатом из кус-куса
и печеным баклажаном с сыром фета
100\45 245

стейк из телячьего края
с паприкой и цуккини гриль
100\35\25 151

ПЛАТО ИЗ СЫРОВ

с медовой грушей, орехами и виноградом —
на Ваш выбор:

сыр Полдеркаас, овечий выдержанный
30 75

сыр козий пещерный в меду
30 77

сыр Гауда с трюфелем
30 78

сыр Гудбрансдаллен, с шоколадом и карамелью
30 93

сыр Рум Харт с ананасом
30 55

сыр Бри Дикон
30 40

сыр Монтаньоло
30 67

ДЕСЕРТЫ

шоколадный флан
с соусом из ягод и куантро и ванильным пломбиром
100\60\40 144

крем-брюле с ванилью;
подается с голубикой и тонкой хрустящей карамелью
100\20 151

чизкейк
с клубникой в желе с гренадином, апельсиновой цедрой и мятой
150\35 137

персиковый тирамису
с сыром маскарпоне и фисташковым макаронс
165\10 131

замороженная нуга с миндалем, фисташками и цукатами;
подается с малиновым кули или
соусом из апельсинов и лимончелло — на Ваш выбор
80\50 119

СОРБЕТЫ

лимонный сорбет
70 55

сорбет из манго и маракуйи
65\5 81

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

сливочное с натуральной ванилью
60 45

базиликовое с ананасом
60 62

черничное
60 62



МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ

консоле с фрикадельками из крольчатины,
тальялини и перепелиным яйцом

200 *89*

стейк из курицы
с картофелем French fries и сладким перцем

80/160/20 *120*

котлетки из индейки
с фарфалле и свежими овощами

75/50/60 *38*

сырники с голубикой и сметаной

120/85 *89*





ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПОСТНЫЙ СТОЛ

МАРОККАНСКИЕ ПИТЫ

- с печеным баклажаном, паприкой и песто из петрушки
75\110 **91**
- с пряной красной фасолью, грецким орехом, кинзой и перцем чили
75\125 **85**
- с кус-кусом, вялеными томатами, авокадо и красным луком
75\110 **111**

САЛАТЫ

- из листьев шпината, корнизонов и стеблей сельдерея
с пряной свеклой, обжаренной с имбирем,
перцем чили и зернами горчицы
175 **117**
Coleslaw;
- листья салата с зеленым яблоком, морковью и красной капустой,
с оливковым провансалем и семенами сельдерея
165\35\5 **119**
- листья рукколы, шпината и салата айсберг,
с карамелизированной тыквой,
семенами чиа и трюфельным соусом
185\15 **125**
- из авокадо, манго и киноа,
с зеленым сельдереем, огурцом и сладким перцем,
под соусом из лимонов-конфи
185\30 **225**

СУПЫ

- суп-крем из зеленого горошка,
с кокосовым молоком и листьями мяты
270 **119**
- Printemps из весенних овощей,
с песто из базилика и эстрагона и трюфельным маслом
330\5 **126**
- из лесных грибов и шампиньонов,
с пряными кореньями и гречневыми тальолини
330 **139**
- борщ с копченой грушей и маслятами;
подается с тостами из ржаного хлеба с кориандром
330 **121**

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- ризотто из киноа с légumes gâtés из моркови,
пастернака и топинамбура с тимьяном и перцем эспелет
265\118 **211**
- нюкки из картофеля, обжаренные с луком шалот,
шампиньонами и белыми грибами;
подаются с песто из мангольда, петрушкой и паприкой
210\25 **252**
- вареники с разными пряными начинками;
из красной, белокочанной и савойской капусты;
подаются с грибным бешамелем,
жареным луком шалот и лионской цветной капустой
265\35\30 **128**
- феттучине с чернилами каракатицы,
тартаром из морепродуктов
и кальмаром, фаршированным овощами конфи;
подается с авокадо гриль и соусом из томатов и лимонного базилика
110\95\65 **215**

ДЕСЕРТЫ

- карамелизированный ананас,
с сорбетом Пина Колада и кокосовым кроканте
100\50 **125**
- пряная карамельная груша с шоколадным фаджем,
лесным орехом и малиновым сорбетом
180\35 **119**
- яблоко, запеченное с медом и гранолой;
подается с малиновым кули
150\25\30 **67**
- чиа-пудинг на овсяном молоке;
подается под соусом из маракуйи и персиков
175 **91**
- теплый шоколадный пирог
с вишневым конфитором и миндальным мороженым
110\35 **127**
- конфеты из черного шоколада — на Ваш выбор:
с мармеладом из черники;
с инжиром, курагой и финиками;
с черносливом и грецкими орехами
24 **32**

