

МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ

консоме с фрикадельками из крольчатины,
тальолини и перепелиным яйцом

200 *89*

стейк из курицы
с картофелем French fries и сладким перцем

80\160\20 *120*

котлетки из индейки
с картофельным пюре и свежими овощами

75\50\20 *98*

стейк из лосося с чипсами из цуккини

80\45\30 *211*

вареники с клубникой и ягодным соусом

160\30 *72*

сырники с голубикой и сметаной

120\85 *89*

данный буклет является рекламным продуктом



ХЛЕБ	
французский багет	120 <i>21</i>
пшеничный хлеб с зернами чиа и сезама	160 <i>23</i>
чабатта с вялеными томатами, оливками и базиликом	100 <i>21</i>
ржаной хлеб цельнозерновой	с грецкими орехами, тыквенными и льняными семенами
160 <i>21</i>	
гриссини	100 <i>25</i>
хлебная корзина	420 <i>30</i>

БРУСКЕТТЫ	
с томатами, моцареллой и базиликом	45\25 <i>72</i>
с лососем и сливочным сыром	45\25 <i>115</i>
с креветками, перцем чили и муссом из авокадо	45\25 <i>93</i>

МАРОККАНСКИЕ ПИТЫ	
с моцареллой, базиликовым песто и томатами черри	130\15 <i>37</i>
с ягнятиной, печеным баклажаном, перцем чили, листьями кориандра и соусом из йогурта и мяты	130\30\15 <i>111</i>
с телятиной, печеным перцем, сыром фета, орегано и рукколой	130\15 <i>137</i>

ТАРТАРЫ	
из тигровых креветок с зеленым яблоком, лаймом и перцем чили	70\25\40 <i>251</i>
из тунца с солью из огурцов, петрушки, артишоков и каперсов	90\85\20 <i>310</i>
из говядины с анчоусами, пикулями, каперсами и картофельными чипсами	130\50 <i>191</i>

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
карпаччо из сибаса, с ванильной солью, муссом из авокадо и листьями кориандра	120\65 <i>329</i>
карпаччо из лосося, с розовым перцем, орегано и цедрой лимона	120\30 <i>296</i>
сельдь по-бретонски	с маринованным луком, пряной свеклой и молодым картофелем
160\95 <i>145</i>	
деревенская тарелка	с прошутто Крудо, салями ди Феллино, Сальчичон Гран Резерва, оливками, артишоком, молодым сыром и печеной паприкой
180\110 <i>395</i>	

САЛАТЫ	
из розовых и желтых томатов с муссом из моцареллы, тапенадой из оливок и песто	140\85 <i>181</i>
прованский салат из свежих овощей с молодым сыром, оливками каламата и сорбетом из томатов	165\50 <i>129</i>
салат Цезарь с куриной грудкой, прошутто, помидорами черри и пармезаном; подается с соусом Aioli и пармезаном	165\30 <i>175</i>
листья салата Ромэн, шпината и мяты	с пряным слабосоленным лососем, авокадо и апельсином, с оливково-лимонным соусом, зернами сезама, подсолнуха и тыквы
165\30 <i>198</i>	
теплый марсельский салат из жареных креветок, кальмаров, мидий и гребешка, с оливками и сыром Буко	185\30 <i>355</i>

из шпината, латука и мяты	с обжаренной на гриле индейкой, свежим персиком, фундуком и сыром горгонзола
150\25 <i>142</i>	
из копченого угря	с грейпфрутом, авокадо, рукколой и айсбергом
175\20 <i>297</i>	

СУПЫ	
суп-крем из цветной капусты с копченым лососем, перцем чили и листьями кориандра	330\15 <i>181</i>
Марсельский буйабес с сибасом, барабулькой и моллюсками	330\55\5 <i>275</i>
куриный суп с овощами и равиоли с моцареллой и песто	270\60 <i>149</i>
суп с фрикадельками из индейки с пастой Risini, шпинатом и пармезаном	290\15 <i>121</i>

ПАСТА	
лингвини с вялеными томатами, креветками, чоризо, соусом биск и пармезаном	140\95\20 <i>315</i>
тальятелле с копченой форелью, зеленым горошком, шпинатом, мангольдом и сливочным сыром	275\30 <i>233</i>
тальялини с тартаром из тунца с сырным соусом и кресс-салатом	160\50\30 <i>241</i>
лингвини с соусом болоньезе, базиликом и томатами	265\15 <i>157</i>

ВАРЕНИКИ	
с лесными грибами, обжаренные с луком в сливочно-грибном соусе	210\75 <i>221</i>
с картофелем, обжаренные на сковороде с шампиньонами	210\95\35 <i>181</i>
с домашним соленым сыром, песто и сливочным шпинатом	220\85 <i>198</i>
с уткой;	подаются на карамелизированных с имбирем и чили яблоках
210\60\35 <i>169</i>	

ФОНДЮ	
с сыром Конте и Бри Дижон	300\250 <i>380</i>
с сыром Эмменталь, Грюйер и Ружет	300\250 <i>400</i>
подается с сухариками из французского хлеба с оливками	

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	
мидии de Bouchot	в сливочном соусе с голубым сыром и картофелем French fries
220\125\140 <i>297</i>	
щучьи котлеты, фаршированные раковыми шейками, под соусом a’la Nantaise	180\105\35 <i>285</i>
оливковая камбала, с лимонным маслом, черным ризотто и жемчужным луком в бальзамической карамели	150\110\5 <i>489</i>

филе сибаса со спаржей, зеленым горошком и цуккини, припущенных в соусе из белого вина, сливок и красной икры	125\150\10 <i>354</i>
лосось, запеченный с миндальными орехами; подается с брокколи гриль, шпинатом и сливочным соусом с укропом	150\95\20 <i>452</i>
дорада с лимонным кускусом, обжаренным мангольдом и пюре из нута	190\60\40 <i>357</i>

рыбная сковорода с обжаренными в оливковом соусе сибасом, камбалой, судаком и моллюсками	420\50 <i>595</i>
цыпленок Maréchale с начинкой из лисичек, паприки и Грюйера, с соусом гляссе, картофельным пюре и трюфельным маслом	160\80\20 <i>285</i>
утиная ножка конфи	с запеченным молодым картофелем и карамельными яблоками
190\110 <i>320</i>	

фрикасе из кролика, со сливочным ризотто с зеленым горошком и листьями шпината	140\135\25 <i>297</i>
филе ягненка, с кремовым кускусом, лимонно-куминовым йогуртом и солью	140\140\60 <i>361</i>
филе миньон, запеченное под маслом Vigneron, с картофелем и белыми грибами	140\100\35 <i>385</i>

БЛЮДА ЖИВОГО ОГНЯ	
стейк из лосося с авокадо и спаржей	100\65 <i>255</i>
тунец в имбирном маринаде, с карамелизированным грейпфрутом и имбирем	100\40 <i>347</i>
стейк из индейки	с полентой, розмарином и сливочным соусом
100\65\20 <i>136</i>	
стейк из телячьего края	с паприкой и цуккини гриль
100\35\25 <i>151</i>	

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

сыр Полдеркаас, овечий выдержанный	30 <i>75</i>
сыр козий пещерный в меду	30 <i>77</i>
сыр Гауда с трюфелем	30 <i>81</i>
сыр Гудбрансдаллен, с шоколадом и карамелью	30 <i>95</i>
сыр Рум Харт с ананасом	30 <i>60</i>
сыр Бри Дижон	30 <i>40</i>
сыр Монтаньоло	30 <i>71</i>

ДЕСЕРТЫ	
шоколадный флан с ореховым пралине, мятным мороженым, конфитюром из черники и мятой конфи	120\60\40 <i>141</i>
мильфей со свежей клубникой, кремом из маскарпоне и клубничным мармеладом	140\30 <i>149</i>
корзинка из имбирного сабле	с лимонным кремом и свежими фруктами и ягодами
165\20 <i>198</i>	
«Анна Павлова» с ванильным кремом, карпаччо из клубники и лаймовой цедрой	125\25 <i>109</i>
креп с апельсиновым соусом, миндалем и кардамоновым мороженым	150\20\50 <i>123</i>

СОРБЕТЫ	
лимонный сорбет	70 <i>55</i>
сорбет из манго и маракуйи	65\5 <i>81</i>

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ	
сливочное с ванилью	50 <i>45</i>
базиликовое с ананасом	50 <i>43</i>
черничное	50 <i>62</i>
творожное с сублимированной клубникой	50 <i>55</i>
ореховое с карамелью	50 <i>50</i>
фисташковое	50 <i>75</i>
кардамоновое	50 <i>65</i>
сливочное с орео	50 <i>45</i>
шоколадное с кусочками шоколада	50 <i>50</i>
мятное	50 <i>65</i>