

# Салаты



Салат Мишель ..... 690 руб.

*обжаренная утиная грудка, апельсин, медово-горчичная заправка*



Салат Паризьен ..... 720 руб.

*горячий козий сыр на хлебцах, салат фризе, копченая утка*



Салат с тигровыми креветками ..... 810 руб.

*микс салатов, свежие шампиньоны, тигровые креветки*



Салат из печеных овощей ..... 630 руб.

*тыква, свекла, морковь, пюре из корня сельдерея, киноа, све- кольный соус и микрозелень*



Идеальный салат под вино ..... 790 руб.

*руккола, яблоки в карамели, пате фуа-гра и сыр Стилтон, яблочный винегрет*

# Закуски



Тартар из лосося ..... 850 руб

*с ржаными гренками и ломтиками огурца*



Киш из баклажан ..... 610 руб

*с козым сыром и томатным тартаром*



Дегустационный сет сыров ..... 930 руб

*камамбер, каприно, стилтон, с нажитником, таледжис, раklet*



Дегустационный сет оливок (200гр) ..... 610 руб

*Халкидики, Таджасские, Чериньола изумруд, Чериньола натуральные*



Вкусное масло: клюква с розмарином и лаймом 40 гр ..... 320 руб

*Сочетание вкусов вдохновленное кухней северных народов, тонкое и нежное*

Пшеничный багет 280 грамм ..... 180 руб

Ржаной багет 130 грамм ..... 130 руб



Вкусное масло: копченый томат с базиликом и паприкой 40 гр ..... 320 руб

*Квинтэссенция Средиземноморья - вяленые томаты в оливковом масле, свежий базилик и копченая паприка*

Пшеничный багет 280 грамм ..... 180 руб

Ржаной багет 130 грамм ..... 130 руб



Вкусное масло: ароматные травы и чеснок 40 гр ..... 320 руб

*Классика французской кухни минувших лет в новой интерпретации. Свежие травы: мята, тимьян, петрушка и яркие нотки чеснока. Идеально в сочетании с стейком из говядины или рыбой.*

Пшеничный багет 280 грамм ..... 180 руб

Ржаной багет 130 грамм ..... 130 руб



Пате из кролика с беконом и фисташками ..... 720 руб

*Кролик маринованный с горчицей и белым вином, запечённый с беконом и томлённый в сливках. С добавлением фисташек*

Пшеничный багет 280 грамм ..... 180 руб

Ржаной багет 130 грамм ..... 130 руб



Рийет из утки с черносливом ..... 720 руб

*Утиные ножки томленные в красном вине, с черносливом и специями (корица, бадьян, ягоды можжевельника). Французский рийет – нежный деревенский паштет с мясными волокнами*

Пшеничный багет 280 грамм ..... 180 руб

Ржаной багет 130 грамм ..... 130 руб

## Брускетты



Томаты Моцарелла ..... 510 руб



Тартар из тунца ..... 620 руб



Пастроми

640 руб

---

# Суп

---



Рыбный суп Пор-Ла-Нувель ..... 1 050 руб

*рыбный бульон, овощи и морепродукты: тигровые креветки, мидии, гребешки морские, лосось, сибас*



Суп Бабушка Мишеля ..... 530 руб

*легкий овощной суп, соус песто, паста*



Капучино ..... 640 руб

*крем-суп из белых грибов и сливок*

## Постные

---



Стейк из цветной капусты ..... 790 руб

*с кокосовым карри*



## Мясные

---



Говяжий язык ..... 1 050 руб

*в шпинатном соусе с рагу из молодых овощей*



Стейк из говядины ..... 2 050 руб

*с жареным картофелем, грибами и перечным соусом*

## Рыбные

---



Треска с соусом Нантуа ..... 1 040 руб

*обжаренная треска с шпинатом, цуккини, мини картофелем и соусом Нантуа*

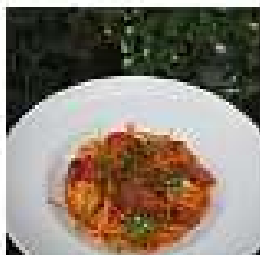


Камбала ..... 1 680 руб

*целая рыба запеченная с томатами и шпинатом, подается с обжаренным лимоном и черным рисом*

# Паста

---



Паста с Тигровыми креветками

1 040 руб

*в нежном томатном соусе*

---

# Ризотто

---



Ризотто Неро

990 руб

*с шпинатом и морепродуктами: гребешки, кальмары, осьминог, чернила каракатицы*



Ризотто с белыми грибами

930 руб

*сливочное ризотто с белыми грибами и чипсами из пармезана*

# Гарниры

---



Рис ..... 180 руб



Картофельное пюре ..... 180 руб



Овощи на гриле ..... 290 руб



Овощной рататуй ..... 230 руб



Картофель с белыми грибами ..... 250 руб



Картофель фри ..... 180 руб

Майонез ..... 30 руб

Кетчуп ..... 30 руб



## Классика

---



Торт Фрезье ..... 410 руб

*Сливочный крем, клубника и меренга*



Панна-Котта ..... 440 руб

*Сливочный пудинг с добавлением ванили, ягодный соус и свежие ягоды*



Баваруа ..... 470 руб



Чизкейк деконструкция ..... 590 руб

---

## Тарталетки

---



Тарталетка лимон меренга ..... 310 руб



Тарталетка с ягодами и фруктами ..... 330 руб



Тарталетка с клубникой ..... 390 руб

*Песочное тесто, ванильный крем и свежая клубника*

---

## Французский десерт Макарон

---



Макарон Пралине ..... 230 руб



Макарон Черная смородина ..... 230 руб



Макарон Фисташка и Малина ..... 230 руб



Макарон Шоколад ..... 230 руб



Макарон Апельсин и Имбирь ..... 230 руб



Макарон Каштан ..... 230 руб



Макарон Зеленое яблоко ..... 230 руб



Макарон Клубника-Ваниль ..... 230 руб