



Ротандоль

МЕХ

The first part of the paper discusses the importance of understanding the local context in which a project is implemented. This includes a thorough analysis of the social, economic, and cultural factors that may influence the success or failure of the intervention. It is essential to engage with the community from the outset, ensuring that their voices are heard and their needs are addressed. This participatory approach not only fosters a sense of ownership and commitment among the community members but also allows for the identification of potential challenges and the development of strategies to mitigate them.

In addition, the paper highlights the need for a clear and realistic assessment of the resources available for the project. This involves a detailed budgeting process that takes into account both the direct costs of the intervention and the indirect costs, such as those related to staff training and monitoring and evaluation. It is crucial to ensure that the project is financially sustainable and that the resources are allocated efficiently to achieve the desired outcomes.

The second part of the paper focuses on the implementation phase of the project. This involves the development of a detailed action plan that outlines the specific activities to be carried out, the timeline for each activity, and the roles and responsibilities of the project team. It is important to maintain open communication with the community throughout this phase, providing regular updates on the progress of the project and seeking feedback on the implementation process.

Finally, the paper discusses the importance of monitoring and evaluation in assessing the impact of the project. This involves the establishment of a system for collecting and analyzing data on the project's progress and the outcomes it has achieved. Regular monitoring allows for the identification of any deviations from the plan and the implementation of corrective measures as needed. Evaluation, on the other hand, provides a comprehensive assessment of the project's overall impact and the extent to which it has achieved its objectives.



Фюнамбюль

«Фюнамбюль» или Театр Канатных Плясунов — хит начала 19 века, порождение бурлящей жизни Парижа, некогда распахнувший двери на бульваре дю Тампль. Именно там возникли первые труппы актеров-булевардье, которые привлекали своей игрой простонародье, дразня зрителя пантомимами: бессловесными комедиями, водевилями и фарсами. На подмостках разворачивались шуточные, а также иногда вполне нешуточные страсти: леденящие душу преступления, предательства как гром среди ясного неба, пикантные обольщения, все это остро сдобренное градом пощечин, изрядной щепотью эротики и густым чадом кутежа. Представления ошарашивали парижский люд, помогали забыться в вихре эксцентричных сюжетных ходов и спецэффектов.

Легенда «Фюнамбюль» пережила целое столетие — в 1940х был снят фильм «Дети райка», посвященный воображаемым событиям, которые происходили на подмостках и за кулисами Театра. Названная лучшим французским фильмом столетия, картина — история любви четырех мужчин к одной женщине, и в ней легко проследить сюжет комедии дель арте.



Черно-белый фильм, где герои словно вычерчены тушью на белоснежном листе, покори́л зрителя XX века так, как покори́л парижан «Фюнамбюль» за сто лет до того. Его пленительная прелесть заключена в сочетании несочетаемого: театра масок, перченого, зачастую грубого, юмора, и подлинной трогательной романтики.



Меню

ЗАВТРАКИ (с 11:00 до 14:00)

	руб
Яичница / Омлет из трех яиц	350
Рисовая каша на кокосовом молоке с манго	420
Яичница шакшука	480
Круассан с маслом и апельсиновым джемом	480
Драник из цукини со страчателлой и томатом	550
Гречневая каша с авокадо	580
Сырники со сметаной и клубничным компоте	580
Омлет с креветками и шпинатом	640
Крок мадам с трюфелем	750
Французский тост с креветкой	780
Бифштекс с глазуньей и грибным жульеном	820
Дополнительно можно заказать: краб / креветка / лосось	650/550/550
Дополнительно можно заказать: сыр / ветчина / шпинат / узбекские томаты	350/350/300/300

ЗАКУСКИ

Паштет из печени индейки на тартине	640
Оливки 3 вида	680
Пряная креветка с лепешкой Роти	840
Севиче из гребешка	1200
Тар тар из говядины / оленины	1300/1300
Эклер с крабом	1350
Сырная тарелка	1450
Тарелка деликатесов (артишоки, байоннская ветчина, салями, вяленые томаты, оливки с виноградом, анчоусы, перец гриль)	1750

Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии
на определенные продукты питания!

Меню

		руб
САЛАТЫ	Салат с хрустящими баклажанами и томатами	720
	Салат с томатом и авокадо	750
	Салат Лионский	760
	Салат с копченым лососем	1100
	Салат с крабом, авокадо и мятой	1350
	Салат с теплым осьминогом, рукколой и французской заправкой	1600
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Запечённый камамбер с джелато, горгонзолой и чатни из винограда	850
	Соте из мидий и вонголе с соусом бермонте	1100
	Гребешок Сан Жак с кремом из сельдерея и груши	1300
	Улитки с чесночным маслом и гренками	1350
	Эскалоп из фуа-гра со свежими ягодами и бриошь	3000
СУПЫ	Бульон куриный с фрикадельками и лапшой	560
	Суп из тыквы со сладким картофелем и креветками	650
	Луковый суп	680
	Марсельская уха	1450
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Котлета де-воляй с картофельным пюре	880
	Котлеты из щуки с картофельным пюре	880
	Телячьи щечки с картофельными клецками	1100
	Судак с крокетами и жульеном из грибов	1150
	Бифштекс с пармезаном и рататуем	1180
	Бефстроганов с картофельным пюре	1250
	Утиная ножка конфи с gratin и вишней	1280
	Паста с уткой конфи и фуа гра	1300
	Петух по-бретонски в вине с каштанами	1500
	Лосось с жареным ромейном	1680
	Турнедо из оленины	2200
	Шатобриан со смородиновым демигласом	2400
	Стейк Россини с фуа гра	2850
	Осьминог с оливками, томатами, рукколой и шпинатом	2900

Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!

Меню

ГАРНИР

	руб
Картофельное пюре	350
Хрустящая цветная капуста с сырным соусом	480
Картофель фри с пармезаном	480
Батат с пармезаном	520
Хлебная корзина	380

ДЕСЕРТЫ

Десерт Павлова	590
Чизкейк «Чёрный лес»	600
Карамельный мильфей	540
Профитроли с грильяжем	540
Тарт татен с яблоком и ванильным мороженым	580
Мороженое (ваниль, шоколад, клубника)	220
Сорбет (лимон, малина)	220

Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!



Пьер Брассер в роли Фредерика Леметра

Арлекин

Гениальный актер времен «Фюнамбюль», Фредерик Леметр, прозванный «Великий Фредерик», выведен на экране в амплуа дерзкого Арлекина, полной противоположности и извечного соперника Пьеро в сражении за сердце возлюбленной. Легкомысленный, но амбициозный прохвост, он, кажется, ничто в жизни не воспринимает всерьез, хотя с готовностью окунается в любую интригу, если она сулит выигрыш или возможность хорошенько повеселиться и задарма перекусить. Поклонниками таланта Леметра были Виктор Гюго, Чарльз Диккенс, И.С.Тургенев и А.И. Герцен.





Арлетти в роли Гаранс

Гаранс

Главная героиня Гаранс — сама женственность. Она очаровательна, умна и абсолютно независима. Легко узнаваемая Коломбина, всегда преследуемая мужчинами и всегда ускользающая, словно солнечный луч.

Тонкая игра между этими персонажами, их история, нотка драмы в сердце карнавала, дух парижских улочек стали источником вдохновения при создании нашего ресторана.



