



То еще меню!

Стриплойн	1900 руб.
Стейк из говяжьего отруба (тонкий край) травяного откорма. Подается с печеным чесноком и перечным соусом	
Оссобуко	1700 руб.
Поперечный срез говяжьей голени с мозговой косточкой, томленной 12 часов в красном вине с овощам и мускатном орехом. Подается со сливочной полентой и тертым Грано Падана	
Бёф Бургињон	1350 руб.
Мякоть говяжьей лопатки, томленной в Pinot Noir с жемчужным луком, морковью и шампиньонами в лучших традициях классической бургундской кухни	
Филе-миньон со сморчками	1450 руб.
Говяжья вырезка, сливочный соус из сморчков. Подается с жареным цуккини	
Голень ягненка	1100 руб.
Голень молодого ягненка, томленная с оливками. Подается с соусом из квасного сусла и полентой.	
Рябчик	1100 руб.
Половинка жаренной птички без грудных косточек, с ризотто на копченной свёкле с козьим сыром	
Жареная Фюа-гра	2200 руб.
Фюа-гра, жареная с фундуком с яблоками в меде и соусом из киви и манго с крутоном	
Вымя гриль	1300 руб.
Жареное говяжье вымя с перечным соусом и цветной капустой	
Язык молочного теленка	980 руб.
Глазированный язык теленка с опаленным романо и луком-конфи	
Утиная грудка Магре	990 руб.
Жареная утиная грудка, приготовленная в лучших традициях французской кухни. Подается с пюре из желтой моркови и цитрусовым соусом	
Телячий желудок со сморчками	1100 руб.
Желудок, томленный в грибном бульоне. Подается со сморчками в соусе из мадеры	
Почки ягненка в хересе	740 руб.
Почки молодого ягненка, приготовленные в хересе Pedro Ximenez и солодовом соусе. Подается со спагетти из цуккини	
Кости	1100 руб.
«Сахарная» мозговая говяжья кость, запеченная с розмарином и чесноком.	
Бараньи яйца с соусом Субиз	580 руб.
Семенники ягненка, жареные с розмарином и чесноком. Подаются с соусом Субиз и петрушкой-фри.	
Стейк из говяжьей печени	970 руб.
Говяжья печень гриль прожарки Medium Rare с лимонным луком и медово-горчичным соусом	



Тапасы и брускетты

Крекер с анчоусом и цуккини с мягким сыром	80 руб.
Крекер с сырным муссом из палтуса и тунца и щучьей икрой	90 руб.
Брускетта луком конфи и мягким сыром	360 руб.
Брускетта с опалённым тунцом	540 руб.
Брускетта с гусем	790 руб.
Тот еще гусь, томленный в хересе, вяленые томаты, апельсиновый конфитюр на поджаренной бриошь	
Утиные «суси» (4 шт.)	490 руб.
Тонкие слайсы 12-ти дневной вяленой утиной грудки на сушеной черной сливе	

Холодные закуски

Пате из утиной печени с Фюа-гра	720 руб.
Подаётся с луком конфи, томлёном в утином жиру	
Паштет из телячьих мозгов	380 руб.
с карамельным топпингом	
Паштет из говяжьей печени	440 руб.
Подаётся со сливочным эспуме из белых грибов	
Ливанский хумус	480 руб.
подаётся с маринованным Романо и артишоками	
Салат "Сыроед"	690 руб.
Авокадо, цветная капуста, редис, огурцы, салат Романо, помидоры из Узбекистана, Медово-горчичный дрессинг	
Салат с крабом	1650 руб.
Филе 1-й фаланги краба с чатни из манго, клубникой и лимонно-сливочным эспуме	
Rôté en crouste	920 руб.
Традиционный холодный мясной пирог из мяса тушеного гуся, фермерского петуха, говяжьей вырезки, приготовленный в лучших традициях лионской кухни	

Сырое мясо и рыба

Карпаччо из говяжьей вырезки	880 руб.
С соусом из дижонской горчицы с корнем сельдерея и слайсами маринованного трюфеля и изумрудным лучком	
Тартар из говяжьей вырезки	880 руб.
с мастардой и эспуме из сыра Грано Падано	
Тартар из тунца	950 руб.
Тунец Yellow Fin с бальзамическим дрессингом, чатни из личи и томатно-сливочным пикантным муссом	
Севиче из форели	920 руб.
с клубничной заправкой и сегментами грейпфрута	
Севиче из морского гребешка	1450 руб.
крупный сахалинский гребешок с экстрактом апельсина и яблока, оливковым маслом и восточными специями	



Горячие закуски

Бюш-Де-Шевр	960 руб.
Жареный козий сыр с плесенью, подаётся с чатни из хурмы и свежим инжиром	
Киш с крабом	950 руб.
Традиционный французский горячий тарт из песочного теста с начинкой из морепродуктов и мясом камчатского краба	
Стейк из капусты	620 руб.
Белокочанная капуста, жареная с ароматными травами, с копченой сметаной	
Французский луковый пирог	650 руб.
Карамелизированной сливочным маслом и бальзамиком лук шалот на пышном Слоеном тесте с рассыпчатой корочкой	

Мясо и рыба

Бефстроганов из говяжьей вырезки	1150 руб.
Говядина, тушенная в сметано-томатном соусе с коньяком. Подается с пюре из батата и битыми огурцами	
Тунец	1100 руб.
Обжаренное филе тунца yellow fin с нежным трюфельным кремом и жареным молодым шпинатом.	
Форель	1550 руб.
Обжаренное филе форели с жареным цуккини с овощным соусом на основе Биска	
Палтус	950 руб.
Филе палтуса в сливочно-луковом соусе с добавлением мадеры и пастой фрегола.	

Суп

Французский луковый суп (запеченный)	420 руб.
Традиционный суп из лука, по классическому лионскому рецепту	
Тыквенный суп с крабом	790 руб.
Крем суп с камчатским крабом и тыквенными семечками	



Десерт

Crème Brûlée Классический французский сливочный десерт с добавлением Фуа-Гра. Подается со свежей клубникой.	850 руб.
Бейлиз мильфей Воздушные коржи из бездрожжевого теста с бейлиз-кремом и малиновым соусом.	690 руб.
Персиковый тарт с Горгонзолой Слоёный пирог с персиком, карамелизированным в бальзамическом соусе с Горгонзолой. Подается с шариком ванильного мороженого.	660 руб.

Безалкогольные напитки

Лимонад апельсин/лимон/лайм 0,3л/1,0л	300/900 руб.
Лимонад Манго/Маракуйя 1,0л	1300 руб.
Натуральный ягодный морс Из малины, клубники и ежевики	250 руб.
Вода «Mever»/Sairme Без газа/ с газом 0,5л	280 руб.
Чай 900 мл Черный, зеленый сенча, зеленый с жасмином, молочный улун, бергамот	380 руб.
Травяной Чай 900 мл	450 руб.
Ягодный чай 900 мл. Облепиха с медом/Клюква, мед, душистый перец	750 руб.
Кофе Американо, эспрессо	250 руб.
Капучино, двойной эспрессо	380 руб.
Латте	450 руб.