



## То еще меню!

- Ребро** 1900 руб.  
Копченое на ольховой стружке говяжье ребро, приготовленное на низкой температуре. Подается с соусом из розового перца и пюре из пастернака.
- Оссобуко** 1900 руб.  
Стейк из поперечного разреза говяжьей голени с мозговой косточкой, приготовленный на низкой температуре. Подается с соусом и гарниром из жаренного фенхеля.
- Шея ягнёнка** 3600 руб.  
Томлённая на низкой температуре с солодовым соусом и бренди. Подается с жареным луком порей и бейби-картофелем.
- Вымя гриль** 1300 руб.  
Жареное говяжье вымя с перечным соусом и цветной капустой
- Язык молочного тельенка** 990 руб.  
Глазированный язык тельенка с опаленным романо и луком-конфи
- Coq au Vin** 2900 руб.  
Древнее национальное французское блюдо, впервые воспетое Генрихом IV, как политическое воззвание для французских бедняков жить в полном достатке. Половинка фермерского петуха, томленного на медленном огне 12 часов в Pinot Noir с луком шалот, шампиньонами и ароматными восточными специями. С головой или без – на Ваш выбор
- Утиная грудка Магре** 990 руб.  
Жареная утиная грудка, приготовленная в лучших традициях французской кухни. Подается с пюре из желтой моркови и цитрусовым соусом
- Рябчик** 1800 руб.  
Целая птичка почти без костей со спагетти из корня сельдерея
- Телячий желудок со сморчками** 1250 руб.  
Желудок, томленный в грибном бульоне. Подается со сморчками в соусе из мадеры
- Почки ягненка в хересе** 950 руб.  
Почки молодого ягненка, приготовленные в хересе Pedro Ximenez и солодовом соусе. Подается со спагетти из цуккини
- Кости** 1750 руб.  
«Сахарная» мозговая говяжья кость, запечённая с розмарином и чесноком.
- Бараньи яйца с соусом Субиз** 680 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                                                    | 110 руб. |
| Крекер с сырным муссом из палтуса и тунца и щучьей икрой                                      | 130 руб. |
| Брускетта луком конфи и мягким сыром                                                          | 420 руб. |
| Брускетта с опалённым тунцом                                                                  | 620 руб. |
| Брускетта с гусем                                                                             | 890 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                                                                                                                  | 820 руб.  |
| Подаётся с луком конфи, томлёном в утином жиру                                                                                                   |           |
| Паштет из говяжьей печени                                                                                                                        | 560 руб.  |
| Подаётся со сливочным эспуме из белых грибов                                                                                                     |           |
| Риет из утки                                                                                                                                     | 650 руб.  |
| Риет из утиной ножки с можжевельной ягодой и желе из лесной калины                                                                               |           |
| Ливанский хумус                                                                                                                                  | 530 руб.  |
| подаётся с маринованным Романо и артишоками                                                                                                      |           |
| Салат с крабом                                                                                                                                   | 1650 руб. |
| Филе 1-й фаланги краба с чатни из манго, клубникой и лимонно-сливочным эспуме                                                                    |           |
| Большой зеленый салат                                                                                                                            | 850 руб.  |
| Из разных листьев салата, авокадо, молодого стручкового горошка, брокколи, с цуккини кунжутной заправкой в тайском стиле                         |           |
| 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                                                                         | 980 руб.  |
| С соусом из дижонской горчицы с корнем сельдерея и слайсами маринованного трюфеля и изумрудным луком |           |
| Тартар из говяжьей вырезки                                                                           | 980 руб.  |
| с мостардой и эспуме из сыра Грано Падано                                                            |           |
| Севиче из морского гребешка                                                                          | 1850 руб. |
| Сахалинский гребешок с заправкой из огурца и сока юдзу, с фенхелем и виноградом.                     |           |
| Тартар из лосося                                                                                     | 1250 руб. |
| Лосось с заправкой из Саке, подаётся с эспуме из Биска.                                              |           |



## Горячие закуски

### Бюш-Де-Шевр

960 руб.

Жареный козий сыр с плесенью, подаётся с чатни из хурмы, свежей клубникой и инжирной мастардой.

### 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

### Жареная Фюа-гра

2400 руб.

Фюа-гра, жареная с фундуком с яблоками в меде и соусом из киви и манго с крутоном

## Супы

### Французский луковый суп (запеченный)

550 руб.

Традиционный суп из лука, по классическому лионскому рецепту



### **Обычное горячее**

- |                                                                                                                                               |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Филе-миньон со сморчками</b><br>Говяжья вырезка со сморчками в сливочном соусе и жареным цуккини                                           | <b>1750 руб.</b> |
| <b>Бефстроганов из говяжьей вырезки</b><br>Говядина, тушеная в сметано-томатном соусе с коньяком. Подается с пюре из батата и битыми огурцами | <b>1250 руб.</b> |
| <b>Лосось</b><br>Филе лосося на коже средней прожарки. Подается с тонкими слайсами жаренного Картофеля со шпинатом                            | <b>1550 руб.</b> |
| <b>Палтус</b><br>Филе палтуса со сливочно-луковым соусом с добавлением мадейры и пастой фрегола.                                              | <b>1550 руб.</b> |
| <b>Ризотто с морским гребешком</b><br>Лимонный ризотто с эстрагоном на белом вине с жареным морским гребешком                                 | <b>1950 руб.</b> |



## Десерт

### **Crème Brûlée**

850 руб.

Классический французский сливочный десерт с добавлением Фюа-Гра. Подается со свежей клубникой.

### **Бейлиз мильфей**

690 руб.

Воздушные коржи из бездрожжевого теста с бейлиз-кремом и малиновым соусом.

### **Персиковый тарт с Горгонзолой**

660 руб.

Слоёный пирог с персиком, карамелизированным в бальзамическом соусе с Горгонзолой. Подается с шариком ванильного мороженого.

## Безалкогольные напитки

### **Лимонад 0,3л:**

390 руб.

Цитрусовый

### **Натуральный ягодный морс**

390 руб.

Из малины, клубники и ежевики

### **Вода «Sairme»**

300 руб.

Без газа/ с газом 0,5л

### **Чай 900 мл**

450 руб.

Черный, зеленый сенча, зеленый с жасмином, молочный улун, бергамот, травяной

### **Облепиховый Чай 900 мл**

850 руб.

### **Кофе**

Американо, эспрессо

250 руб.

Капучино, двойной эспрессо

450 руб.

Латте

550 руб.