

ЗАКУСКИ

ENTRÉES | APPETIZERS

Сыр с соусом вьерж
Fromage à la sauce vierge
Cheese with vierge sauce
750.00

**Маринованная сельдь с яблоком,
горчичным соусом и хлебцем**
Hareng mariné, sauce pommes-moutarde
Marinated herring with apple
and mustard sauce with bread
650.00

Тартар с авокадо, креветками и томатами
Tartare d'avocat, crevettes et tomates
Tartare with avocado, shrimp and tomatoes
680.00

Тартар из говядины (160 г)
Tartare de bœuf (160 gr)
Beef tartare (160 gr)
1050.00

**Баклажаны с томатами, фермерским
козьим сыром и соусом из кешью**
Aubergines aux tomates,
fromage de chèvre fermier, et sauce aux noix de cajou
Eggplant with tomatoes,
farmhouse goat cheese and cashew sauce
750.00

**Фермерский камамбер (250 г)
запеченный в хрустящей панировке
с карамелизированным луком и ягодами**
Camembert fermier (250 gr) rôti au four,
oignons caramélisée et fruits rouges.
Farmhouse camembert (250 gr)
baked in crispy breading
with caramelized onions and berries
2200.00

Яйца в соусе мерет
Œuf en meurette
Eggs in meret sauce
690.00

Салат нисуаз
Salade niçoise
Nicoise salad
700.00

**Запеченные сезонные овощи
с ореховым соусом и козьим сыром**
Légumes de saison rôtis avec sauce aux noix
et fromage de chèvre
Roasted seasonal vegetables with nut sauce and goat cheese
1050.00

**Домашний томатный хлеб
с фермерским камамбером (60 г)**
Pain maison aux tomates
et camembert fermier (portion camembert 60 gr)
Homemade tomato bread
with farmhouse camembert (60gr)
760.00

Сырная тарелка
Planche de fromage
Cheese plate
1100.00

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

**Утиная грудка (160 г) с перечным соусом
и картофелем по-лионски**
Magret de canard (160 gr) sauce au poivre vert,
pommes de terre lyonnaises
Duck breast (160 gr) with pepper sauce and Lyonnaise potatoes
1150.00

Кассуле
Cassoulet | Cassoulet
2100.00

**Колбаски с соусом бургиньон
и картофелем фри**
Saucisses sauce bourguignonne et frites
Sausages with bourguignon sauce and French fries
950.00

**Стейк из говядины с картофелем фри
и французским соусом от шеф-повара**
Steak de bœuf avec frites et sauce française du chef
Beef steak with French fries and French sauce from the chef
1300.00

**Рубленый стейк из говядины с соусом борделез,
анчоусным маслом и картофелем фри**
Steak haché de bœuf sauce bordelaise,
beurre d'anchois et frites
Minced beef steak with Bordelaise sauce,
anchovy butter and French fries
1300.00

**Филе трески (160 г) с соусом бер блан
и картофельным пюре**
Cabillaud (160 gr) en sauce blanche, purée
Cod fillet (160 gr) with beurre blanc sauce
and mashed potatoes
950.00

Луковый суп
Soupe à l'oignon | Onion soup
850.00

Буйабес
Bouillabaisse | Bouillabaisse
950.00

ПИЦЦА

PIZZA | PIZZA

С грушей, медом и фермерским камамбером
Pizza camembert fermier maison, miel et poire
With pear, honey and farmer's camembert
800.00

Маргарита
Pizza Margherita | Margherita
700.00

4 сыра
Pizza aux 4 fromages fermiers | 4 cheeses
800.00

**С морепродуктами
(кальмары, креветки, томаты)**
Pizza aux fruits de mer (calmars, crevettes)
With seafood (squid, shrimp, tomatoes)
900.00

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS | DESSERTS

Шоколадный фондан с ванильным мороженым

Fondant au chocolat, glace vanille
Chocolate fondant with vanilla ice cream
600.00

Фруктовый тарт с абрикосово-шафрановым кремом и ванильным мороженым

Plateau de fruits, crème abricot-safran et glace vanille
Fruit platter with apricot-saffron cream and vanilla ice cream
500.00

Крем-брюле с белыми грибами

Crème brûlée aux cèpes
Creme brulee with porcini mushrooms
480.00

Чернослив в арманьяке

Pruneaux à l'Armagnac | Prunes in Armagnac
1000.00

Блинчики креп сюзетт с шариком мороженого

Crêpes Suzette avec glace
Crepes suzette with a scoop of ice cream
800.00

Бриошь со свежими фруктами и двумя видами крема

Brioche aux fruits frais et deux types de crème
Brioche with fresh fruit and two types of cream
650.00

НАПИТКИ

BOISSONS | DRINKS

Домашние лимонады (350 мл/1 л)

Тархун с клюквой

Мандариновый сок с мятой

Limonades maison | Homemade lemonades (350 ml/1 l)
Estragon aux canneberges | Tarragon with cranberry
Jus de mandarine à la menthe | Tangerine juice with mint
450/950

Домашние морсы (200 мл)

Jus de fruits frais (200ml) | Homemade fruit drinks (200ml)
300.00

Соки в ассортименте. (200 мл)

Jus de fruits variés (200ml) | Assorted juices (200ml)
230.00

Минеральная вода S.Pellegrino (250/750мл)

Eaux minérales plate ou gazeuse (250/750ml)
Mineral water S.Pellegrino (250/750ml)
450/750

Газированный напиток Coca-Cola (330мл/мл) • 400

Evervess Tonic (250мл/мл) • 450

КОФЕ И ЧАЙ

CAFÉ ET THÉ | CAFÉ ET THÉ

Эспрессо | Espresso | Espresso • 300

Американо | Americano | Americano • 300

Капучино | Cappuccino | Cappuccino • 350

Латте | Latte | Latte • 350

Флэт Уайт | Blanc mat | Flat White • 390

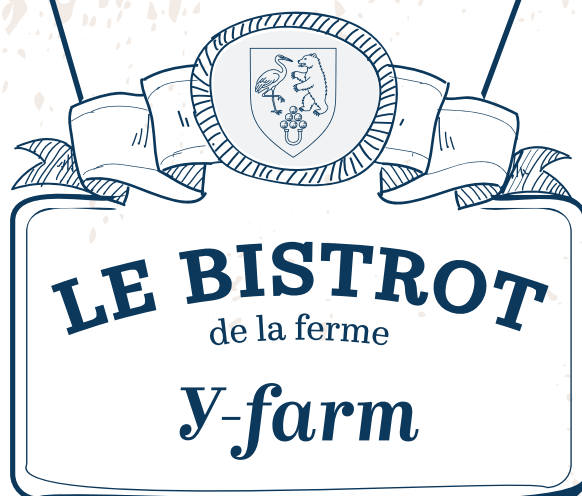
Раф | Raf | Raf • 400

Миндальное, кокосовое молоко

Amande, lait de coco | Almond, coconut milk • 90

Сироп | Sirop | Syrup • 50

Чай | Thé | Tea • 490



MENU

ЗАВТРАКИ

PETITS-DÉJEUNERS | BREAKFASTS

Киш лорен со шпинатом, грибами и ветчиной с соусом Морне

Quiche Lorraine épinards, champignons et jambon, sauce Morney
Quiche Lorraine with spinach, mushrooms and ham with Mornay sauce
550.00

Блинчики с морепродуктами (креветки, кальмары, белая рыба) в винно-сырном соусе

Crêpes aux fruits de mer (crevettes, calamars, poisson blanc) sauce vin et fromage
Seafood crepes (shrimp, squid, white fish) in wine and cheese sauce.
750.00

Французский омлет с домашними сырами

Omelette aux fromages maison
French omelette with homemade cheeses.
500.00

Фермерский йогурт с домашним печеньем и сезонными фруктами

Yaourt fermier biscuits maison et fruits de saison
Farmhouse yogurt with homemade cookies and seasonal fruits
650.00

Фермерский творог в клубничном соусе с гранолой и рисовым попкорном

Fromage blanc fermier, sauce aux fraises et riz soufflé
Farmhouse cottage cheese in strawberry sauce and with granola and rice popcorn
650.00