





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 одобренное 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 с маринованным виноградом	680
Пряная креветка с лепешкой Роти	840
Севиче из лосося	1100
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

ТОСТЫ И ТАРТЫ

Тост с пармой, грибной сметаной и шпинатом	390
Тост с сардинами и маринованным лимоном	350
Тост с копченым лососем и авокадо	450
Тарт фламбе с креветкой и манго	900
Тарт фламбе по эльзаски с беконом	750
Тарт фламбе с сырами и грушевой мастардой	750

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	980
	Салат с крабом, авокадо и мятой	1350
	Салат с теплым осьминогом, рукколой и французской заправкой	1600
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Бриошь с фуа гра	750
	Запеченный камамбер	850
	Соте из мидий и вонголе в лимонном соусе	1100
	Гребешок Сан Жак с кремом из сельдерея и груши	1300
	Улитки с чесночным маслом и гренками	1350
СУПЫ	Свекольник с ростбифом и яблоком	550
	Бульон куриный с фрикадельками и лапшой	560
	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 рататуюем	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 демиглясом	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

		руб
ГАРНИР	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
	Тарт со свежими ягодами	590
	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.



