

MON CHOUCOU
FRENCH BISTRO

☛ НОВОЕ

Petits Déjeuners

ЗАВТРАКИ

11:00–16:00

Глазунья с докторской колбасой и зелёным горошком	690
☛ Бифштекс с лисичками, яйцом и соусом из сморчков	1100
Омлет с крабом	1200
Омлет с улитками	990
Скрембл с томатом, бриошь, страчателла и зелёная фасоль	790
Бенедикт с ветчиной	790
Бенедикт с лососем	890
Яйца Бруйе в сырных профитролях с трюфелем	890
Драники с яйцом пашот и лососем слабой соли	950

MON CHOUCOU
FRENCH BISTRO

🍷 НОВОЕ

Petits Déjeuners

ЗАВТРАКИ

11:00–16:00

Крок-мадам	790
Авокадо-тост с гуакамоле и яйцом пашот	650
Сырный креп с цыплёнком, авокадо и томатами	890
🍷 Летний салат с дыней, огурцом, мятой и базиликом	590
Чашка утреннего бульона	290
Каша гречневая с пармезаном и авокадо	650
Круассан с ветчиной, сыром и свежим огурцом	590
Круассан с лимонным курдом или шоколадным пралине	390
Сырники с вишней и фермерской сметаной	650

MON CHOUCOU
FRENCH BISTRO

🍷 НОВОЕ

Les Amuses Bouches



ХОРОШО К ВИНУ

Устрица	590
Эскарго де Бургонь	190
Оливки	490
Дегустация французских сыров Валансе Камамбер Ле Кампанье	1650
Розетта с щучьей икрой чёрной икрой	590 1200
Тарталетки с гребешком и трюфелем	1150
Ремесленный хлеб с маслом	350
🍷 Хамон из гуся	1100

САЛАТЫ *Les Salades*

Oeufs mayonnaise

[Еф-майонез]

Яйца с трюфельным соусом майонез и чёрным трюфелем. Классическое блюдо парижских бистро.

790

Русский салат с щучьей икрой

850

🍷 Цветы цуккини с муссом из лосося и свежими травами

950

Лионский салат с хамоном из гуся

1290

Хрустящие листья салата с кантабрийским анчоусом и пармезаном

790

🍷 Жёлтый и красный арбуз с козьим сыром Валансе

850

ЗАКУСКИ *Les Entrées*

Рататуй	690
---------	-----

Pommes dauphine	850
с щучьей икрой лисичками	950

[Пом-дофин]

Воздушные картофельные пончики.

Картофельный гратен с трюфельным соусом	790
--	-----

👉 Брокколини с соусом беарнез	750
----------------------------------	-----

Жюльен из гребешка с пармезаном	990
------------------------------------	-----

👉 Классический тартар из говядины с картофелем фри	1150
---	------

Улитки по-бургундски	990
----------------------	-----

Стейк из фуагра с чёрной смородиной	1600
--	------

Les Terrines Et Les Pâtés

ТЕРРИН И ПАТЭ

Foie gras entier

[Фуа-гра антье]

Террин из фуа-гра французы обожают с детства! Это самый известный деликатес Франции, без которого не обходится ни один праздник.

1150

Pâtés en croute

[Патэ-ан-крут]

Фуа-гра, паштет из утки, фисташки - это сочетание делает мясной пирог особенным. Французы им очень гордятся. Приготовление этого блюда занимает целых два дня. Во Франции даже проводится чемпионат мира по патэ-ан-крут.

990

Pâté de campagne

[Патэ-де-кампань]

Патэ из кабана и оленя с ароматными травами. Патэ-де-кампань переводится как «паштет по-деревенски»! Однако, во Франции практически каждая мама и бабушка умеет готовить это блюдо! Воспоминание из детства длиною в жизнь.

950

СУПЫ *Les Soupes*

Луковый суп	590
» Велюте из корня сельдерея с лисичками	690
» Консومه из говядины	850
» Hachis à la russe [Аши а-ля рус] Окрошка на квасе с говядиной.	650
Bouillabaisse [на 2 персоны] [Буйабес] Суп с пятью видами средиземноморских рыб, крутонами и соусом Руй. Самый вкусный суп во вселенной и главная достопримечательность юга Франции! Именно с него и началась история MON CHOUCOU. Морской чёрт, кефаль и еще три вида средиземноморских рыб свежего улова, эспелетский перец, шафран, соус Руй, крутоны, и это ещё не всё... Главное в Буйабесе – это бульон, рецепт которого я соблюдаю и бережно храню!	3700

Le Menu

Les Poissons
РЫБА

Судак Орли
с лесными грибами

990

🔔 Рыба-попугай с цветной капустой
и соусом коко

1750

Кальмар с томатами
и каперсами

890

Стейк из лосося
с артишоками
и соусом совиньон блан

1950

Соте из морепродуктов
Тигровые креветки, кальмары,
гребешки, мидии, картофель
салардез с соусом из белого вина.

2590

Les Volailles
ПТИЦА

Шницель из цыплёнка
с картофельным пюре

950

Целая сочная курица
с хрустящей корочкой,
картофельным пюре
и луковым мармеладом
[на 4 персоны]

2700

Утиная ножка конфи с грушей

1100

🍷 Утиная грудка с жёлтой морковью
и соусом гранд венюр

990

Les Viandes
МЯСО

Говядина с овощами
по-провански

1250

Оленина Бургиньон

1890

Стейк миньон с соусами
беарнез и жу де бёф

2200

Турнедо Россини

3900

Сочный стейк, бриошь, фуа-гра
и чёрная икра. Классика французской
дворцовой кухни. Блюдо названо в
честь Джоакино Россини, который был
не только великим композитором, но и
признанным гурманом своего времени.

MON CHOUCHOU
FRENCH BISTRO

🔖 НОВОЕ

Les Desserts
ДЕСЕРТЫ

Лимонный тарт	550
Крем-брюле	490
Шоколадный трюфель	290
Шоколадный торт	650
Мороженое и сорбеты	290
Дакуаз с манговым кремом и свежими ягодами	650
Горячий шоколад	490
Пари-брест	750

У этого легендарного десерта есть особенная история! Париж - Брест - Париж - это велосипедный супермарафон, впервые организованный в 1891 году. Первым победителем стал Шарль Террон, для этого ему пришлось 71 час без сна и отдыха крутить педали, чтобы преодолеть дистанцию 2700 км. А в 1910 году кондитер Луи Дюран придумал фирменный десерт в виде велосипедного колеса.

Ванильное суфле с маракуйей и сорбетом из манго	950
--	-----

Souffle в переводе с французского буквально означает «дыхание, дышать». Первое упоминание об этом десерте было в кулинарной книге Винсента ля Шапелья в 1742 году. Суфле всегда готовится здесь и сейчас и не выносит спешки. Как только суфле будет готово, его немедленно подадут на стол, и есть лишь 10 минут, чтоб им насладиться.

Время приготовления 30 минут.

MON CHOUCOU
FRENCH BISTRO

☞ НОВОЕ

et Thé Le Café

КОФЕ И ЧАЙ

Американо	290
Эспрессо	290
Капучино	390
Латте	390
Какао	450
Раф	450

Мы можем приготовить любой кофе на альтернативном молоке

100

Чай

Чёрный | Зелёный | Гречишный | Эрл Грей |
Молочный улун | Жасмин | Травяной

490

MON CHOUCOU
FRENCH BISTRO

🔊 НОВОЕ

Les Boissons

НАПИТКИ

Апельсиновый фреш	490
Грейпфрутовый фреш	490
Сок Swell	350
Домашний лимонад	450 950
Coca-cola	450

ВОДА *L'eau*

Meyer 390
Russia

Saint Geron 850
France

с натуральной газацией

ПИВО *La Bières*

Port Pilsner	650
S-port Pilsner non alcoholic	650

Les Cocktails
КОКТЕЙЛИ

Mon Royale Blackberry, bird cherry, sparkling	850
Cream de la cream Vodka, Caramel, Aloe	850
Mon cheri Oakheart rum, Raspberry, Cassis, Maraschino	850
Venisa Tselovalnik Local Gin, watermelon, raspberry, sparkling	850
Jardin Tselovalnik Russian Vodka, feijoa, peach, almond	850
Un Jour Tselovalnik Russian Vodka, pineapple, coconut, raspberry	850
Jane Birkin Gin, Triple sec, Elderflower, Absinthe	850
Martini Fiero Tonic	700