

MON
CHOUCHOU
FRENCH BISTRO

ПОЧЕМУ ФРАНЦИЯ?



БРЕНД-ШЕФ И СОВЛАДЕЛЕЦ
ДМИТРИЙ РЕШЕТНИКОВ

Я готовлю более 20 лет.

У меня много друзей среди иностранных шефов.

Я с удовольствием приезжаю к ним в гости, чтобы творить вместе

- это очень вдохновляет! Пару лет назад мы с Patrick Canal

готовили Буйабес, разбирали рыбу, варили бульон целый день,

добивались идеального вкуса. Тогда, стоя на кухне его

знаменитого бистро Les Artizans в Париже, я понял, что хочу

открыть настоящее французское бистро... дома... в Петербурге...

Так появился наш Красавчик, MON CHOUCHOU.

Добро пожаловать в мою Францию!

Vive la Russie
Vive la France!

MON CHOUCHOU
FRENCH BISTRO

ЗАВТРАКИ

Petits Déjeuners

11:00–16:00

Глазунья с докторской колбасой 690
и зелёным горошком

Омлет с крабом 1450

Омлет с улитками 1350

Скрембл с томатом, бриошь,
страчателла и зелёная фасоль 950

Бенедикт с ветчиной 790

Бенедикт с лососем 950

Яйца Бруйе в сырных
профитролях с трюфелем 890

Драники с яйцом пашот 990
и лососем слабой соли

Крок-мадам 850

Авокадо-тост с гуакамоле 890
и яйцом пашот

Сырный креп с цыплёнком, 950
авокадо и томатами

Чашка утреннего бульона 350

Каша гречневая 690
с пармезаном и авокадо

Круассан с ветчиной, 750
сыром и свежим огурцом

Круассан с лимонным курдом 390
или шоколадным пралине

Сырники с вишней 690
и фермерской сметаной

Хорошо добавить

Яйцо 100

Авокадо 300

Чёрная икра 1290

Щучья икра 650

Фуа-гра 490

Тигровые креветки 490

Les Supplements

Страчателла 290

Камчатский краб 650

Лосось слабой соли 490

Докторская колбаса 250

Лимонный курд 190

Шоколадное пралине 190



ХОРОШО К ВИНУ

Устрица	650	Розетта с щучьей икрой чёрной икрой	690 1490
Эскарго де Бургонь	190	Тарталетки с гребешком и трюфелем	1150
Оливки	690	Ремесленный хлеб с маслом	350
Дегустация французских сыров	1750	Хамон из гуся	1100
Балансе Камамбер Ле Кампанье			

САЛАТЫ

Les Salades

Oeufs mayonnaise [Ёф-майонез] Яйца с трюфельным соусом майонез и чёрным трюфелем. Классическое блюдо парижских бистро.	850
Русский салат с щучьей икрой	950
➤ Зелёный салат MON CHOUCOU	890
Лионский салат с хамоном из гуся	1290
Хрустящие листья салата с кантабрийским анчоусом и пармезаном	790
➤ Салат с сыром Балансе и хурмой	990

ЗАКУСКИ

Les Entrées

Рататуй	690
Pommes dauphine с щучьей икрой [Пом-дофин] Воздушные картофельные пончики.	850
Картофельный гратен с трюфельным соусом	790
➤ Артишоки фри с кремом из баклажанов	1200
Жюльен из гребешка с пармезаном	1100
➤ Тартар из говядины с картофельным гратеном	1150
Улитки по-бургундски	1150
Стейк из фуагра с чёрной смородиной	1600

Les Terrines Em 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.

1250

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.

1100

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.

990

СУПЫ Les Soupes

Луковый суп

590

» Велюте из корня сельдерея с вешенками

690

» Консоме из говядины

990

Bouillabaisse [на 2 персоны]

3900

[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 CHOUCHOU. 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!

Le Menu

Les Poissons

РЫБА

Судак Орли с лесными грибами	990
Кальмар с томатами и каперсами	990
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.	2900

Les Volailles

ПТИЦА

Шницель из цыплёнка с картофельным пюре	950
Целая сочная курица с хрустящей корочкой, картофельным пюре и луковым мармеладом [на 4 персоны]	2900
Утиная ножка конфи с грушей	1290
Утиная грудка с жёлтой морковью и соусом гранд венюр	1250

Les Viandes

МЯСО

Говядина с овощами по-провански	1350
🍷 Оленина Бургиньон	1890
Стейк миньон с соусами беарнез и жу де бёф	2200
Турнедо Россини Сочный стейк, бриошь, фуа-гра и чёрная икра. Классика француз- ской дворцовой кухни. Блюдо названо в честь Джоакино Россини, который был не только великим композитором, но и признанным гурманом своего времени.	4900

Les Desserts ДЕСЕРТЫ

Лимонный тарт 550

Крем-брюле 490

Шоколадный трюфель 350

Шоколадный торт 650

Пари-брест 790

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 Шапеля 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.

☛ Дакуаз с фруктами 890

Горячий шоколад 490

Мороженое и сорбеты 350

et Thé Le Café

КОФЕ И ЧАЙ

Американо 350

Эспрессо 350

Капучино 390

Латте 390

Раф 450

Матча латте 490

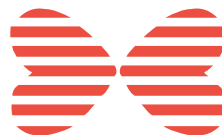
Какао 450

Мы можем приготовить любой кофе на альтернативном молоке 150

Чай, 1л 690

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

☛ Чай MON CHOUCOU, 1л 850



Les Boissons

НАПИТКИ

Апельсиновый фреш	590
Грейпфрутовый фреш	590
Сок Swell	350
Домашний лимонад	450 1190
Coca-cola	450

ВОДА L'eau

Mever	390	Saint Geron	850
Russia		France	
		с натуральной газацией	

ПИВО La Bières

Port Pilsner	650
S-port Pilsner non alcoholic	650

Les Coctails

КОКТЕЙЛИ

Mon Royale	890
Blackberry, bird cherry, sparkling	
Cream de la cream	890
Vodka, Caramel, Aloe	
Mon cheri	890
Oakheart rum, Raspberry, Cassis, Maraschino	
Venisa	890
Tselovalnik Local Gin, watermelon, raspberry, sparkling	
Jardin	890
Tselovalnik Russian Vodka, feijoa, peach, almond	
Un Jour	890
Tselovalnik Russian Vodka, pineapple, coconut, raspberry	
Jane Birkin	890
Gin, Triple sec, Elderflower, Absinthe	
Martini Fiero Tonic	700

MARTINI

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ
ЖИЗНИ



MARTINI
FIERO & TONIC
ANTIPASTI SET

Martini Fiero & Tonic[™]
Антипаста

1200

МАРТИНИ ФИЕРО И ТОНИК СЕТ
"Мартини Фиеро и Тоник"

**Мы всегда рады видеть вас
и будем признательны
за ваш отзыв!**



**Если у вас возникли какие-либо
рекомендации или замечания,
менеджер ресторана
вас незамедлительно
выслушает.**

Благодарим за обратную связь!

По любым вопросам
вы можете написать лично
Анастасии Решетниковой
hello@monchouchou.ru

Цены указаны в рублях.
* Сервис от 6 гостей +10%

Пожалуйста, сообщите официанту,
если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты.