

Закуски	Слайсы маринованного лосося	с фенхелем и бренуазом из свеклы	450.–
	Карпаччо из сибаса	на слайсах огурца со щучьей икрой	490.–
	Карпаччо из свеклы	с малиной и козьим сыром	400.–
	Тартар из говядины	с горчичным маслом	630.–
	Обжаренные креветки	на подушке из фенхеля	870.–
	Улитки	по-бургундски	860.–
	Артишоки	с пармезаном	480.–
	Гигантские оливки и маслины	с травами	330.–
	Ассорти фермерских сыров	уточняйте у официанта	690.–

Салаты	Салат с киноа	с овощами-гриль, сухофруктами и сыром Шевр	340.–
	Салат из свеклы	и карамелизированной тыквы с сыром Шевр	360.–
	Нисуаз	с маринованным тунцом	490.–
	Салат с куриным филе	с брокколи и яйцом пашот	360.–
	Гато а ля Рус	Оливье в авторском исполнении	400.–

Супы	Луковый суп	с беконом и сырной гренкой	350.–
	Буйабес	густая марсельская уха	990.–
	Томатный суп	с яйцом пашот	330.–
	Крем-суп	из цветной капусты с беконом и сырной гренкой	360.–
	Суп из белых грибов		400.–
	Суп из шпината	на курином бульоне с перепелиным яйцом	320.–

Рыба	Лосось	в апельсиновой глазури с базиликовым пюре	980.–
	Палтус	со шпинатом и кокосовым соусом	700.–
	Судак	со слайсами яблока и сладкой креветкой	620.–
	Стейк из тунца	с пюре из пастернака и соусом манго-чили	750.–

Мясо	Телячьи щечки	с морковным пюре и брокколи	600.–
	Рагу из перепелки	с сухофруктами и овощами	680.–
	Утиная грудка	с копченым булгуром, белыми грибами и чили-джемом	790.–
	Биф Бургињон	говядина в красном вине с овощами	780.–
	Стейк из говядины	с кофейным соусом и корнеплодами	1200.–
	Котлеты	картечной рубки	1200.–
	Каре ягненка	с песто и томатами конфи	1470.–
	Стейк Рибай с конкассе из томатов	с соусом на выбор: беарнез, деми-глас или винный	1850.–

Гарниры	Картофель фри		150.–
	Картофельное пюре		220.–
	Кускус	со свежими овощами и мятой	300.–
	Овощи-гриль	с соусом песто или оливковым маслом	360.–
	Бурый рис		300.–

Авторские десерты	Мусс	из томленого белого шоколада с манго	320.–
	Ванильный мусс	на хрустящем тесте с вишневым желе и компотэ из вишни	280.–
	Мильфей	с заварным кремом и ягодами	280.–
	Муалё	тёплый шоколадный кекс с ванильным мороженым	350.–
	Ванильный чизкейк		270.–
	Эклер	с карамельной глазурью, белым или темным шоколадом	170.–
	Классический круассан	с маслом или домашним конфитюром	130.–



Заварной чай	Заварной чай Newby <i>Мы можем добавить в ваш чай свежую мяту или чабрец</i>	Ассам, Эрл Грей, Сенча, Жасмин, Молочный улун, Клубника-манго 600 мл	300.–
	Чай «Соблазн Прованса»	с медом, апельсином, дольками яблока и свежей мятой	370.–
	Горячий облепиховый напиток		380.–

Кофе	Эспresso		170.–
	Американо		170.–
	Капучино		220.–
	Латте		230.–

Соки и морсы	Свежевыжатые соки	морковь, апельсин, грейпфрут, лимон, сельдерей, яблоко, груша	320.–
	Домашний морс	клюква, малина 200 мл	150.–
	Сок	апельсин, грейпфрут, персик, яблоко, томат	150.–

Вода и лимонад	Вода без газа «Байкал»	250 мл	160.–
		750 мл	330.–
	Вода без газа Aqua Panna	250 мл	250.–
		500 мл	330.–
	Вода газированная San Pelegrino	250 мл	250.–
		500 мл	330.–
	Вода газированная Ferrarelle	330 мл	220.–
		750 мл	360.–
	Coca-cola, Fanta		180.–

Пиво и сидр	Пиво безалкогольное Eggerberg	330 мл	380.–
	Пиво бутылочное Flensburger, Pilsener	330 мл	420.–
	Пиво разливное, Hofbrau Original	500 мл	470.–
	Сидр Cristian Drouin, Brut de Normandie	сухой яблочный сидр 750 мл	1350.–