

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!

ЗАВТРАКИ

Petits Déjeuners

11:00–16:00

Глазунья с докторской колбасой и зелёным горошком	690	Крок-мадам	790
☛ Бифштекс с лисичками, яйцом и соусом из сморчков	1100	Авокадо-тост с гуакамоле и яйцом пашот	650
Омлет с крабом	1200	Сырный креп с цыплёнком, авокадо и томатами	890
Омлет с улитками	990	☛ Летний салат с дыней, огурцом, мятой и базиликом	590
Скрембл с томатом, бриошь, страчателла и зелёная фасоль	790	Чашка утреннего бульона	290
Бенедикт с ветчиной	790	Каша гречневая с пармезаном и авокадо	650
Бенедикт с лососем	890	Круассан с ветчиной, сыром и свежим огурцом	590
Яйца Бруйе в сырных профитролях с трюфелем	890	Круассан с лимонным курдом или шоколадным пралине	390
Драники с яйцом пашот и лососем слабой соли	950	Сырники с вишней и фермерской сметаной	650

Хорошо добавить

Яйцо	100	Страчателла	250
Авокадо	250	Камчатский краб	490
Красная икра	590	Лосось слабой соли	450
Чёрная икра	990	Докторская колбаса	250
Щучья икра	390	Лимонный курд	150
Фуа-гра	490	Шоколадное пралине	150
Тигровые креветки	490		

Les Supplements



ХОРОШО К ВИНУ

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

САЛАТЫ

Les Salades

Оeufs mayonnaise [Ёф-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 с щучьей икрой лисичками [Пом-дофин] Воздушные картофельные пончики.	850 950
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 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.

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

550

»» Консоме из говядины

850

»» Hachis à la russe

650

[Аши а-ля рус]

Окрошка на квасе с говядиной.

Bouillabaisse [на 2 персоны]

3700

[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!

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 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.	3900

Les Desserts ДЕСЕРТЫ

Лимонный тарт 550

Крем-брюле 490

Шоколадный трюфель 290

Шоколадный торт 650

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 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 манговым кремом и свежими ягодами 650

Мороженое и сорбеты 290

Горячий шоколад 490

et Thé Le Café КОФЕ И ЧАЙ

Американо 290

Эспрессо 290

Капучино 390

Латте 390

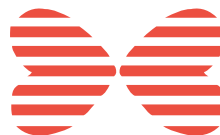
Раф 450

Какао 450

Мы можем приготовить любой кофе на альтернативном молоке 100

Чай 490

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



Les Boissons

НАПИТКИ

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

ВОДА L'eau

Meyer Russia	390	Saint Geron France	850
		<i>с натуральной газацией</i>	

ПИВО La Bières

Port Pilsner	650
S-port Pilsner non alcoholic	650

Les Coctails

КОКТЕЙЛИ

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