

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 CHOUCYOU.

Добро пожаловать в мою Францию!

*Vive la Russie*  
*Vive la France!*

# ЗАВТРАКИ *Petits Déjeuners* 10:00-16:00

Глазунья с докторской колбасой и зеленым горошком	550	Круассан с ветчиной, сыром и свежим огурцом	590
Омлет с крабом <i>для светских завтраков</i>	1100	Зеленый салат с гуакамоле и пармезаном <i>выбор Бюти редактора</i>	750
Омлет с улитками	990	Чашка утреннего бульона <i>после веселой вечеринки</i>	250
Яйца Бруйе в сырных профитролях с трюфелем <i>идеально для фото в социальные сети</i>	850	Каша гречневая с пармезаном и авокадо	490
Скрембл с томатом, бриошь, страчателла и зеленая фасоль	750	Сырный креп с цыпленком, авокадо и томатами	850
Драники с яйцом пашот и лососем слабой соли <i>лучше, чем английский завтрак</i>	850	Сырники с вишней и фермерской сметаной <i>ну просто очень нежные</i>	550
Бенедикт с ветчиной	690	Круассан с лимонным курдом или шоколадным пралине	290
Бенедикт с лососем	790	Френч тост крем брюле с ванильным мороженым	550
Крок-мадам <i>для французского настроения</i>	750		
Авокадо-тост с гуакамоле и яйцом пашот	590		

## Хорошо добавить

Яйцо	100
Авокадо	190
Чёрная икра <i>для роскошной жизни</i>	890
Щучья икра	350
Фуа-гра	450
Тигровые креветки	450

## *Les Suppléments*

Страчателла	190
Камчатский краб	350
Лосось слабой соли	390
Докторская колбаса <i>как в детстве</i>	190
Лимонный курд	150
Шоколадное пралине	150

## Les Amuses Bouches



### ХОРОШО К ВИНУ

Устрица	500
Оливки	390
🍷 Фермерский камамбер с трюфельным медом, гранолой и виноградом	690
🍷 Тартар из гребешка с цитрусом и трюфелем	890
Бриошь с чёрной икрой и ореховым маслом	990

## САЛАТЫ *Les Salades*

🍷 Русский салат с баллантином из цыпленка	650
Теплый Салат с лососем гравлакс	850
Oeufs mayonnaise [Ёф-майонез] Яйца с трюфельным соусом майонез и черным трюфелем. Классическое блюдо парижских бистро.	590
Страчателла с томатами и сезонными фруктами	690
🍷 Зелёный салат	750
Фермерский камамбер с зелёным хрустящим салатом	790
🍷 Мункачина с креветками	890

## Les Entrées

### ЗАКУСКИ

Хлеб с маслом	250
🍷 Баклажан с хумусом и тартаром из овощей	490
Pommes dauphine с щучей икрой [Пом-дофин] Воздушные картофельные пончики.	790
🍷 Жульен из гребешка с трюфелем	790
Тартар из говядины	790
Улитки по-бургундски	890
Тартар из тунца с соусом манго-маракуйя	890
Фондан из краба с авокадо и желе из томатов	950

## СУПЫ *Les Soupes*

Луковый суп	590
🍷 Велюте из корня сельдерея с вешенками	550
🍷 Биск из тигровых креветок с гребешком	790
Pot-au-feu [Пот-о-фё] Густой бульон из говядины с овощами.	750

# Les Terrines Em Les Pâtés

## ТЕРРИН И ПАТЭ

Террин из фуа-гра

1100

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.

790

Pâté de campagne

[Патэ-де-кампань]

Патэ из свиной грудинки 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.

590

# Le Menu

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

### Les Plats À Partager

Целая сочная курица с хрустящей корочкой, картофельным пюре и луковым мармеладом 1690

☛ Сотэ из морепродуктов 2390  
Тигровые креветки, кальмары, гребешки, мидии, картофель салардез с соусом из белого вина






Bouillabaisse 2950

[Буйабес]

Суп с пятью видами средиземноморских рыб, с 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 еще не все... Но главное в Буйабесе – это бульон, рецепт которого я соблюдаю и бережно храню!

# Les Viandes Et Les Poissons

## МЯСО И РЫБА

Утиная ножка конфи	950
 Шницель из цыпленка  с картофельным пюре и соусом тартар	750
Картофельный гратен	450
 Глазированная морковь с крамблом из семян	390
Чудской судак с северной креветкой, чечевицей и соусом Жуанвиль	890
Тигровые креветки с миксом злаков и трав	950
 Стейк из тунца с фуа-гра	1800
 Перепелка с виноградом и соусом из красного вина	1190
Говядина с овощами по-провански	950
Котлета из баранины с прованским рататюем	950
Стейк миньон с картофелем пом-дофин	1600
Tournedos rossini caviar [Турнедо Россини] 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.	3700

## Les Desserts ДЕСЕРТЫ

Лимонный тарт	490
Шоколадный торт	550
Крем-брюле	420
Шоколадный трюфель	190
Paris Brest [Пари-брест]	650
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 2 700 км. А в 1910 году кондитер Луи Дюран придумал фирменный десерт в виде велосипедного колеса.	
Ванильное суфле с маракуйей и сорбетом из манго 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.	700
Мороженое и сорбеты	250

# КОФЕ И ЧАЙ *et Thé*

Американо	<i>Le Café</i>	250
Эспрессо		250
Капучино		350
Капучино большой		420
Латте		350
Матча латте		450
Раф		370
Маккиато		180
Эспрессо-тоник		550
Матча-тоник		550
Горячий шоколад		450
Какао		350
Мы можем приготовить любой кофе на альтернативном молоке		+100
Чай		350
Черный   Зеленый   Гречишный   Эрл Грей   Молочный улун   Жасмин   Травяной		

# НАПИТКИ *Les Boissons*

Лимонад домашний	450   950
Апельсиновый фреш	390
Грейпфрутовый фреш	450
Сок в ассортименте	290
Фирменный глинтвейн на красном вине	490
Глинтвейн на белом вине	490
Глинтвейн ZERO	450

# ВОДА *L'eau*

Meyer Russia	350	Saint Geron France	850
		<i>с натуральной газацией</i>	

# Les Cocktails КОКТЕЙЛИ

MON CHOUCOU	790
<i>для дородного, себя</i>	
Maria Taglioni	950
Cream de la cream	690
Emmanuele	650
<i>идеально для фото в социальные сети</i>	
Jean Paul	650
<i>когда жизни как кино</i>	
Lettice Casta	690
<i>когда мечтаешь</i>	
Jane Birkin	750
<i>для иконы стиля</i>	

# ФЕСТИВАЛЬ MARTINI TIME

2 MARTINI 990  
FIERO &  
TONIC

(Martini Fiero, тоник, апельсин)

+ АНТИПАСТИ



# ПИВО *La Bières*

Port Pilsner	450
S-port Pilsner non alcoholic	450