

Закуски и Салаты

Сырная тарелка по французской традиции Эмменталь, камамбер, сыр с голубой плесенью, сыр с козыим молоком, пармезан, с карамелизованными орехами, виноградом и конфитюром	680p
Мясная тарелка Шаркутери Вяленый свиной окорок, отварной говяжий язык, утиный рийет, вяленая утиная грудка, багет	590p
Морской ёж Мурманский (1 штука) С перепелиным желтком и лимоном	300p
Устрицы Хасанские / Императорские (1 штука) С лимоном и соусом из красного уксуса и лука-шалот	250p
Французский стейк тартар Свежая отборная говяжья вырезка на ржаной гренке с чипсами из риса и паприки	530p
Тартар из лосося Свежий лосось с пшеничной гренкой, авокадо, оливковым маслом и бальзамическим уксусом	540p
Тартар из тунца Филе тунца на подушке из обжаренного в оливковом масле авокадо, с медовым соусом, перепелиным яйцом и пшеничной гренкой	520p
Лосось шеф-посола Слайсы из филе лосося с французской заправкой, кнелями из сливочного сыра, салатом и миндалём	540p
Морские гребешки С гратеном из цуккини и апельсиновым соусом	680p
Улитки по-бургундски (1/2 дюжины / 1 дюжина) Виноградные улитки с зелёным маслом	470p / 850p
Тигровые креветки, обжаренные с соусом бёр блан и травами	740p
Мидии в винном соусе, приготовленные в ракушках с белым вином, чесноком, оливковым маслом и сливками	570p
Сырное фондю (500g) Два вида сыра, расплавленные в белом сухом вине, с мускатным орехом, чёрным перцем, чесноком и багетом	890p
Жульен с курицей и грибами Куриная грудка и шампиньоны, запечённые с луком, сыром и специями	420p
Галантин из перепёлки Запечённый перепелиный рулет с фисташками и беконом, с луковым мармеладом, украшенный жареными листьями шалфея	460p
Террин из утки Холодец из тушённого в красном вине филе бедра утки, на белом тосте с тыквенным вареньем, луковым мармеладом и ягодным соусом	420p
Салат с форелью Листья салата с перепелиными яйцами поше, форелью из нашей коптильни, дольками апельсина и заправкой из манго	490p
Тёплый салат а-ля рататуй С обожжённым белым сыром	440p

Philibert

Салат с руколой, соусом из голубого сыра и копчёной курицей Листья руколы с куриным филе из нашей коптильни, авокадо и помидорами черри	460p
Тёплый салат с кроликом Микс салата со свежими овощами, картофелем и филе кролика под соусом винегрет	490p
Салат с камамбером и клубникой, С микс салатом, авокадо, жареным кунжутом и ореховым соусом	620p
Салат с отварным говяжьим языком, Копчёной куриной грудкой, маринованной в вине грушей, базиликом, микс салатом под шафрановым соусом и чёрным кремом бальзамик	430p
Нисуаз Филе тунца с зелёной фасолью, тёплым картофелем, оливками и апельсиново-горчичной заправкой	440p
Хлебная корзина Хлеб, выпеченный по ремесленному обычаю, со сливочным маслом	170p
Супы	
Луковый суп Классический французский суп с тимьяном и сырной гренкой	240p
Крем-суп из сельдерея На курином бульоне с красным и трюфельным маслами	210p
Кассуле Крестьянский суп из белой фасоли с мясом	360p
Биск Сливочный суп из креветок на бульоне из ракообразных	530p
Марсельский суп Томатный суп на креветочном бульоне с судаком, кальмарами, мидиями и креветками, приправленный шафраном	640p
Куриное консоме Прозрачный куриный суп с лапшой	220p
Жареное	
Макрель с салатом Копчёное филе макрели на подушке из овощей и салата с голландским соусом	620p
Судак запечённый Филе судака с жульеном из белых грибов и горгонзолы, картофельным пюре и трюфельным маслом	650p
Стейк из лосося С картофелем бёр нуазет и жареной петрушкой	760p
Стейк из тунца Сочный тунец в аппетитной перечной корочке с пассерованными сладким перцем, черри, брокколи и цуккини под ананасово-розмариновым соусом	680p
Дорадо ан папийот Запечённая в пергаменте целая рыба с луком порей	790p
Треска конфи Нежное филе трески с пюре из сельдерея и черных оливок	620p

Утиная ножка конфи Томлёная утиная ножка с копчёным картофельным пюре и клюквенным соусом	690p
Утка маigre Филе утки с медовым соусом и пюре из сельдерея	750p
Кок-о-вен Тушённый в красном вине петух с запечёнными овощами	750p
Перепела с виноградом Две печёные тушки с красным винным соусом, чёрным и зелёным виноградом	790p
Свиня корейка на кости, Запечённая с сыром с голубой плесенью, с брокколи и черри	690p
Стейк из телятины Стейк из глазного мускула с пюре алиго, черри и винным демигласом	830p
Запеканка «Пармантье» Рубленая говяжья вырезка с беконом, запечённая с картофельным пюре на сливочном масле	620p
Филе-миньон Стейк из говяжьей вырезки на гриле со спаржей и картофелем	890p
Бёф бургиньон Томлённая в красном вине говяжья грудинка на ребре с мини-картофелем и чесноком	890p
Каре молодого барашка На двух рёбрах, приготовленное с травами и дижонской горчицей, с пюре из зелёного горошка и ягодным соусом	950p
Десерты	
Безе Пирожное из запечённых взбитых яичных белков и сахара	210p
Мильфей Хрустящее пирожное из тысячи слоёв с нежным кремом, фруктами и сахарной пудрой	260p
Крем-брюле Классический французский десерт	230p
Муалё Изысканное шоколадное пирожное с шариком мороженого	240p
Шодо Нежный десерт из желтков, сахара и бренди Bardinet, XO, Extra Old	230p
Мусс «Дор-блю» Восхитительный мусс из сливочного крема и сыра с голубой плесенью с грушевым компоте, крамблом из кешью, в шоколадном гляссаже	290p
Эклеры (2 штуки) Классическое пирожное из заварного теста с кремовой начинкой и глазурью	260p
А-ля Фрезье Бисквитный торт с клубничной начинкой, муссом базилик-лимон и творожным кремом	260p
Нежнейшее мороженое и сорбеты (1 шарик)	120p

Десерты

Безе Пирожное из запечённых взбитых яичных белков и сахара	210р
Мишель Хрустящее пирожное из тысячи слоёв с нежным кремом, фруктами и сахарной пудрой	260р
Крем-брюле Классический французский десерт	230р
Муалё Изысканное шоколадное пирожное с шариком мороженого	240р
Шодо Нежный десерт из желтков, сахара и бренди Bardinet, XO, Extra Old	230р
Мусс «Дор-блю» Восхитительный мусс из сливочного крема и сыра с голубой плесенью с грушевым компоте, крамблом из кешью, в шоколадном гляссаже	290р
Эклеры (2 штуки) Классическое пирожное из заварного теста с кремовой начинкой и глазурью	260р
А-ля Фрезье Бисквитный торт с клубничной начинкой, муссом базилик-лимон и творожным кремом	260р
Нежнейшее мороженое и сорбеты (1 шарик)	120р

Дорогие гости!

Приглашаем вас отпраздновать
День рождения, свадьбу, юбилей,
семейное или корпоративное торжество,
провести бизнес-завтрак, кофе-брейк,
любое деловое мероприятие
в нашем чудесном ресторане.

Мы предлагаем
всегда безупречную кухню и
высокое качество обслуживания.

Банкетное меню и условия проведения
вам представит наш менеджер.

Наш тел. (812) 928-00-29.

Philibert

Ресторан
французской кухни

Меню

Ресторан Philibert
г. Санкт-Петербург,
ул. Коломенская, д. 29
тел. (812) 928-00-29

www.philibert.ru
info@philibert.ru

 [restoran_philibert](https://www.instagram.com/restoran_philibert)

 [restoran_philibert](https://vk.com/restoran_philibert)

Информация в меню
является рекламным носителем.