ОСНОВНОЕ МЕНЮ

АПЕРИТИВЫ
Aperitifs

Мусс из брынзы с зеленью 50/25 **160 р.**
Mousse from brynza with greens

Нежный паштет из куриной печени с коньяком 100/25 **280 р.**
Soft chicken liver mousse with Cognac

Тартин с брынзой и запеченной тыквой 2 шт. **140 р.**
Tartin with brynza and baked pumpkin

Тартин с хумусом, запеченным перцем и песто 2 шт. **160 р.**
Tartin with hummus, baked pepper and pesto

Оливки маринованные 50/20 **240 р.**
Marinated green olives

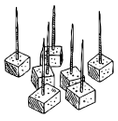
Хлебная корзина с зеленым маслом 80/40 **120 р.**
Bread basket and herbs butter

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ
Perfect for company

Тарелка закусок к вину: окорок вяленый, ветчина, сырное ассорти и гренки 220 **470 р.**
Wine platter with ham selection, cheese selection and croutons

Сырная тарелка с медом 180 **590 р.**
Cheeses assortment with condiments

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Appetizers (cold & hot)



Французские яйца-мимоза с тунцом 200 **260 р.**
Boiled eggs Mimosa with tuna

Жюльен из шампиньонов с соусом бешамель и сыром чеддер 1 шт./110 **280 р.**
Julienne with mushrooms and cheddar cheese

Традиционный тартар из говядины с эстрагоном и картофелем фри 100/100/20 **370 р.**
Beef tartare with condiments and French Fries

Улитки по-бургундски с зеленым маслом 6 шт. **610 р.**
Burgundy snails with herbs butter

Запеченный сыр в вине с гренками 150 **470 р.**
Baked cheese in wine with croutons

Крок-мадам 300/20 **360 р.**
Croque Madame

САЛАТЫ
Salads

Французский салат оливье с говяжьим языком и зеленым горошком 240 **320 р.**
French Olivier salad with beef tong and mayonnaise

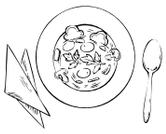
Салат Нисуаз с тунцом-гриль, фасолью, помидорами и перепелиным яйцом 200 **510 р.**
French Niçoise salad with fresh grilled tuna, green beans, tomato, artichoke and quail egg

Теплый салат с куриной печенью, рукколой, сыром и малиново-уксусным соусом 110 **280 р.**
Warm salad with chicken liver, rocket, parmesan cheesed anraspberry vinegar sauce

Салат с форелью и картофельными драниками 220 **490 р.**
Trout salad with potato pancakes

Салат Лионский с курицей 220 **360 р.**
Lyon salad with warm chicken breast

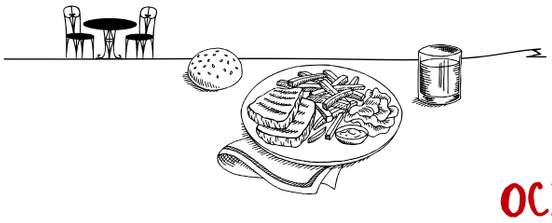
СУПЫ
Soups



Традиционный луковый суп с запеченным багетом и сыром 250/40 **280 р.**
Traditional onion soup

Суп из фермерских овощей с мясными фрикадельками 300 **210 р.**
Farmer vegetables broth with meat balls

Тыквенный суп с жареными креветками и зеленым маслом 250 **510 р.**
Pumpkin soup with fried shrimps and herbs butter



ГАРНИРЫ
Garnishes

Овощи гриль 160 **210 р.**
Grilled vegetables

Зеленое картофельное пюре с петрушкой 150 **150 р.**
Potato purée with parsley

Картофель фри 100 **110 р.**
French Fries

Картофельные дольки, жаренные на топленом масле 100 **130 р.**
Sauteed potatoes

Рататуй 120 **240 р.**
Ratatouille

Рис отварной с куркумой 120 **90 р.**
Rice and curcuma

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
Main courses

Нежная запеченная куриная грудка с имбирно-кокосовым соусом, томленым корнем сельдерея и арахисовым крэмблом 180/40/60 **460 р.**
Slow cooked chicken breast with ginger-coconut sauce, stewed celery root and peanut crab

Рыбная котлета на овощной галете со сливочным соусом 110/80/20 **280 р.**
Grilled Pike-perch kotlet, potato and vegetables Darphin, creamy parsley sauce

Жареные креветки а-ля провансаль с томатами и рисом с куркумой 240 **790 р.**
Fried prawns a la Provençal with tomatoes, rice and curcuma

Паста со шпинатом и сливочным соусом 220 **360 р.**
Pasta with spinach and cream sauce

Стейк Скерт с зеленым маслом 250 **690 р.**
Grilled Skirt steak, herbs butter

Французская котлета из свинины с беконом и картофельно-морковным пюре 180/90/20 **430 р.**
Braised Porc “Paupiette” with potat and carrot purée

Хрустящая утиная ножка конфи с пюре из сельдерея и апельсиновым соусом бигарад 140/90/20 **610 р.**
Duck leg confit, celeriac purée and orange “Bigarade” sauce

Традиционный бургиньон из говядины 300 **370 р.**
Traditional Burgundy Beef stew

Жареная куриная ножка с травяным маслом и хрустящими картофельными дольками 160/100 **380 р.**
Fried chicken leg with herbs butter and crispy potato wedges

Мидии в белом вине 250 **530 р.**
Mussels A la Marinière

Мидии в соусе блючиз 250 **550 р.**
Mussels with Blue cheese creamy sauce

ОТ ШЕФА

Французский бургер-круассан «Жан-Жак» 190/100/20 **580 р.**
Подается с картофелем фри и зеленым майонезом из петрушки
French Croissant burger. Served with potato fries, green parsley mayonnaise

ДЕСЕРТЫ
Desserts

Нуга гляссе с карамелизированным миндалем, кусочками сухофруктов и апельсиновым ликером 70/30 **190 р.**
Iced Nougat with caramelized almonds, slices of dried fruits and orange liqueur

Шоколадный фондан 80/50 **260 р.**
Hot Chocolate fondant

Тарт Татен с мороженым 180 **250 р.**
Apple tart “Tarte Tatin” with ice cream

Кузина Павловой 120 **270 р.**
Pavlova cousin

Наполеон 150/20 **180 р.**
Russian Napoleon

Мороженое 50 **100 р.**
Ice cream

Приятного Аппетита! Bon appétit!