

# ЗАВТРАКИ

## ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ!

<b>Каша геркулесовая</b> со сливочным маслом, 150 г	<b>150</b>
<b>Сырники</b> из творога со свежими ягодами и сметаной, 120/30/30 г	<b>290</b>
<b>Яйца Бенедикт с беконом</b> на картофельных драниках под французским соусом из белого вина, 210 г	<b>250</b>
<b>Яйца Бенедикт с лососем слабого посола</b> на картофельных драниках под французским соусом из белого вина, 210 г	<b>310</b>
<b>Яичница</b> из двух яиц, 80 г	<b>80</b>
<b>Омлет</b> из двух яиц, 150 г	<b>80</b>
<u><i>Добавьте:</i></u>	
<b>бекон</b> , 30 г	<b>130</b>
<b>сыр, шампиньоны, лук, томаты</b> , 30 г	<b>50</b>
<b>перец болгарский</b> , 30 г	<b>60</b>



## ЗАКУСКИ

<b>Тартина с лососем</b> и сливочным сыром, 130 г	<b>370</b>
<b>Тартина с запеченными баклажанами</b> , 105 г	<b>210</b>
<b>Тартина с маринованными грибами</b> и острым творогом, 130 г	<b>295</b>
<b>Кальмар с томатной сальсой</b> и свежей рукколой, 130 г	<b>410</b>
<b>Молодой картофель</b> , запеченный под сыром Дор-блю, 150 г	<b>290</b>
<b>Сырная тарелка</b> /Грюйер, Эдамер, Пармезан, Дор-блю, орехи, виноград, мёд/ 250 г	<b>850</b>

### Блюда на компанию

<b>Прованское плато</b> /оливки, печеный перец, шампиньоны, баклажаны, цукини, салатный микс/, 285 г	<b>580</b>
<u>Добавьте к блюду:</u>	
<b>лосось с/с</b> , 40 г	<b>230</b>
<b>сыр Грюйер</b> , 40 г	<b>205</b>
<b>сыр Дор-блю</b> , 40 г	<b>155</b>
<b>Ассорти с тартинами</b> для компании /шесть тартин трех разных видов/, 365 г	<b>720</b>
<b>Морепродукты на гриле</b> /лосось, кальмары, креветки, треска и палтус/ с оливками и зелёным салатом, 355 г	<b>1550</b>
<b>Кассероль по-эльзасски</b> /традиционная запеканка с картофелем, говядиной, томатами и сыром/, 420 г	<b>400</b>



Обратитесь к официанту за рекомендацией по выбору вина к блюдам

## ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

<b>Теплый салат</b> с запеченным картофелем, лососем-гриль, авокадо и икрой летучей рыбы, 300 г	<b>600</b>
<b>Тёплый салат с морепродуктами</b> , кальмаром и тигровыми креветками, отварным картофелем с соусом ворчестер и томатной сальсой, 230 г	<b>590</b>
<b>Теплый салат с телятиной</b> , баклажаном, цукини и красным луком, 250 г	<b>550</b>
<b>Салат с киноа, вешенками и свежими листьями молодого шпината</b> , 150 г	<b>270</b>

## САЛАТЫ

<b>Салат из свежих овощей с яйцом пашот</b> /сочные томаты, свежие огурцы и красный редис/, 325 г	<b>330</b>
<b>Салат Московский</b> с курицей и домашним майонезом, 250 г	<b>390</b>
<b>Цезарь с креветками</b> , 200 г	<b>450</b>
<b>Цезарь с курицей</b> , 230 г	<b>390</b>
<b>Карпаччо из сочных томатов</b> с красным луком, 200 г	<b>330</b>



Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, сообщите об этом официанту!





## СУПЫ

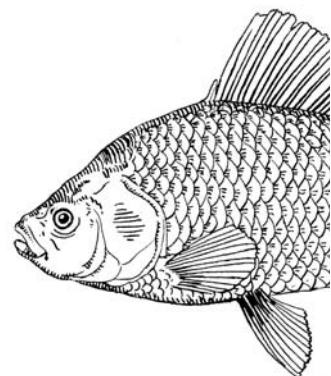
<b>Домашняя лапша</b> на курином бульоне, 300 мл	<b>240</b>
<b>Крем-суп из цветной капусты</b> с маслом из перца чили, 180 мл	<b>210</b>
<b>Луковый суп по-французски</b> , 330 мл	<b>250</b>
<b>Похлёбка из бычьих хвостов</b> с томатами и картофелем, 400 мл	<b>230</b>
<b>Борщ</b> на говяжьих рёбрах, 400 мл	<b>290</b>
<b>Тыквенный суп</b> с добавлением имбиря и миндальной крошки, 200 мл	<b>270</b>
<i><u>Добавьте к тыквенному супу:</u></i>	
<b>сыр Дор-блю</b> , 30 г	<b>115</b>

## ХЛЕБ

<b>Хлебная корзина</b> /чиабатта с оливками и хлеб со злаками/, 180 г	<b>130</b>
<b>Фокачча с Пармезаном</b> , 140 г	<b>230</b>
<b>Фокачча с томатом и базиликом</b> , 150 г	<b>210</b>

## ГОРЯЧЕЕ

<b>Филе трески а-ля Прованс</b> с томатным соусом и травами, 200 г	<b>750</b>
<b>Спинка лосося на пару или на гриле</b> с соусом тар-тар, 245 г	<b>870</b>
<b>Филе палтуса</b> с овощами и соусом «белое вино», 210 г	<b>950</b>



<b>Тушёная говядина по-бургундски</b> с грибами и луком , 350 г	<b>550</b>
<b>Бычьи хвосты, томленные в бульоне</b> с овощами, 350 г	<b>250</b>
<b>Томленая гречка с утиной ножкой</b> и соусом демиглас, 290 г	<b>510</b>
<b>Скёрт стейк</b> с печеным томатом, 225 г	<b>710</b>
<b>Перечный стейк</b> из говяжьей вырезки с гарниром из печёного картофеля и овощей, 270 г	<b>850</b>



Обратитесь к официанту за рекомендацией по выбору вина к блюдам

## КОТЛЕТЫ ОТ ШЕФА

<b>Куриная котлета с картофельным сабайоном, 260 г</b>	<b>270</b>
<b>Куриные оладьи под сливочно-грибным соусом, 160 г</b>	<b>300</b>
<b>Куриные котлеты с томатной сальсой, 175 г</b>	<b>270</b>
<b>Котлета Пожарская в сухарях, 190 г</b>	<b>300</b>
<b>Щучьи котлеты с грибным соусом, 140 г</b>	<b>250</b>
<b>Берлинские котлеты из говядины под грибным соусом, 170 г</b>	<b>340</b>
<b>Говяжьи котлеты с соусом из брусники, 150 г</b>	<b>300</b>

## ГАРНИРЫ



<b>Картофельное пюре, 150 г</b>	<b>150</b>
<b>Картофель печеный с розмарином, 130 г</b>	<b>150</b>
<b>Кенийская фасоль, припущенная и обжаренная с чесноком на гриле, 110 г</b>	<b>295</b>
<b>Кенийская фасоль с киноа, 150 г</b>	<b>250</b>
<b>Овощи-гриль /цукини, баклажан, болгарский перец, шампиньоны, томат/, 150 г</b>	<b>210</b>
<b>Киноа, 150 г</b>	<b>150</b>
<b>Гречка на курином бульоне с луком-шалот, 150 г</b>	<b>150</b>

## ДЕСЕРТЫ

<b>Морковный торт</b> со сливочным кремом и свежими ягодами, 220 г	<b>290</b>
<b>Черный лес</b> /сочетание шоколадного бисквита, сливок, вишни и бельгийского темного шоколада/, 80 г	<b>290</b>
<b>Чизкейк</b> классический с кули из чёрной смородины, 170 г	<b>280</b>
<b>Желе ягодное</b> , 240 г	<b>210</b>
<b>Печенье овсяное</b> с изюмом, миндальным и грецким орехом, 60 г	<b>75</b>
<b>Шарлотка яблочная</b> , 140 г	<b>170</b>
<b>Медовик</b> классический, 150 г	<b>210</b>
<b>Горячий яблочный штрудель</b> с шариком ванильного мороженого, 160/50 г	<b>330</b>
<b>Тирамису</b> , 130 г	<b>310</b>
<b>Эклер в ассортименте</b> , 80 г	<b>175</b>
<b>Мороженое</b> /шарик/ в ассортименте, 50 г	<b>120</b>
<b>Сорбет</b> /шарик/ в ассортименте, 50 г	<b>150</b>



Ознакомьтесь  
с нашей чайной и кофейной картой