



ТАПАСЫ И БРУСКЕТТЫ

Крекер с анчоусом и цуккини с мягким сыром	140 ₽
<i>Хрустящий крекер с солёной рыбой, свежими кабачками и нежным сыром</i>	
Крекер с сырным муссом из палтуса и тунца и щучьей икрой	140 ₽
<i>Хрустящая основа с воздушным рыбным кремом и красной икрой</i>	
Брускетта луком конфи и мягким сыром	420 ₽
<i>Поджаренный багет с карамелизированным луком и сливочным сыром</i>	
Брускетта с опалённым тунцом	680 ₽
<i>Тост с слегка обжаренным свежим тунцом</i>	
Брускетта с гусем	890 ₽
<i>Тот еще гусь, томленный в хересе, вяленые томаты, апельсиновый конфитюр на поджаренной бриошь</i>	
Утиные «суси» (4 шт.)	590 ₽
<i>Тонкие слайсы 12-ти дневной вяленой утиной грудки на сушеной черной сливе</i>	



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Пате из утиной печени с Фуа-гра	950 Р
<i>Подается с луком конфи, томлёном в утином жиру</i>	
Паштет из говяжьей печени	560 Р
<i>Подается со сливочным эспуме из белых грибов</i>	
Риет из атлантической скумбрии	860 Р
<i>Подается с домашней Рикоттой с Тепенаде, щучьей икрой и тостами из Бриошь</i>	
Ливанский хумус	580 Р
<i>подаётся с маринованным Романо и артишоками</i>	
Салат с крабом	1750 Р
<i>Филе 1-й фаланги краба с чатни из манго, клубникой и лимонно-сливочным эспуме</i>	
Большой зеленый салат	950 Р
<i>Из разных листьев салата, авокадо, молодого стручкового горошка, брокколи, с цуккини кунжутной заправкой в тайском стиле</i>	
Свёкла с козьим сыром	790 Р
<i>Легкий салат из сахарной бейби свёклы с мягким Шавру, сегментами грейпфрута, кедровыми орешками и горчично-цитрусовой заправкой</i>	
Râté en croute	980 Р
<i>Традиционный холодный мясной пирог из мяса тушеного гуся, фермерского петуха, говяжьей вырезки, и запеченного костного мозга приготовленный в лучших традициях лионской кухни</i>	
Говяжий ростбиф	980 Р
<i>Слайсы говяжьей вырезки, приготовленной на низкой температуре. Подается с печеным чесноком, вялеными томатами и горчичным соусом</i>	



СЫРОЕ МЯСО И РЫБА

Тартар из говяжьей вырезки	980 ₽
<i>с мостардой и эспуме из сыра Грано Падано</i>	
Севиче из морского гребешка	1850 ₽
<i>Сахалинский гребешок с заправкой из огурца и сока юдзу, с фенхелем и виноградом.</i>	
Тартар из лосося	1350 ₽
<i>Лосось с заправкой из Саке, подаётся с эспуме из Биска.</i>	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Волован À la bourguignonne	1450 ₽
<i>Хрустящая корзиночка из тонкого слоеного теста, фаршированная бычьими хвостами томленными в Pinot Noir, запеченная с густым сливочным соусом из шляпок белых грибов</i>	
Бюш-Де-Шевр	960 ₽
<i>Жареный козий сыр с плесенью, подаётся с чатни из хурмы, свежей клубникой и инжирной мастардой.</i>	
Киш с крабом	950 ₽
<i>Традиционный французский горячий тарт из песочного теста с начинкой из морепродуктов и мясом камчатского краба</i>	
Стейк из капусты	720 ₽
<i>Белокочанная капуста, жареная с ароматными травами, с копченой сметаной</i>	
Французский луковый пирог	650 ₽
<i>Карамелизированный сливочным маслом и бальзамиком лук шалот на пышном Слоеном тесте с рассыпчатой корочкой</i>	
Жареная Фуа-гра	2400 ₽
<i>Фуа-гра, жареная с фундуком с яблоками в меде и соусом из киви и манго с крутоном</i>	



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Ребро	2200 Р
<i>Копченое на ольховой стружке говяжье ребро, приготовленное на низкой температуре. Подается с соусом из розового перца и пюре из пастернака.</i>	
Оссобуко	2200 Р
<i>Стейк из поперечного разреза говяжьей голени с мозговой косточкой, приготовленный на низкой температуре.</i>	
Шея ягнёнка	3900 Р
<i>Томлённая на низкой температуре с солодовым соусом и бренди. Подается с жареным луком порей и бейби-картофелем (рекомендуется на двоих).</i>	
Филе-миньон со сморчками	1850 Р
<i>Говяжья вырезка со сморчками в сливочном соусе и жареным цуккини</i>	
Бефстроганов из говяжьей вырезки	1250 Р
<i>Говядина, тушеная в сметано-томатном соусе с коньяком. Подается с пюре из батата и битыми огурцами</i>	
Утиная грудка Магре	1150 Р
<i>Жареная утиная грудка, приготовленная в лучших традициях французской кухни. Подается с бейби морковкой и цитрусовым соусом</i>	
Рябчик	1900 Р
<i>Целая птичка почти без костей со спагетти из корня сельдерея</i>	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Лосось	1650 Р
<i>Филе лосося на коже средней прожарки. Подается с тонкими слайсами жаренного картофеля со шпинатом</i>	
Палтус	1650 Р
<i>Филе палтуса со сливочно-луковым соусом с добавлением Мадейры и пастой фрегола.</i>	
Морской гребешок	2550 Р
<i>Обжаренный крупный сахалинский гребешок. Подается с мини спаржей и пюре из цветной капусты.</i>	



ПАСТА

Лингвини

1400 Р

Паста с вонголе и соусом из белого вина с цедрой цитрусовых. Подается с икрой кижуча

Ризотто

1450 Р

Рис, приготовленный на бульоне из уваренных белых грибов. Подается с говяжьей щечкой, томленной в красном вине



ТО ЕЩЁ МЕНЮ (ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ЛИОНСКОЙ КУХНИ)

Вымя гриль

1450 Р

Жареное говяжье вымя с перечным соусом и цветной капустой

Язык молочного теленка

990 Р

Глазированный язык теленка с опаленным романо и луком-конфи

Телячий желудок со сморчками

1250 Р

Желудок, томленный в грибном бульоне. Подается со сморчками в соусе из мадеры

Почки ягненка в хересе

950 Р

Почки молодого ягненка, приготовленные в хересе Pedro Ximenez и солодовом соусе. Подается со спагетти из цуккини

Кости

1750 Р

«Сахарная» мозговая говяжья кость, запеченная с розмарином и чесноком.

Стейк из говяжьей печени

1350 Р

Говяжья печень гриль прожарки Medium Rare



СУПЫ

Французский луковый суп (запеченный)

750 ₽

Традиционный суп из лука, по классическому лионскому рецепту

Марсельский суп

1450 ₽

Густой томатный суп с фенхелем, кальмарами, мидиями, лососем, палтусом и креветками

ДЕСЕРТ

Crème Brûlée

950 ₽

Классический французский сливочный десерт с добавлением Фуа-Гра. Подается со свежей клубникой.

Бейлиз мильфей

790 ₽

Воздушные коржи из бездрожжевого теста с бейлиз-кремом и малиновым соусом.

Персиковый тарт с Горгонзолой

760 ₽

Слоёный пирог с персиком, карамелизированным в бальзамическом соусе с Горгонзолой. Подается с шариком ванильного мороженого.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Лимонад 0,3л Цитрусовый 390 Р

Натуральный ягодный морс 0,3л: 390 Р

Из смеси ягод - малины, клубники и чёрной смородины

Б/а коктейль без сахара «Plum Bitter Highball» 0,75л 3200 Р

*Слива, вишня, кардамон, полынь, бадьян, гвоздика, мускатный орех, мята, иссоп
имбирь, грейпфрут, лайм*

Вода «Sairme» 300 Р

Без газа/ с газом 0,5л

ЧАЙ 900 МЛ

Черный 450 Р

Классический крепкий чай с насыщенным вкусом и ароматом

Зеленый сенча 450 Р

Японский зелёный чай с травянистым вкусом и лёгкой терпкостью

Зеленый с жасмином 450 Р

Нежный зелёный чай с цветочным ароматом жасмина

Молочный улун 450 Р

Полуферментированный тайваньский чай с кремовым послевкусием

Бергамот 450 Р

Чёрный чай с цитрусовой ноткой бергамота (Эрл Грей)

Травяной 450 Р

Сбор из лекарственных трав без кофеина

Клюквенный 950 Р

Ягодный чай с кисло-сладким вкусом клюквы

КОФЕ

Американо, эспрессо 250 Р

Arabica

Капучино, двойной эспрессо 450 Р

Arabica + Any Milk

Латте 550 Р

Arabica + Any Milk