

MON
CHOUSCHOU
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 CHOUSCHOU.

Добро пожаловать в мою Францию!

Vive la Russie
Vive la France!

MON CHOUCHOU
FRENCH BISTRO

ЗАВТРАКИ

Petits Déjeuners

11:00–16:00

Глазунья с докторской колбасой и зелёным горошком	650	Сырный креп с дыплёнком, авокадо и томатами	890
Омлет с крабом	1100	Зелёный салат с гуакамоле и пармезаном	750
Омлет с улитками	990	Чашка утреннего бульона	290
Скрембл с томатом, бриошь, страчателла и зелёная фасоль	750	Каша гречневая с пармезаном и авокадо	590
Бенедикт с ветчиной	750	Круассан с ветчиной, сыром и свежим огурцом	590
Бенедикт с лососем	850	Круассан с лимонным курдом или шоколадным пралине	350
Яйца Бруйе в сырных профитролях с трюфелем	850	Сырники с вишней и фермерской сметаной	590
Драники с яйцом пашот и лососем слабой соли	890	Френч тост крем брюле с ванильным мороженым	550
Крок-мадам	750	☛ Ремесленный хлеб с красной икрой и маслом	790
Авокадо-тост с гуакамоле и яйцом пашот	590		

Хорошо добавить

Яйцо	100
Авокадо	190
Красная икра	590
Чёрная икра	890
Щучья икра	350
Фуа-гра	450
Тигровые креветки	450

Les Supplements

Страчателла	190
Камчатский краб	450
Лосось слабой соли	390
Докторская колбаса	190
Лимонный курд	150
Шоколадное пралине	150

Les Amuses Bouches



ХОРОШО К ВИНУ

Устрица	500	☛ Розетка с красной икрой чёрной икрой	490 990
Эскарго де Бургонь	190	Тарталетки с гребешком и трюфелем	1050
Оливки	450	Ремесленный хлеб с маслом	290
☛ Дегустация французских сыров Валансе Камамбер Ле Кампанье	1650		

Les Entrées

САЛАТЫ *Les Salades* | ЗАКУСКИ

Ёф-майонез [Ёф-майонез] Яйца с трюфельным соусом майонез и чёрным трюфелем. Классическое блюдо парижских бистро.	690	☛ Рататуй	650
Русский салат с щучьей икрой	750	Pommes dauphine с щучьей икрой [Пом-дофин] Воздушные картофельные пончики.	850
Зелёный салат MON CHOUCHOU	850	Картофельный гратен с трюфельным соусом	790
☛ Лионский салат с хамоном из гуся	1250	☛ Артишоки фри с кремом из баклажанов	1100
☛ Хрустящие листья салата с кантабрийским анчоусом и пармезаном	650	Жюльен из гребешка с пармезаном	990
☛ Салат с мягким козым сыром валансе и хурмой	950	Тартар из говядины с картофельным гратеном	1100
		Улитки по-бургундски	950
		☛ Стейк из фуагра с чёрной смородиной	1600

Les Terrines Em Les Pâtés

ТЕРРИН И ПАТЭ

Foie gras entier

1100

[Фуа-гра антье]

Террин из фуа-гра французы обожают с детства! Это самый известный деликатес Франции, без которого не обходится ни один праздник.

Pâtés en croute

950

[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.

Pâté de campagne

950

[Патэ-де-кампань]

Патэ из кабана и лося 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.

СУПЫ *Les Soupes*

Луковый суп

590

🍷 Велюте из белых грибов

650

🍷 Гарбюр из говядины с тремя видами фасоли

750

Bouillabaisse [на 2 персоны]

3600

[Буйабес]

Суп с пятью видами средиземноморских рыб, 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 ещё не всё...

Главное в Буйабесе – это бульон, рецепт которого я соблюдаю и бережно храню!

Le Menu

Les Poissons

РЫБА

☛ Судак Орли с лесными грибами	950
☛ Равиоли с креветкой и соусом биск	1100
☛ Кальмар с томатами и каперсами	850
Стейк из лосося с артишоками и соусом совиньон блан	1950
Соте из морепродуктов Тигровые креветки, кальмары, гребешки, мидии, картофель салардес с соусом из белого вина.	2390

Les Volailles

ПТИЦА

Шницель из цыплёнка с картофельным пюре	950
Целая сочная курица с хрустящей корочкой, картофельным пюре и луковым мармеладом [на 4 персоны]	2500
Утиная ножка конфи с грушей	990
☛ Утиная грудка с жёлтой морковью и соусом гранд венюр	950

Les Viandes

МЯСО

Говядина с овощами по-провански	1200
☛ Ягнёнок Бургињон	1790
Стейк миньон с соусами бярнез и жу де бёф	1850
Турнедо Россини Сочный стейк, бриошь, фуа-гра и чёрная икра. Классика француз- ской 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

Крем-брюле 450

Шоколадный трюфель 250

Шоколадный торт 550

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 2700 км. А в 1910 году кондитер Луи Дюран придумал фирменный десерт в виде велосипедного колеса.

Ванильное суфле с маракуйей и сорбетом из манго 700

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.

Мороженое и сорбеты 250

Горячий шоколад 450

et Thé Le Café

КОФЕ И ЧАЙ

Американо 250

Эспрессо 250

Капучино 350

Латте 350

Раф 400

Какао 390

Мы можем приготовить любой кофе на альтернативном молоке 100

Чай 450

Чёрный | Зелёный | Гречишный |
Эрл Грей | Молочный улун |
Жасмин | Травяной



Les Boissons

НАПИТКИ

Апельсиновый фреш	450
Грейпфрутовый фреш	450
Сок Swell	290
Домашний лимонад	450 950
Coca-cola	450

L'eau

ВОДА

Mever Russia	390	Saint Geron France	850
		<i>с натуральной газацией</i>	

La Bières

ПИВО

Port Pilsner	590
S-port Pilsner non alcoholic	590

Les Coctails

КОКТЕЙЛИ

Mon Royale	750
Blackberry, bird cherry, sparkling	
Cream de la cream	750
Vodka, Caramel, Aloe	
Mon cheri	750
Oakheart rum, Raspberry, Cassis, Maraschino	
Venisa	750
Tselovalnik Local Gin, watermelon, raspberry, sparkling	
Jardin	750
Tselovalnik Russian Vodka, feijoa, peach, almond	
Un Jour	750
Tselovalnik Russian Vodka, pineapple, coconut, raspberry	
Jane Birkin	750
Gin, Triple sec, Elderflower, Absinthe	
Martini Fiero Tonic	700

MARTINI
ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ
ЖИЗНИ



MARTINI
FIERO & TONIC
ANTIPASTI SET

Martini Fiero & Tonic[™]
Антипаста

1200

МАРТИНИ ФИЕРО И ТОНИК СЕТ
"Мартини Фиеро и Тоник"

Мы всегда рады видеть вас
и будем признательны
за ваш отзыв!



**Если у вас возникли какие-либо
рекомендации или замечания,
менеджер ресторана
вас незамедлительно
выслушает.**

Благодарим за обратную связь!

По любым вопросам
вы можете написать лично
Анастасии Решетниковой
hello@monchouchou.ru

Цены указаны в рублях.
* Сервис от 6 гостей +10%

Пожалуйста, сообщите официанту,
если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты.