



То еще меню!

Ребро	1900 руб.
Копченое на ольховой стружке говяжье ребро, приготовленное на низкой температуре. Подается с соусом из розового перца и пюре из пастернака.	
Оссобуко	1900 руб.
Стейк из поперечного разреза говяжьей голени с мозговой косточкой, приготовленный на низкой температуре. Подается с соусом и гарниром из жаренного фенхеля.	
Лопатка ягнёнка	4400 руб.
Маринованная лопатка ягнёнка, запеченная с пряными специями. Подается с бейби-картофелем и луком шалот-конфи. На двух или трех гостей.	
Вымя гриль	1300 руб.
Жареное говяжье вымя с перечным соусом и цветной капустой	
Язык молочного теленка	990 руб.
Глазированный язык теленка с опаленным романо и луком-конфи	
Coq au Vin	2600 руб.
Древнее национальное французское блюдо, впервые воспетое Генрихом IV, как политическое воззвание для французских бедняков жить в полном достатке. Половинка фермерского петуха, томленного на медленном огне 12 часов в Pinot Noir с луком шалот, шампиньонами и ароматными восточными специями. С головой или без - на Ваш выбор	
Утиная грудка Магре	990 руб.
Жареная утиная грудка, приготовленная в лучших традициях французской кухни. Подается с пюре из желтой моркови и цитрусовым соусом	
Рябчик	1800 руб.
Целая птичка почти без костей со спагетти из корня сельдерея	
Телячий желудок со сморчками	1250 руб.
Желудок, томленный в грибном бульоне. Подается со сморчками в соусе из мадеры	
Почки ягненка в хересе	840 руб.
Почки молодого ягненка, приготовленные в хересе Pedro Ximenez и солодовом соусе. Подается со спагетти из цуккини	
Кости	1100 руб.
«Сахарная» мозговая говяжья кость, запеченная с розмарином и чесноком.	
Бараньи яйца с соусом Субиз	680 руб.
Семенники ягненка, жареные с розмарином и чесноком. Подаются с соусом Субиз и петрушкой-фри.	
Стейк из говяжьей печени	970 руб.
Говьяжья печень гриль прожарки Medium Rare с лимонным луком и медово-горчичным соусом	



Тапасы и брускетты

Крекер с анчоусом и цуккини с мягким сыром	110 руб.
Крекер с сырным муссом из палтуса и тунца и щучьей икрой	130 руб.
Брускетта луком конфи и мягким сыром	420 руб.
Брускетта с опалённым тунцом	620 руб.
Брускетта с гусем	890 руб.
Тот еще гусь, томленный в хересе, вяленые томаты, апельсиновый конфитюр на поджаренной бриошь	
Утиные «суси» (4 шт.)	490 руб.
Тонкие слайсы 12-ти дневной вяленой утиной грудки на сушеной черной сливе	

Холодные закуски

Пате из утиной печени с Фюа-гра	820 руб.
Подаётся с луком конфи, томлёном в утином жиру	
Паштет из говяжьей печени	560 руб.
Подаётся со сливочным эспуме из белых грибов	
Риет из утки	650 руб.
Риет из утиной ножки с можжевелевой ягодой и желе из лесной калины	
Ливанский хумус	530 руб.
подаётся с маринованным Романо и артишоками	
Салат из молодой свёклы с овечьим сыром	780 руб.
Сладкая свёкла с овечьим сыром, radicchio, карамелизированным апельсином, свекольными чипсами, кедровыми орешками и заправкой Винегрет	
Салат с крабом	1650 руб.
Филе 1-й фаланги краба с чатни из манго, клубникой и лимонно-сливочным эспуме	
Rôté en croute	920 руб.
Традиционный холодный мясной пирог из мяса тушеного гуся, фермерского петуха, говяжьей вырезки, приготовленный в лучших традициях лионской кухни	

Сырое мясо и рыба

Карпаччо из говяжьей вырезки	980 руб.
С соусом из дижонской горчицы с корнем сельдерея и слайсами маринованного трюфеля и изумрудным лучком	
Тартар из говяжьей вырезки	980 руб.
с мостардой и эспуме из сыра Грано Падано	
Тартар из лосося Сабайон	1250 руб.
Лосось с зеленым яблоком, сегментами цитрусовых и эспуме из взбитых желтков с игристым (Сабайон)	



Горячие закуски

- Бюш-Де-Шевр** 960 руб.
Жареный козий сыр с плесенью, подаётся с чатни из хурмы и свежим инжиром
- Киш с крабом** 950 руб.
Традиционный французский горячий тарт из песочного теста с начинкой из морепродуктов и мясом камчатского краба
- Стейк из капусты** 620 руб.
Белокочанная капуста, жареная с ароматными травами, с копченой сметаной
- Французский луковый пирог** 650 руб.
Карамелизированной сливочным маслом и бальзамиком лук шалот на пышном слоеном тесте с рассыпчатой корочкой
- Жареная Фюа-гра** 2400 руб.
Фюа-гра, жареная с фундуком с яблоками в меде и соусом из киви и манго с крутоном

Супы

- Французский луковый суп (запеченный)** 550 руб.
Традиционный суп из лука, по классическому лионскому рецепту
- Консоме из бычьих хвостов** 650 руб.
Наваристый суп на прозрачном говяжьем бульоне с мясом бычьих хвостов, Помидорами конкассе и болгарским перцем



Обычное горячее

Филе-миньон со сморчками	1650 руб.
Говяжья вырезка со сморчками в сливочном соусе и жареным цуккини	
Бефстроганов из говяжьей вырезки	1150 руб.
Говядина, тушеная в сметано-томатном соусе с коньяком. Подается с пюре из батата и битыми огурцами	
Форель	1550 руб.
Филе средней прожарки подается с пюре из фенхеля и воздушной рисовой лапшой	
Палтус	1150 руб.
Филе палтуса со сливочно-луковым соусом с добавлением мадейры и пастой фрегола.	
Ризотто с осьминогом	1450 руб.
Ризотто на белом вине со шпинатом и щупальцами осьминога	



Десерт

Crème Brûlée Классический французский сливочный десерт с добавлением Фуа-Гра. Подается со свежей клубникой.	850 руб.
Бейлиз мильфей Воздушные коржи из бездрожжевого теста с бейлиз-кремом и малиновым соусом.	690 руб.
Персиковый тарт с Горгонзолой Слоёный пирог с персиком, карамелизированным в бальзамическом соусе с Горгонзолой. Подается с шариком ванильного мороженого.	660 руб.

Безалкогольные напитки

Лимонад 0,3л: Цитрусовый	390 руб.
Натуральный ягодный морс Из малины, клубники и ежевики	350 руб.
Вода «Sairme» Без газа/ с газом 0,5л	280 руб.
Чай 900 мл Черный, зеленый сенча, зеленый с жасмином, молочный улун, бергамот, травяной	450 руб.
Облепиховый Чай 900 мл	750 руб.
Кофе Американо, эспрессо	250 руб.
Капучино	450 руб.
Латте, двойной эспрессо	450 руб.