

Для начала (закуски)

<i>Ассорти колбасных деликатесов Иберийского Беллота, Кордоба, Андалусия</i>	13
€	
<i>Мясо краба с нежным авокадо и помело</i>	16 €
<i>Моцарелла из молока буйволицы и помидоры старинного сорта, соус со специями</i>	15 €
<i>Дыня "колодцы любви", вяленое мясо "Сесина де Леон"</i>	15 €
<i>Антипаста из овощей, поджаренных на гриле, артишок с перцем</i>	9 €
<i>Тартар из маринованного лосося Сальма, верхушки спаржи и зелёный редис</i>	14
€	
<i>Слоеный торт из огурца, моцарелла из молока буйволицы с томатной подливкой</i>	13
€	
<i>Мадагаскарские розовые креветки, 6 штук</i>	11 €
<i>Каннеллони с козым сыром и провансальскими овощами, ростки шпината</i>	10
€	
<i>Филе маринованных анчоусов с зелёным луком, тапенада и хлеб фокачча</i>	12
€	

На террасе (блюда)

<i>Запеканка из макарон с рукколой и пармезаном</i>	17 €
<i>Запеканка из макарон с ветчиной Ростелло</i>	20 €
<i>Стейк тартар (французская говядина) "Традиционный", "по-итальянски" или "по-тайландски"</i>	18 €
<i>Трилогия тартаров, ассорти из трёх наших рецептов</i>	20 €
<i>Тартары нашего собственного приготовления подаются с картофелем фри и салатом</i>	
<i>Королевская порция очищенного краба с Аляски (150 гр.) с соусом по-парижски</i>	32 €
<i>Карпаччо из говядины с пармезаном и рукколой</i>	17 €
<i>Поджаренные лисички с петрушкой</i>	14 €

Земные блюда

<i>Медальоны из телятины с розмарином, лисички и лингвини</i>	26 €
<i>Ножка ягнёнка, томленая с тимьяном, овощное ассорти</i>	23 €
<i>Шашлык из фермерского цыплёнка с лимоном, шпинатом и чеддером</i>	19 €
<i>Жаркое из говядины "Блондинка Аквитании", картофельная запеканка, соус бернез</i>	28 €

Морские блюда

<i>Сердце рыбы-меч "а-ля планиш", пюре из фенхеля, кисленький овощной сок</i>	22€
<i>Спинка трески, запечённая с соусом песто, картофельное пюре, пряная сальса</i>	25€
<i>Хвосты креветок с соусом из кокоса и цитронеллы, спагетти с чернильной жидкостью</i>	24€
<i>Филе дорады "а-ля планиш", кабачки с карри и миндалём</i>	23€

Добавка гарнира: 4 евро
Чистая цена, включая НДС 5,5% и обслуживание.

Сыр

<i>Фермерский салерс из Оверни, из сырого коровьего молока</i>	9 €
<i>Козий сыр Кабеку, зелёный салат</i>	9 €
<i>Зрелый дежурный сыр, зелёный салат</i>	9 €

Десерты

<i>Миндальное печенье с лимоном юзу, малиновый сорбет</i>	11 €
<i>Меренговый ванильно-клубничный замороженный торт, подливка из красных ягод</i>	11 €
<i>Чизкейк и пряное печенье с малиновым пюре</i>	10 €
<i>Нежный торт из лучшей марки шоколада "Valrhona", ванильное мороженое</i>	11 €
<i>Суп из жёлтых и белых персиков, с ароматом перца и вербены</i>	10 €
<i>Гаспачо из красных ягод, садовая клубника, двойные сливки</i>	11 €
<i>Ром-баба с экзотическими фруктами, подаваемая в качестве дижестива</i>	10 €
<i>Кофе гурмана (мини-пирожные с кофе) Petit Poucet</i>	10 €

Мороженое и сорбеты

<i>домашнего приготовления, три вкуса на выбор</i>	10 €
<i>Ваниль, шоколад, пассифлора, груша, малина, кофе, клубника Санга, лимон, банан, фисташки, дыня</i>	
<i><u>Полковник</u>, лимонный сорбет, политый водкой</i>	12 €
<i><u>Принц Уильям</u>, грушевый сорбет, политый грушевой водкой</i>	12 €



Меню на неделе

Меню за 19€ (обед)

Закуска + Блюдо

или

Блюдо + Десерт

Меню за 27€ (обед или ужин)

Закуска + Блюдо

и

Десерт

Закуски

Салат из пеннетте по-итальянски, белое куриное мясо

Ферос из авокадо с цитрусовыми

Песто из овощей, сорбет из томата с базиликом

Блюда

Жаренная утиная грудка, фрукты и ароматный рис

Поджаренная вырезка филе говядины Салерс,

сезонные овощи с цветами соли

Поджаренное филе рыбы Сен-Пьер, мини рататуй, песто с мелиссой

Десерты

Крем тирамису фисташковый, черешня амарена

Молочный конфитюр, творог из Борниамбука,

печенье "слоёное сердечко"

Мороженое с нугой, подливка из красных ягод

