

Первые блюда

<i>Velouté de potimarron et sa crème fraîche</i> Суп-пюре из тыквы потимарон со сметаной	7.50€€
<i>Terrine de foie gras maison, chutney aux oignons</i> Террин из домашней фуа-гра, чатни из лука	17.50€€
<i>Carpaccio de bœuf du Limousin</i> - Sauce basilic coreaux de parmesan et roquette ou Tomates confites et sa roquette	13.50€€
<i>Карпаччо из лимузинской говядины</i> - Базиликовый соус с пармезановой стружкой и рукколой или с вялеными помидорами и рукколой	
<i>Assiette de saumon fumé, blinis et crème à l'aneth</i> Рыбная тарелка: семга, блины и сметана с укропом	13.50€€
<i>Boîte de mini sardines et ses accompagnements</i> Банка мини-сардин с гарниром	15.00€€
<i>Escargots de Bourgogne</i>	Une demi-douzaine <i>Полдюжины</i> 6.00€€
<i>Бургундские виноградные улитки</i>	La douzaine <i>Дюжина</i> 12.00€€

Салаты 15.00 €

SALADE NIÇOISE Салат «Нисуаз»

Salade, œuf dur, thon, pommes de terre, tomates, poivrons, anchois, olives vertes et noires
Салат, сваренные вкрутую яйца, тунец, картофель, помидоры, болгарский перец, анчоусы, зеленые и черные оливки

SALADE CRÉOLE Салат «Креольский»

Salade, tomates, concombres, blanc de poulet curry, poivrons marinés, ananas, caramboles, carottes
Салат, помидоры, огурцы, карри из куриного филе, маринованный болгарский перец, ананасы, карамболь, морковь

SALADE NORVÉGIENNE Салат «Норвежский»

Salade, tomate, haricots verts, toast de saumon, crevettes sauce cocktail
Салат, помидор, зеленая фасоль, тосты с семгой, соус-коктейль из креветок

SALADE DE CHÈVRE AU MIEL Салат из козьего сыра с медом

Salade, tomates, concombres, carottes, haricot verts, toast de chèvre chaud au miel, oignons rouges
Салат, томаты, огурцы, морковь, зеленая фасоль, тосты с теплым козьим сыром и медом, красный лук

SALADE AUBRAC Салат «аьрак»

Salade, gésiers, croûtons, Cantal, pommes de terre, carotte, tomate, concombre
Салат, куриные шейки, крутоны, сыр канталь, картофель, морковь, томат, огурец

SALADE ASIATIQUE Салат «азия»

Salade, pousses de soja, cacahuètes, coriandre, crevettes, carottes au vinaigre de riz, tomate
Салат, ростки сои, арахис, кориандр, креветки, морковь под рисовым уксусом, томаты

Минеральная вода

<i>Evian, Badoit</i>	<u>33 cl</u> 5.00€	<u>75 cl</u> 6.00 €
<i>Orezza</i>	<u>50 cl</u> 6.50 €	<u>1 l</u> 8.00 €

Основные блюда

Confit de canard et ses pommes à l'ail 17.50€

Утка, консервированная в собственном жиру, картофель с чесночком

Blanquette de veau à l'ancienne 18.50€

Традиционное телячье рагу

Fricassée de poulet avec morilles, pommes fondantes 17.50€

Фрикассе куриное со сморчками, "тающий" картофель

Filet de cabillaud, bouillon aux chorizo et légumes 18.50€

Филе трески, бульон с испанской копченой колбасой хоризо и овощами

Gambas poêlées à l'ail et au piment d'Espelette, quinoa gourmand 20.00€

Гамбасы со сковородки с чесночком и красным перцем эспелет, киноа по-гурмански

Тартар собственного производства

Подается с картошкой фри или салатом -

стандартная порция (180 гр) 16.00 € € порция XXL (300 гр) - 28.00 €

Le Traditionnel: viande de bœuf hachée, câpres, cornichons, oignons, persil, jaune d'œuf

Традиционный: рубленая говядина, каперсы, корнишоны, лук, петрушка, желток

Le Tropézien: le traditionnel poêlé avec aller, retour

Сен-Тропе: традиционный тартар, поджаренный на сковороде

Le Fjord: tartare de saumon frais, ciboulette, échalotes et pommes.

Фьорд: тартар из свежей семги, шнитт-лука, лука-шалот и яблок

L'Espelette: le traditionnel avec piment d'Espelette

Эспелет: традиционный тартар с перчиком Эспелет

Детское меню (до 12 лет) 14.50 €

Steack haché haricot vert ou suprême de poulet pâtes

Рубленый бифштекс с зеленой фасолью или сюзрем из куриного филе

Fromage blanc au miel ou Mini salade de fruits maison

Творог с медом или фруктовый мини-салат по-домашнему

1 boisson comprise: jus de fruits, soda, eau minérale

1 напиток на выбор: фруктовый сок, содовая, минеральная вода

Сыры 8.50 €

Assiette d'assortiment de fromages (Camembert, Cantal, Bleu, Chèvre)

Сырная тарелка (сыры Камамбер, Канталь, Блэ, Шевр)

Десерты

<i>Cheese cake aux fruits rouges</i> Чизкейк с красными ягодами	7.50€€
<i>Crème brûlée parfum de la semaine</i> Крем-брюле (вкус меняется каждую неделю)	7.50€€
<i>Moelleux au chocolat et sa crème glacée</i>	7.50€€
<i>Шоколадное пирожное со сливочным мороженым</i>	
<i>Profiteroles au chocolat chaud et sa glace vanille</i>	8.00€€
<i>Профитроли с растопленным шоколадом и ванильным мороженым</i>	
<i>Tiramisu au Nutella</i> Тирамису с Нутеллой	7.50€€
<i>Tarte aux fruits maison</i> Фруктовый пирог по-домашнему	7.50€€
<i>Salade de fruits frais</i> Салат из свежих фруктов	7.50€€
<i>Café Gourmand</i> Кофе для гурмана	8.50€€

Мороженое

ДАМЕ ВЛАНШЕ <i>Белая дама</i>	9.00€€
<i>3 boules Vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) accompagnées d'un coulis de chocolat chaud et de crème fouettée</i> <i>3 шарика ванильного мороженого Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) с растопленным шоколадом и взбитыми сливками</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS <i>Льежский шоколад</i>	9.00€€
<i>1 boule de vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) et 2 boules Chocolat Suisse (Swiss Chocolate) accompagnées d'un coulis de chocolat chaud et crème fouettée</i> <i>1 шарик ванильного мороженого Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) и 2 шарика Chocolat Suisse (Swiss Chocolate) с растопленным шоколадом и взбитыми сливками.</i>	
COUPE SANS COMPLEXE <i>Без сложностей</i>	9.00€€
<i>1 boule de caramel et 2 boules noix et sirop d'érable accompagnée de crème fouettée</i> <i>1 шарик карамельного мороженого, 2 шарика мороженого с грецким орехом и кленовым сиропом и взбитые сливки</i>	
COUPE PALETTE FRUITÉE <i>Фруктовая палитра</i>	9.00€€
<i>1 boule de citron et citron vert, 1 boule framboise et 1 boule passion mangue</i> <i>По 1 шарiku лимонного, лаймового, малинового и мангового мороженого.</i>	
CAFÉ LIÉGEOIS <i>Кофе по-льежски</i>	9.00€€
<i>2 boules de café (Espresso Croquant) et une boule de vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) accompagnées de crème fouettée</i> <i>2 шарика кофейного мороженого (Espresso Croquant), 1 шарик ванильного мороженого Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) и взбитые сливки</i>	
PÊCHE MELBA <i>Персик Мельба</i>	9.00€€
<i>2 boules de vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) et une pêche pochée, accompagnées de framboises, de coulis de framboises et de crème fouettée</i> <i>2 шарика ванильного мороженого Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream), очищенный персик, малина, малиновый соус и взбитые сливки</i>	
EN DIRECT DES ÎLES <i>Прямо с островов</i>	9.00€€
<i>2 boules de rhum et 1 boule de café accompagnées de crème fouettée</i> <i>2 шарика ромового мороженого, 1 шарик кофейного мороженого и взбитые сливки</i>	
COUPE 3 SORBETS <i>3 вкуса</i>	9.00€€
<i>Choisissez votre création glacée parmi tous les sorbets Movenpick.</i> <i>Создайте свой десерт из разнообразия сорбетов Movenpick.</i>	
Наши духи	
<i>Vanille, chocolat, framboise, café, caramel, citron, mangue passion, fraise, noix sirop d'érable, rhum raisin</i> <i>Ваниль, шоколад, малина, кофе, карамель, лимон, манго, маракуйя, клубника, грецкий орех, кленовый сироп</i>	

Шампанское :

	<u>Coupe 10 cl</u>	<u>Btl 75 cl</u>	<u>Magnum 150 cl</u>
<i>Taittinger Blanc ou rosé « brut »</i>	12.00€	85.00€	150.00€
<i>Lanson</i>	11.00€	80.00€	
<i>Deutz</i>	12.00€	85.00€	
<i>Ruinart</i>	14.00€	95.00€	
<i>Dom Pérignon</i>			195.00€

Виски 40 мл

* <i>J&B Rare</i>	10.00€
* <i>Ballantine's</i>	10.00€
* <i>Chivas Regal 12 ans</i>	12.00€
* <i>Johnnie Walker Black Label 12 ans</i>	12.00€
* <i>Glenfiddich 12 ans</i>	12.00€
* <i>Cardhu 12 ans</i>	12.00€
* <i>Knockando 12 ans</i>	12.00€
* <i>Jack Daniel's</i>	10.00€
* <i>Jameson</i>	10.00€

Дижестивы 40 мл

* <i>Calvados 8 ans d'âge</i>	12.00€
* <i>Calvados VSOP</i>	12.00€
* <i>Cognac Remy Martin VSOP</i>	12.00€
* <i>Bas Armagnac</i>	12.00€
* <i>Prune de Souillac</i>	12.00€
* <i>Eau de Vie : Poire, Framboise, Mirabelle, Kirsch</i>	12.00€
* <i>Marc de Bourgogne</i>	12.00€
* <i>Bailey's</i>	10.00€
* <i>Get 27 & 31</i>	10.00€
* <i>Liqueur de châtaigne</i>	8.00€

Карта вин

Красные вина

	<u>Btl 75 cl</u>	<u>Pichet 50 cl</u>	<u>Verre 16 cl</u>
<u>Bordeaux :</u>			
-Bordeaux « Château Le Cluzet»	25.00€€	15,00€€	5,00€€
-Montagne St. Émilion « Château la Chapelle»	34.00€€	22.00€€	6.00€€
-Pessac Leognan « Vin du château L. de la Louvière 2° vin Aop 2011 »	43.00€€		
-Margaux « L'Enclos du Banneret»	52.00€€		9.50€€
<u>Beaujolais :</u>			
-Brouilly « Georges du Bœuf »	28.00€€	17.00€€	5.50€€
-Morgon « Domaine de Leyre-Loup »	31.00€€	18.00€€	6.00€€
<u>Vallée du Rhône</u>			
-Côte du Rhône « Les Margerans »	23.00€€	14.00€€	4.50€€
<u>Bourgogne :</u>			
-Bourgogne Passetoutgrain « Albert Bichot »	25.00€€	15.00€€	5.00€€
-Hautes Côtes de Beaune « Albert Bichot »	29.00€€		
<u>Vallée de la Loire :</u>			
-Sancerre « Fournier Père & Fils les belles vignes »	30.00€€	21.00€€	6.00€€
<u>Sud Ouest: -</u>			
-Gaillac « Château Clement Termes » Médaille d'Argent 2016	23.00€€	14.00€€	4.50€€

Белые вина

<u>Bourgogne :</u>			
-Bourgogne Aligoté « Mommessin Aop 2013 »	25.00€€	15.00€€	5.00€€
-Chablis « La Chablisienne Le finage Aop 2011 »	33.00€€	20.00€€	6.50€€
<u>Vallée de la Loire :</u>			
-Pouilly –Fumé « Les 2 Cailloux Fournier père & fils 2013 apfc »	36.00€€	21.00€€	7.00€€
-Sancerre « Les Ormeaux Joseph Mellot Igpoc 2013 »	36.00€€	21.00€€	7.00€€
-Chardonnay « Dupond igp 2013 »	23.00€€	14.00€€	4.50€€

Розовые вина

<u>Côtes de Provence</u>			
-Côtes de Provence « Cuvée du Valadas »	25.00€€	17.00€€	5.00€€