

Le carré

MENU – MEHIO

FRANCO-RUSSE

Plateau de Charcuterie:

Rillettes et magret de canard, saucissons classique, fuet et au poivre.....180 gr..... 2100

Плато мясных деликатесов:

Риет из утки, утиная грудка, ассорти сосисон: классический, фуэт и сальчичон

Vins* : Sancerre, Saumur, Côte de Nuits

Plateau de Fromages affinés:

Chèvre Meri, Valencay, St Maure, Camembert Lune Blanche, Reblochon,

Gruyère, Mont-Bleu, Taleggio.....240 gr..... 2600

Плато выдержанных сыров: Козочка Мэри, Валансе, Сент-Мор, Камамбер Люн Блани,

Реблошон, Грюйер, Мон-Блю, Талледжио

Vins : Pinot Gris, Macon Blanc, Riesling, Châteauneuf-du-Pape blanc, Saumur, Côte de Nuits

Entrée froide

Холодные закуски

Gravlax de truite saumonée à la crème légère
de citron vert et caviar rouge..... 1450

Форель Гравлак с легким кремом из лайма,
красная икра

Vins : Champagne, Loire, Riesling, Bourgogne, Rosé

Salade de légumes croquants et confits
aux copeaux de chèvre..... 1250

Салат из хрустящих овощей со стружкой
козьего сыра

Vins : Pinot Gris, Macon Blanc, Sancerre, Riesling

Tartare de truite saumonée à la coriandre,
bouquet de salade et toast..... 1490

Тартар из форели с кориандром,
микс-салат и тост

Vins : Riesling, Côtes du Rhône blanc, Loire

Salade au magret de canard
aux épices et fruits de saison.....1100

Салат с утиной грудкой со специями
и сезонными фруктами

Vins : Sancerre Rosé, Pinot blanc, Pouilly-Fuissé,
Saumur, Côte de Nuits

⚡ Carpaccio de dorade royale au citron
vert, gingembre et courgettes beurre..... 1850

Карпаччо из королевской дорады с лаймом,
имбирем и кабачками

Vins : Sancerre Blanc, Saint Bris, Mâcon, Monthelie

👑 Salade de chèvre chaud
sur courgettes beurre.....1250

Теплый салат с козьим сыром и кабачками

Vins : Macon Blanc, Saint-Romain, Sancerre, Saumur,
Pessac blanc, Nuits-Saint-Georges

Rémoulade de céleri au guacamole,
crabe de Kamchatka et caviar rouge..... 1700

Ремулад из сельдерея с гуакамолем,
камчатским крабом и красной икрой

Vins : Sancerre, Rosé, Pouilly-Fuissé, Condrieu

⚡ Pétales de noix de St Jacques au salpicon de
légumes, huile de noix et vinaigre de Xérès . 2200

Лепестки морского гребешка с салпиконом
из овощей, соусом из орехового масла
и хересного уксуса

Vins : Macon Blanc, Saint-Roman,
Domaine de L'Alliance

👑 Terrine de foie gras maison, chutney
de pomme et sa brioche..... 2380

Домашний террин из фуа-гра с яблочным
чатни и бриошь

Vins : Sauternes doux et sec, Macon blanc, Champagne

Huitres de saison.....à la demande

Сезонные устрицы

Vins : Champagne, Loire, Entre-deux-Mers

Entrée chaude et soupe

Горячие закуски и супы

Velouté du jour..... 700

Крем-суп дня

Vins : Loire, Bourgogne

👑 Soupe à l'oignon gratinée traditionnelle..... 950

Традиционный луковый суп

Vins : Loire, Bourgogne, Pinot Gris rouge et blanc, Saumur

Gaspacho au crabe de Kamchatka..... 1700

Гаспаччо с камчатским крабом

Vins : Bandol rosé, Sancerre blanc, Pinot Gris, Sancerre rosé

👑 Bourride de poissons à l'aioli, Emmenthal et croutons..... 1200

Буррид (прованский рыбный суп) с соусом айоли, сыром эмменталь и крутонами

Vins : Sancerre, Graves blanc, Petit chablis

Escargots au beurre d'ail et persil 6/12 pc..... 1300 / 2600

Улитки с чесночным маслом и петрушкой 6/12 шт

Vins : Saint-Romain, Châteauneuf-du-Pape blanc, Sancerre, Nuits-Saint-Georges

👑 Escalope de foie gras poêlée, garniture de saison, sauce au cassis..... 2850

Эскалон фуа-гра с сезонным гарниром, соус кассис

Vins : Sancerre, Pessac blanc, Saint-Veran, Côte-Rôtie, Maranges, Morey-Saint-Denis

Poisson

Рыба

👑 Sandre à l'étuvée de poireaux en cocotte et morilles, sauce vin blanc..... 2150

Филе судака с луком порей, сморчками и соусом белое вино

Vins : Saint-Romain, Macon, Pouilly-Fumé, Monthélie Le Clos

Filet de Truite saumonée confite, endives braisées, sauce moules..... 2400

Филе форели конфи, томленный эндивий, соус из мидий

Vins : Saint-Romain, Châteauneuf-du-Pape blanc, Sancerre, Nuits-Saint-Georges

👑 Dorade royale aux légumes du sud et câpres..... 2300

Филе королевской дорады на планше, южные овощи с черными оливками

Vins : Sancerre Blanc, Mercurey Blanc, Pinot Gris, Chablis

⚡ Muksun de Yakoutie aux légumes verts et fines herbes, sauce vierge..... 3100

Якутский Муксун с зелеными овощами, оливковый соус

Vins : Pouilly-Fuissé, Condrieu, Pouilly-Fumé

⚡ Noix de St Jacques à la fricassé de légumes et épinards et sauce orange-coco..... 3300

Гребешки с фрикасе из овощей и шпината и апельсиново-кокосовым соусом

Vins : Bourgogne beurré blanc, Beaujolais blanc, Languedoc-Roussillon, Rhone blanc



Menu sur Internet
Меню в Интернет

Le carré

Service non inclus
Обслуживание не включено

Viande
Мясо

 Traditionnel Tartare de bœuf au couteau, pommes grenaille sautées. 2100 <i>Традиционный тартар из говядины и картофель соте</i> Vins : Côte de Nuits, Côtes du Rhône, Beaujolais, Loire rouge	 Cuisse de canard confite, pommes grenaille sautées à l'ail et persil. 1650 <i>Утиная ножка конфи, картофель соте с чесноком и петрушкой</i> Vins : Saumur, Maranges, Côtes du Rhône rouge, Languedoc-Roussillon
Bavette à l'échalote, pommes grenaille sautées. 1750 <i>Стейк Бавет с луком шалот и картофель соте</i> Vins : Côtes du Rhône, Beaujolais, Loire rouge	Magret de canard au four, fine purée de potiron, fricassée de champignons, sauce madère. 1950 <i>Запечённая утиная грудка с тыквенным пюре, фрикассе грибов, соус мадера</i> Vins : Maranges, Côte-Rôtie, Saint-Émilion, Châteauneuf-du-Pape rouge
 Tournedos de bœuf au gratin Dauphinois, sauce vin rouge. 2500 <i>Турнедо из говядины с гратеном Дофинуа, соус красное вино</i> Vins : Côte-Rôtie, Pauillac, Saint-Estèphe, L'Aurage	Filet de biche à la poire au vin, fine purée de potiron, sauce genièvre. 3200 <i>Филе оленя с грушей в вине, тыквенным пюре и можжевёловым соусом</i> Vins : Maranges, Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape rouge, L'Aurage
 Onglet à la plancha, purée à la fourchette et fines herbes, sauce salsa. 2300 <i>Филе Онгле на планше, пюре с оливковым маслом и ароматными травами, соус сальса</i> Vins : Côtes de Bordeaux, St Emilion, Chinon, Rhône, Languedoc-Roussillon, Cahors	

Garniture
Гарниры

Purée de pomme de terre riche. 550 <i>Сливочное картофельное пюре</i>	Artichaut. 1100 <i>Артишок</i>
Pomme de terre sautée. 500 <i>Картофельное соте</i>	Légumes de saison. 600 <i>Сезонные овощи</i>
Gratin Dauphinois. 600 <i>Гратен Дофинуа</i>	Salade verte. 700 <i>Листовой салат</i>

DESSERTS

Десерты

Ile flottante à la crème Anglaise,
aux amandes. 600
Плавающий остров с кремом англес с миндалем

👑 Crème brûlée classique. 700
Классический крем-брюле

Fondant au chocolat à la crème Anglaise. 700
Шоколадный фондан, крем англес

Profiterole à la crème légère, glace vanille,
sauce au chocolat. 700
*Профитроли с ванильным мороженым,
шоколадный соус*

🍦 Glaces et sorbets. 220
Мороженое и сорбеты

Assortiment de Macarons. 1 pc. 170
Макарон

Choc Amer. 650
Шокомер

Tarte au citron meringuée. 660
Лимонный тарт с меренгой

Tarte aux pommes. 650
Яблочный тарт

Tarte Tatin à la poire. 680
Грушевый тарт татен

Tarte aux prunes et pistaches. 890
Сливовый тарт с фисташками

Rouleau de meringue aux fruits des bois
et sauce. 600
Меренговый рулет с лесными ягодами и соусом

Mousse aux 3 chocolats. 720
Мусс 3 шоколада

Friandises au chocolat. 1 pc. 150
Шоколадные конфеты

Tablettes de chocolat maison. 1 pc. 800
Шоколад ручной работы

Viennoiserie

Выпечка

*cuisson 20 minutes / выпекается 20
минут*

Croissant. 250
Круассан

Choix de desserts en vitrine

Еще больше десертов на витрине кондитерской

Le café

Espresso, Café décaféiné. 50 ml. 300

Double espresso. 100 ml. 550

Americano. 180 ml. 350

Cappuccino. 200 ml. 450

Latte macchiato. 250 ml. 500

Chocolat chaud. 250 ml. 500

Thé

Noir : Assam, Earl Grey

Vert : Jasmine , Milk Oolong, Thé aux Fruits

Verveine Française, Thym. 400/650 ml. .. 500/800



Menu sur Internet
Меню в Интернет

Le carré

Service non inclus
Обслуживание не включено