



23 марта 2023



**ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ О НЕ РАСФАСОВАННЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ, СКЛОННЫХ ВЫЗЫВАТЬ ПИЩЕВУЮ АЛЛЕРГИЮ**

- |           |              |        |          |
|-----------|--------------|--------|----------|
| Глютен    | Ракообразные | Яйца   | Рыба     |
| Арахис    | Соя          | Молоко | Орехи    |
| Сельдерей | Горчица      | Кунжут | Сульфиты |
| Люпин     | Моллюски     |        |          |

**Закуски**  
Закуски




Тёплая белая спаржа, салатная заправка																			
Белая спаржа, сметанная заправка, лук-скорода																			
Утка и печень фуа-гра, приготовленные в глиняной посуде																			
Карпаччо из говядины*, кусочки пармезана и рукола																			
Карпаччо из морских гребешков с кусочками трюфеля, кислым соусом, салатом руккола																			
Карпаччо из морских гребешков с юдзу, подкисленный соус, рукола																			
Черная икра "от Петросьяна" (12гр), хлебные тосты и сметана																			
Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), оладьи и сметана "крем Д'Изиньи"																			
Икра осетровая "Королевская" от "Петросьяна" (20 г), хлебные тосты и сметана																			
Овощной крем-суп дня, взбитые сливки с кусочками фундука																			
Овощной крем-суп дня, взбитые сливки																			
Половина омара "по-парижски"																			
Салат из половины омара, свежая зеленая фасоль, свежее манго, салатная заправка с добавлением лайма																			
Половина дыни "Шаранте" (бокал Портвейна Сандеман Руби, 50мл + 5€ )																			
Эндивий, карамелизованный в сидре, кусочки орехов и крем-сыр "Фурм-д'Амбер"																			
Крупные бургундские улитки, 6 шт																			
Улитки с петрушкой в слоеном тесте, крем-соус с чесноком																			

Слоеный пирог из утиной печени фуа-гра с карамелизированной грушей										
Слоеный пирог из жареной печени фуа-гра и груша в карамели										
Слойки с жареной печенью "фуа-гра" и глазированные груши, мороженое с портвейном										
Утиная печень фуа-гра (50 г) и тосты из хлеба "Пуалан"										
Утиные шкварки, салат из рукоты и тушеного красного лука										
Гаспачо из помидоров с сухариками										
Гаспачо из помидоров, сухарики с чесноком										
Гаспачо и сальпикон из овощей, взбитые сливки с базиликом, сухарики с чесноком										
Гаспачо и сальпикон из овощей, базиликовое мороженое										
Копченая сельдь "Петросян", салат из картофеля с репчатым луком										
Копченая селёдка "Петросян", картофель с растительным маслом										
6 устриц "Жилардо" N°3										
Дыня "по-итальянски"										
Слоёная закуска из козьего сыра с овощами на гриле										
Многослойная закуска "Мильфей" из жареных овощей и тёплым козьим сыром										
Закуска из помидоров и козьего сыра										
Экологически чистые яйца вкрутую, майонез со вкусом трюфелей, ремулад из сельдерея										
Красная икра (50 гр), хлебные тосты и сметана										
Яйца с майонезом, ароматизированные трюфелем										
Запечённый паштет "по-осеннему", салатная смесь "месклан", соус для заправки с маслом грецкого ореха										
Ассорти из овернских сыров и колбас (сухая колбаса, вяленая ветчина, сыры)										
Жареные грибы, соус из сыра «Конте» 24 мес. выдержки Экологически чистое яйцо всмятку										
Жареные лисички и вешенки, экологически чистое яйцо всмятку и мясная подлива										
Салат из стручковой фасоли, шампиньонов, кусочки орехов, лук-шалот, "осенняя" заправка для салата										
Салат из зелёной чечевицы "Пюи" с кусочками грудинки, экологически чистое яйцо всмятку										
Салат из киноа со свежей зеленью, глубоководные креветки, маринованные в лаймовом соке										
Зелёный салат с помидорами										
Шотландский копчёный лосось ("Петросян"), Цацики и тосты из хлеба "Пуалан"										
Шотландский копчёный лосось ("Петросян"), салат из картофеля сорта "Шарлотт" и тосты из хлеба "Пуалан"										
Шотландский копчёный лосось ("Петросян"), оладьи и сметана "крем Д'Изиньи"										
Шотландский копчёный лосось и тосты из хлеба "пуалан"										







Тартар из авокадо и мяса камчатского краба, кнели из икры копчёной сельди	   	  
Тартар из авокадо с крабовым мясом, салатная заправка с лаймом	   	  
Тартар из авокадо, мадагаскарские розовые креветки, салатная заправка с лаймом	 	
Тартар из авокадо, мадагаскарские розовые креветки, желе из кинзы, сметанный соус с лимоном	  	
Татаки из говяжьего филе, соус «ремюлад» с сельдереем и ароматом трюфеля	 	
Татаки из лосося с васаби, кунжутный лепесток, пюре из консервированного болгарского перца	       	
Татаки из тунца и салат из киноа с мелкими овощами и свежая кинза	   	
Пирог "Татен" с эндивием и сыром Фурм-д'Амбёр, кусочки грецкого ореха	  	
Пирог "Татен" из мускатной тыквы и сладкого картофеля со сливочным соусом с сыром конте, копчёная грудка и кусочки грецких орехов, салат из рукколы и сушеных помидоров	   	
Пирог "Татен" с козьим сыром и мёдом акации, кусочки грецкого ореха	   	
Террин из косули с высококачественным коньяком	      	
Террин из фазана с фисташками, варенье из красного лука	    	
Тунец, маринованный с лаймом, салат из киноа с овощами и свежей кинзой	   	
Помидор "бычье сердце" и сыр "буррата", песто	 	
Суп-пюре из мускатной тыквы взбитые сливки с кусочками фундука	  	
Суп-пюре из белых грибов, взбитые сливки и кусочки жареного фундука	  	

## Морепродукты

### Морепродукты

Морские улитки (около 300 гр.)	    
Мадагаскарские розовые креветки (8 штук)	       
Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3	   
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2	   
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3	   

### Plateaux de Fruits de Mer

Ассорти из морепродуктов от устричника 2 устрицы Жилардо N°3, 2 устрицы Фин де Клер N° 2, 4 розовых мадагаскарских креветки, морские улитки ( около 150 г)	       
Поднос с морепродуктами «Два Маго» 3 устрицы Жилардо N°3, 3 устрицы Фин де Клер N°2, 6 розовых креветок с Мадагаскара, морские улитки (около 150 гр.)	       
Поднос с морепродуктами «Писатели» 6 Устрицы Жилардо № 3, 6 Устриц Фин де Клер № 2, 8 розовых мадагаскарских креветок, морские улитки (около 300 гр.)	       

# Основные Блюда

## Салаты

### Салат с копчёным лососем

Маринованный лосось, зеленый салат: сюзрин и месклан, огурец, картофель, авокадо, помидоры, лимонная заправка для салата



### Салат "Цезарь"

римский салат, жареное куриное филе, кусочки сыра "Пармезан", сухарики, соус "Цезарь"



### Салат "Осенний"

Зелёный салат, свежая стручковая фасоль, шампиньоны, помидоры, кусочки утиной печени фуа-гра, копчёная грудка, курага, ореховая крошка



### Летний салат

салат сюзрин (литтл джем), свежая стручковая фасоль, черные оливки, маринованный сыр "фета", дыня, ветчина Сан-Даниэле, соус с бальзамическим уксусом



### Летний салат

Зеленый салат: сюзрин и месклан, стручковая фасоль, помидоры, красный болгарский перец, черные оливки, красный лук, экологически чистое яйцо вкрутую, полуприготовленный тунец, маринованный с базиликом; филе анчоусов, салатная заправка с бальзамическим уксусом



### Зимний салат

зеленый салат «сюзрин», нарезанный эндивий, ядра грецких орехов, изюм, шампиньоны, яблоко сорта «голден», фурм д'Амбер и ветчина Сан-Даниэле



### Зимний салат по типу "Ландского салата"

салат "сюзрин", стручковая фасоль, вяленая утиная грудка, тушеные птичьи желудочки, кусочки фуа-гра, шампиньоны, бальзамический соус



### Салат из стручковой фасоли



### Салат "Весенний"

Салат "сюзрин", стручковая фасоль, ветчина Сан-Даниэле, зеленая спаржа, кисти помидоров, парижские шампиньоны, кусочки пармезана "Пармиджано Реджано"



### Весенний салат с лобстером

свежая стручковая фасоль, зеленый салат, помидоры, огурец, лобстер, салатная заправка с лаймом



### Салат из помидоров, моцареллы и базилика



### Фирменный салат "Два Маго"

зелёный салат, ветчина, куриная грудка, сыр "Конте", помидор, яйцо вкрутую



### Салат "Провансальский"

зелёный салат, стручковая фасоль, помидоры, красный болгарский перец, чёрные оливки, красный репчатый лук, экологически чистое варёное яйцо, тунец, маринованный с базиликом, бальзамический соус



### Салат "Королевский"

зелёный салат, стручковая фасоль, грейпфрут, помидоры, картофель, краб, маринованные крупные креветки, салатная заправка с цитрусовыми



### Салат "Сен-Жермен"

зелёный салат, куриное мясо, стручковая фасоль, изюм, вареное яйцо, соус с карри



## Рыба

### Вареные крылья ската,

вареный картофель, белый масляный соус с каперсами



### Спинка трески с соусом айоли, варёные овощи

(морковь, цуккини, картофель, фенхель), экологически чистое яйцо вкрутую, соус айоли



### Лаврак на гриле, весенние овощи, соус "вьерж"



### Лаврак, жаренный с кожей

тушеные овощи "по-провански", девственный соус



### Лаврак, жаренный с кожей, тушеный фенхель и сливочное масло с цитрусовыми

### Жареное филе большого ромба,

















































































соус "муслин", картофельное пюре с трюфелем









### Жареное филе большого ромба,

















































































































картофельное пюре, белый масляный соус с шампанским



Жареное филе большого ромба, забытые овощи, белый сливочный соус с шампанским											
Спинка трески, жаренная со шкуркой, картофельное пюре с зеленью											
Спинка трески с айולי и вареные овощи											
Запеченное филе лаврака, жареные овощи, соус «вьерж»											
Филе золотого спара, жаренное на гриле-планче тушеный фенхель, масляный соус с цитрусовыми											
Филе золотого спара, жаренное на гриле-планче зимние овощи, белый сливочный соус											
Обыкновенный солнечник, жареный на противне-гриле, фондю из лука-порая с сливочным маслом											
Филе обыкновенного солнечника, тушеный фенхель, масляный соус с цитрусовыми											
Филе морского языка, зажаренное в муке, зимние овощи в горшочке											
Филе морского языка, зажаренное в муке, тушёный рис											
Гигантские тигровые креветки, маринованные с лаймом и имбирем, хрустящие овощные тальятелле с ароматическими травами											
Жареные глубоководные креветки, овощное ризотто с соусом из моллюсков											
Жареные глубоководные креветки, ризотто с зеленой спаржей и пармезан "Пармиджано Реджано"											
Жареные глубоководные креветки, весеннее ризотто											
Жареные медальоны из налима, пюре из картофеля и мускатной тыквы, белый масляный соус с добавлением лимона											
Жареные медальоны из налима, соус из свеклы и запеканка из мускатной тыквы											
Жареные Морские гребешки, легкое пюре из корневого сельдерея, соус из ракообразных											
Жареные Морские гребешки, ризотто с ароматом трюфеля											
Жареные морские гребешки, пюре из корня сельдерея											
Стейк из норвежского лосося, фондю из лука-порая, белый масляный соус											
Лосось, приготовленный на гриле, жареные овощи, белый масляный соус со щавелем											
Стейк из лосося, жареные овощи, белый масляный соус											
Улов дня											
Равиоли с лобстером и треской, мелкие овощи, соус из ракообразных											
Равиоли с омаром и лососем и мелкие овощи, соус из ракообразных											
Большой ромб, жаренный с кожей, тушеные овощи, белый масляный соус с лимоном											

## Мясные блюда

Бланкет из телятины* по старинному рецепту, рис басмати											
Французское белое рагу из телятины* "Борис Виан" по рецепту Гуффе, рис "басмати"											
Французское белое рагу из телятины* "Борис Виан" по рецепту Гуффе, тушёный рис											

Говядина по-бургундски, вареный картофель										
Бургер из шаролезской говядины* с жареной ветчиной Сан-Даниэле, сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри										
Гамбургер с шаролезской говядиной* и жареным салом, жареные грибы, сливочный соус с сыром "Фурм-д'Амбер", свежий картофель фри										
Гамбургер с шаролезской говядиной* и жареным салом, сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри										
Гамбургер с шаролезской говядиной* и жареным салом, кремовый соус с сыром «Конте» и сушеными помидорами, картофель фри										
Каре ягненка* в корочке из трав, подливка с тимьяном, свежая зелёная фасоль										
Телячья* отбивная на кости, приготовленная при низкой температуре, жареные грибы, картофельное пюре со сливочным маслом и мясной подливкой										
Телячья* отбивная на кости, приготовленная при низкой температуре, соус из белых грибов, картофельное пюре со сливочным маслом										
Жареный антрекот "по-нормандски"* (около 350 г), картофель фри, соус тартар										
Антрекот из выдержанной нормандской говядины (около 350 г), свежий картофель фри, перечный соус										
Тонкий телячий* филей, картофельное пюре, подливка с чабрецом										
Тонкий телячий* филей, Картофельный Гратен Дофинуа, мясная подлива										
Жареное филе ягненка *, весенние овощи, соус с шалфеем										
Филе говядины* на шпажках, свежий картофель фри, перечный соус										
Говяжья вырезка* на гриле, картофель фри, соус тартар										
Говяжья вырезка*, жаренная с трюфелями, томленный картофель										
Жареная говяжья вырезка* с ароматом трюфеля, картофель "Дофинуа"										
Жареная говяжья вырезка*, соус «Перигурдин», картофель «Анна» с ароматом трюфеля										
Жареная говяжья вырезка*, картофель фри, соус «перигорский»										
Жареная говяжья вырезка*, перечный соус, картофельная запеканка "дофинуа"										
Жареная говяжья вырезка*, перигорский соус, картофель с петрушкой										
Жареная говяжья вырезка*, соус с сыром «фурм Д'Амбер», французская картофельная запеканка «дофинуа»										
Тушеное говяжье филе, свежий картофель фри, холодный эмульсионный соус с тархуном										
Жареное говяжье* филе, свежий картофель фри, перечный соус										
Говяжье филе*, соус с зелёным перцем горошком, свежий картофель фри										
Жареное филе лани, воздушное пюре из сельдерея и пюре из каштанов, соус с перцем										
Утиная грудка* с лесными ягодами, запеканка из каштановой тыквы										
Утиная грудка* "Россини", запеканка из тыквы и сырны чипсы										



Жареная утиная грудка *, мелкий картофель и фрикасе из грибов													
Медальон из фермерской птицы, ризотто с осенними овощами													
Копчёная свиная грудинка, готовившаяся в течение 19 часов,													
Тушёная говядина с овощами													
Ризотто из фермерской* птицы с соусом из сморчков													
Тонко нарезанный холодный ростбиф* картофель фри из свежего картофеля со специями													
Холодный ростбиф, зелёный салат, майонез "по-домашнему"													
Баранья голяшка, запеченная с чабрецом, с овощами													
Сюпрем из фермерского каплуна* со сморчками, ризотто из пасты птитим с пармезаном "пармиджано реджано"													
Сюпрем из фермерского каплуна* со сморчками, трилогия в пюре: пюре из сельдерея, из картофеля и из мускатной тыквы с добавлением кусочков каштана													
Сюпрем из фермерской птицы* со сморчками, пюре с оливковым маслом													
Сюпрем из фермерской птицы*, фаршированной свежей зеленью, пюре с оливковым маслом													
Сюпрем из мяса фермерской птицы с розмарином и со сливочным маслом, жареные овощи "по-провански"													
Сюпрем из фермерской* птицы с ароматом трюфелей, картофельная галета													
Сюпрем из фермерской* птицы с ароматом трюфелей, тушёный рис													
Сюпрем из фермерской птицы, крем-соус с семенами горчицы, тушёные овощи													
Сюпрем из фермерской птицы, картофельное пюре с зелёным луком, белый масляный соус с тимьяном и лимоном													
Тартар из шаролезской говядины*, эмульсия из свежих трав и сушеных помидоров, зелёный салат, картофель фри													
Тартар из говядины на новый лад от "Двух Маго" или слегка обжаренный, салатная смесь "месклан", картофель фри													
Тартар из говядины*, эмульсионный соус с зеленью и вялеными помидорами, зелёный салат, картофель фри													
<b>Паста</b>													
Паста дня													
<b>Вегетарианские блюда</b>													
Ассортимент сезонных овощей													
<b>Детское блюдо</b>													
Филе трески, тушёный рис													
Сюпрем из курицы* на электрогриле, картофельное пюре													

## Дежурные блюда

Вареные крылья ската, вареный картофель, белый масляный соус с каперсами										
Говядина по-бургундски, вареный картофель										
Бургер из шаролезской говядины* с жареной ветчиной Сан-Даниэле, сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри										
Спинка трески, жаренная со шкуркой, картофельное пюре с зеленью										
Спинка трески, жаренная со шкуркой, картофельное пюре с зеленью										
Жареные Морские гребешки, легкое пюре из корневого сельдерея, соус из ракообразных										
Стейк из лосося, жаренные овощи, белый масляный соус										
Тушёная говядина с овощами										
Ризотто из фермерской* птицы с соусом из сморчков										
Баранья голяшка, запеченная с чабрецом, <span style="float: right;">с овощами</span>										
Plats à la Carte										
Лаврак, жаренный с кожей тушеный фенхель и сливочное масло с цитрусовыми										
Бургер из шаролезской говядины* с жареной ветчиной Сан-Даниэле, сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри										
Холодный ростбиф, зелёный салат, майонез "по-домашнему"										
Тартар из говядины*, эмульсионный соус из зелени и сушеных помидоров, зелёный салат и свежий картофель фри										



## Лёгкие закуски

### Экологически чистые яйца

Экологически чистое яйцо, сваренное вкрутую											
Яичница-болтуня из экологически чистых яиц											
Яичница-болтуня (из экологически чистых яиц) с белыми грибами											
Яичница-болтуня из экологически чистых яиц с ароматом трюфеля											
Яичница-болтуня из экологически чистых яиц с ароматом летнего трюфеля											
Экологически чистые яйца-кокотт с беконом и козьим сыром											
Яичница из экологически чистых яиц											
Яичница из экологически чистых яиц с беконом или ветчиной											
Яичница-глазунья											
Яичница-глазунья с беконом или ветчиной											
Омлет с тремя начинками, зелёный салат (с ветчиной, сыром и зеленью)											
Омлет (из экологически чистых яиц) с белыми грибами и зеленым салатом											
Омлет из экологически чистых яиц с разнообразными вкусовыми добавками Ингредиенты на выбор (ветчина, сыр и зелень)											
Омлет с разнообразными вкусовыми добавками, зелёный салат Ингредиенты на выбор (ветчина, сыр и зелень)											
Омлет из экологически чистых яиц											
Классический омлет из экологически чистых яиц, зелёный салат											
Омлет «Весенний», из экологически чистых яиц Грибы, обжаренные с травами, кусочки сыра пармезан											

## Горячие сэндвичи

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий картофель фри

--	--	--	--	--	--	--	--

Клубный сэндвич с мясом птицы и беконом, картофель-фри

--	--	--	--	--	--	--	--

Крок-Мадам (ветчина или курица, яйцо), зеленый салат

--	--	--	--	--	--	--	--

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio

зеленый салат

--	--	--	--	--	--	--	--

Крок-мадам с ветчиной или курицей, экологически чистым яйцом и зелёным салатом

--	--	--	--	--	--	--	--

"Крок-Месье" с ветчиной или курицей, зелёный салат

--	--	--	--	--	--	--	--

Croque-Monsieur au jambon ou poulet

зеленый салат

--	--	--	--	--	--	--	--

Крок-месье с ветчиной, зелёный салат

--	--	--	--	--	--	--	--

Теплый козий сыр на деревенском хлебе «пуалан», зелёный салат

--	--	--	--	--	--	--	--

Козий сыр кротен де шавиньоль с медом и прованскими травами

на тосте из хлеба "Пуалан" с перцем, зеленый салат

--	--	--	--	--	--	--	--

Тартинка "Осенняя" на тосте из хлеба "Пуалан"

жареное сало, вешенки, лисички, ядра грецких орехов, салат из молодых побегов с ореховым маслом

--	--	--	--	--	--	--	--

Зимняя тартинка в стиле "трюфад"

Поджаренный хлеб «Пуалан», тушеный лук, картофель, мелко нарезанные ломтики грудинки, свежий савойский сыр томм, мускатный орех

--	--	--	--	--	--	--	--

Тартинка "по-итальянски" с хлебом "Пуалан"

Пиперада, ветчина Сан-Даниэле, кусочки пармезана, рукола, песто, черные оливки

--	--	--	--	--	--	--	--

Вегетарианская тартинка с хлебом "Пуалан"

Закуска из резанных сушеных помидоров, зеленая спаржа, кусочки пармезана, экологически чистые яйца вкрутую

--	--	--	--	--	--	--	--

## Сэндвичи

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий картофель фри

--	--	--	--	--	--	--	--

Клубный сэндвич с мясом птицы и беконом, картофель-фри

--	--	--	--	--	--	--	--

Клубный сэндвич с мясом птицы и беконом, Картофель-фри

--	--	--	--	--	--	--	--

Вегетарианский сэндвич

"Хрустящие" свежие овощи, экологически чистое яйцо, свежий картофель фри

--	--	--	--	--	--	--	--

Вегетарианский сэндвич

Хрустящие овощи, экологически чистое яйцо, картофель фри

--	--	--	--	--	--	--	--

## Сэндвичи

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий картофель фри

--	--	--	--	--	--	--	--

Клубный сэндвич с мясом птицы и беконом, картофель-фри

--	--	--	--	--	--	--	--

"Трио": ветчина, сыр "конте", помидоры

--	--	--	--	--	--	--	--

Сэндвич с вареной ветчиной

--	--	--	--	--	--	--	--

Сэндвич с вяленой ветчиной "Сан Даниэль"

--	--	--	--	--	--	--	--

Сэндвич с ветчиной и сыром "конте"






























--	--	--	--	--	--	--	--

Сэндвич с ростбифом, помидорами, зелёным салатом и майонезом

--	--	--	--	--	--	--	--



## Бутерброды и Нарезки











































































Крокембуш									
Хрустящие свежие овощи, белый соус с зеленью									
Ассорти овернских колбас (баночка паштета, сухая колбаса, французская колбаса ломтиками, вяленая ветчина)									
Ассорти из овернских сыров и колбас (сухая колбаса, вяленая ветчина, сыры)									
Баночка рийет (200 г), тосты из хлеба "Пуалан"									
Вегетарианская тартинка с хлебом "Пуалан"									
Бутерброды из хлеба "пуалан" с ветчиной Сан-Даниэле									
Тартинки с шотландским копчёным лососем "Петросян" на сером хлебе "Пуалан"									
Бутерброды из хлеба "пуалан" с шотландским копчёным лососем									
Ломтик шотландского копчёного лосося "Петросян" (70 г), тосты из хлеба "Пуалан"									
Веррин со взбитой икрой трески "Петросян" (100 г), тосты из хлеба "Пуалан"									

## Десерт

### Сыры

Сырная тарелка: Конте или Камамбер									
Тарелка "ассорти" из сыра "Конте" или нормандского "Камамбера" или фермерский Сен-Нектер									
Дегустационная сырная тарелка Варенье из инжира									
Козий сыр									
Дегустация выдержанных региональных сыров									
Творог с сахаром или сметаной									
Кремообразный творог с сахаром, сметаной или сладким соусом									
Ассортимент выдержанных сыров из наших регионов									
Ассортимент сыров									
Йогуртовое мороженое "Калифорния блисс" (0% жирности), с розово-клубничным вкусом, фруктовая—ягодная подливка, свежая малина									

## Десерт

Ардешское рождественское полено Печенье «дамские пальчики», крем и мусс из каштанов со вкусом выдержанного мартиникского рома, кусочки засахаренных каштанов																				
Кофе или чай "лакомка" (фруктовый салат, шоколадный мусс, сливочное мороженое)																				
Кофе или чай "лакомка" Панакотта с фруктово-ягодной подливкой, крем-брюле,																				
Кофе или чай "лакомка" Дижонское пряное мороженое, ванильный крем, десерт дня																				
Чизкейк, подливка из лесных ягод																				
Креманка мороженого "Auguste Boulay" Салат из свежих фруктов, замороженный йогурт с розовым шампанским, черносмородиновое фруктовое мороженое																				
Десерт из сезонного мороженого "Бертийон" в ассортименте																				
Ванильный десерт "крем-брюле" с карамельной корочкой																				
Со сметаной или взбитыми сливками "шантийи"																				
Кремообразный творог с сахаром, сметаной или сладким соусом																				
Шоколадный пирог																				
Пирожное "макарон" со вкусом бразильского Шоколада или Карамели																				
Шоколадный пирог с жидким шоколадом внутри, шарик ванильного мороженого																				
Шоколадный мусс																				
Кекс дня, ванильное мороженое																				
Пирожное на выбор																				
Профитроли с бурбонской ванилью , шоколад по старинному рецепту "Двух маго"																				
Дополнительный шарик мороженого "Бертийон" на выбор																				
Яблочный пирог "Татен" со сметаной или шариком мороженого (подается тёплым)																				
Яблочный пирог "Татен" по рецепту "Двух Маго", подается теплым сметана или ванильное мороженое																				
Йогуртовое мороженое "Калифорния блисс" (0% жирности), с розово-клубничным вкусом, фруктовая—ягодная подливка, свежая малина																				
Замороженный йогурт "Розовое Шампанское" 0% жирности (веганское), подливка из лесных ягод																				

## Сливочное или фруктовое мороженое & Десерты из мор

Шарик мороженого на выбор																
Кофе или Шоколад по-льежски																
кофейное или шоколадное мороженое, кофейная или шоколадная подливка, взбитые сливки "шантийи"																
Десерт из сезонного мороженого "Бертийон" в ассортименте																
Фирменный десерт из мороженого "Два Маго"																
ванильное мороженое, фруктовое мороженое со вкусом черной смородины, черносмородиновый сироп																
Лакомство с лесными ягодами (в сезон)																
ванильное мороженое, лесные ягоды, малиновая подливка, взбитые сливки																
Десерт из мороженого "Мельба" с клубникой или малиной (в сезон)																
ванильное мороженое, клубника или малина (что есть в наличии), взбитые сливки																
Мороженое с кофейным ликером																
Калуа																

## Меню

### Завтрак

Творог с сахаром или сметаной																
Кремообразный творог с сахаром, сметаной или сладким соусом																
<b>Le Classique</b>																
Горячий напиток на выбор (Кофе, двойной эспрессо, фильтрованный кофе, кофе со сливками, капучино, чай "Дамманн" или горячий шоколад) Круассан и тартинка с маслом, произведенным в регионе "Пуату-Шаранта"(15 г)																
<b>Le Complet</b>																
Горячий напиток на выбор (кофе, двойной эспрессо, фильтрованный кофе, кофе со сливками, капучино, чай "Дамманн" или горячий шоколад) Ассорти от пекаря : выпечка и тартинки с маслом из Пуату-Шаранты (15 г) с артизанальным вареньем или медом Свежевыжатый фруктовый сок (апельсиновый или грейпфрутовый) (25 мл)																
<b>Le Petit Déjeuner Hemingway</b>																
Горячий напиток на выбор + 1 повторный (Кофе, двойной эспрессо, фильтрованный кофе, кофе со сливками, капучино, чай "Дамманн" или горячий шоколад) Яичница-глазунья с беконом или ветчиной, омлет из яиц или с ветчиной, или с сыром, или с ветчиной и сыром; подается с тартинкой с маслом, произведенным в регионе Пуату-Шаранта (15 г) Свежевыжатые соки (апельсиновый или грейпфрутовый) (200 мл) Йогурт натуральный или фруктовый салат (в сезон)																
<b>Le Petit Déjeuner Hemingway</b>																
Boisson chaude au choix renouvelable une fois (café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne) Œufs bio au choix (sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte) et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g) Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl) Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)																
<b>Le Petit Déjeuner JP Sartre</b>																
Горячий напиток на выбор с возможностью повторить один раз (кофе, двойной эспрессо, фильтрованный кофе, кофе со сливками, капучино, чай "Дамманн" или горячий шоколад) Корзина пекаря : две булочки и тартинки с маслом из Пуату-Шаранты (15 г), артизанальное варенье или мед Свежевыжатый фруктовый сок (апельсиновый или грейпфрутовый) (25 мл) Натуральный йогурт или фруктовый салат (в сезон)																
Порция сыра																
Йогурт натуральный																



## Бранч с 10:30 до 15:30

### Brunch Marin

Яичница-болтуня из экологически чистых яиц, копченый шотландский лосось "Петросян", копченая селедка "Петросян", тарам "Петросян" с хлебными тостами, салат из картофеля сорта "Шарлотт", сыр "Конте" и "Сен-Нектер", & сезонные лакомства



### Brunch Marin

Яичница-болтуня из экологически чистых яиц, шотландский копченый лосось «Петросян», икра дикого лосося «Петросян», тарам «Петросян», оладьи и «деревенская» сметана, картофель, жаренный с зеленью, сыры «Конте» и «Сен-Нектер», & ассортимент сезонных лакомств



### Brunch Saint-Germain

Яичница-болтуня из экологически чистых яиц, картофель, жаренный с зеленью, 1/2 крок-месье с курицей, колбаса, ветчина Сан-Даниэле, сыры «Конте» и «Сен-Нектер», & ассортимент сезонных лакомств



## Вина

### Наши предложения

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014



■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014



### Красные вина

■ Bordeaux AOC Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild



■ Bourgogne Htes Côtes de Beaune AOC Dom. Berger-Rive



■ Bourgueil AOC Domaine Breton



■ Brouilly AOC Château des Tours



■ Chambolle Musigny AOC - Les Fremières 2015 Domaine Roux



■ Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine La Clé de Saint Thomas 2016



■ Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine La Clé de Saint Thomas 2017



■ Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine La Clé de Saint Thomas 2019



■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016



■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2017



■ Côtes du Rhône AOC Château La Borie



■ Crozes Hermitage AOC Les Chênets



■ Haut Médoc AOC, GCC Château La Lagune



■ Languedoc AOC La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir



■ Moulis AOC Château Tramont



■ Pauillac AOC Château Pontet Canet, 2012



■ Pommard AOC Pierre Mayeul, 2015



■ Rully rouge AOC Domaine Belleville Les Chauchoux



■ Saint Emilion Grand Cru AOC Etoiles de Mondorion



■ Saint-Estèphe AOC Château Haut Marbuzet, 2012



■ Sancerre AOC Domaines de Terre Blanches



### Розовые вина

■ Côteaux d'Aix AOC Château Calissanne



■ Côtes de Provence AOP Minuty Prestige



■ Sancerre AOC Domaine de la Perrière



