13 июля 2025

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

Suggestions du Chef

Закуски

	Глютен	Ракообразные	Яйца	Рыба	Арахис	Соя	Молоко	Орехи	Сельдерей	Горчица	Кунжут	Сульфиты	Люпин	Моллюски
Артишоки баригуль с мягким козьим сыром							●							
Белая спаржа, подается теплой, эмульсионный соус с лимоном, оливковое масло с травами							●							
Осетровая икра «Прюнье» с картофельным пюре Происхождение : Франция (10 г), тефтельки из картофельного пюре с зеленью и деревенской сметаной							●			●				

Мясные блюда

	Глютен	Ракообразные	Яйца	Рыба	Арахис	Соя	Молоко	Орехи	Сельдерей	Горчица	Кунжут	Сульфиты	Люпин	Моллюски
Рагу из телятины под белым соусом, тушеный рис	●		●				●			●				
Рожки с ароматом трюфеля с сыром «пармезан» и фасолью	●						●							
Антрекот из шаролезской говядины **(350г)**, беарнский соус, картофель-фри			●				●					●		

На перекус

	Глютен	Ракообразные	Яйца	Рыба	Арахис	Соя	Молоко	Орехи	Сельдерей	Горчица	Кунжут	Сульфиты	Люпин	Моллюски
Горячий бутерброд с жареными цуккини и чабером (доп. яйцо + 2€)	●		●				●							

Закуски

Закуски

	Глютен	Ракообразные	Яйца	Рыба	Арахис	Соя	Молоко	Орехи	Сельдерей	Горчица	Кунжут	Сульфиты	Люпин	Моллюски
Тёплая белая спаржа, салатная заправка			●							●		●		
Белая спаржа, сметанная заправка, лук-скорода			●							●		●		
Зеленая спаржа «Мимоза», лимонный соус			●											
Теплая зеленая спаржа с голландским соусом			●				●					●		
Утка и печень фуа-гра, приготовленные в глиняной посуде варенье из лука, тосты из хлеба Пуалан	●						●			●		●		
Карпаччо из говядины*, кусочки пармезана и рукола						●	●					●		
Карпаччо из морских гребешков с кусочками трюфеля, кислым соусом, салатом руккола		●		●										●

menuonline.fr / Droits réservés

Карпаччо из морских гребешков с юдзу,
подкисленный соус, рукола

Черная икра "от Петросяна" (12гр), хлебные тосты и сметана

Осетровая икра (30г) - происхождение: Франция,
с тостами из хлеба «Пуалан», деревенская сметана

Осетровая икра «Прюнье» с картофельным пюре
Происхождение : Франция (10 г), тефтельки из картофельного пюре с зеленью и деревенской сметаной

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g),
оладьи и сметана "крем Д'Изиньи"

Икра осетровая "Королевская" от "Петросяна" (20 г), хлебные тосты и сметана

«Осетровая королевская» икра «Петросян» (30 гр),
toasts et crème d'Isigny

Крем-суп из сезонных овощей

Овощной крем-суп

Овощной крем-суп

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

1/2 лангуста «по–Парижски»

Половина дыни "Шаранте"
(бокал Портвейна Сандеман Руби, 50мл + 5€)

Эндивий, карамелизованный в сидре,
кусочки орехов и крем-сыр "Фурм-д'Амбер"

Гигантские дикие бургундские улитки, 12 шт.

Крупные бургундские улитки, 6 шт

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 фуа-гра (50 гр)
с фруктовым пюре, тосты из хлеба «Пуалан»

Утиная печень фуа-гра (50 г) и тосты из хлеба "Пуалан"

Утиная печень фуа-гра (50 г), Тосты из хлеба «Пуалан»

Утиные шкварки, салат из руколы и тушеного красного лука

Гаспачо из помидоров с сухариками

Гаспачо из помидоров, сухарики с чесноком

Гаспачо из помидоров, базиликовое мороженое,
сухарики с чесноком

Гаспачо из помидоров, базиликовое мороженое,
сухарики с чесноком

Гаспачо и сальпикон из овощей,
взбитые сливки с базиликом, сухарики с чесноком

menuonline.fr / Droits réservés

Гаспачо и сальпикон из овощей, базиликовое мороженое

Копченая сельдь "Петросян",
салат из картофеля с репчатым луком

Копчёная селёдка "Петросян", картофель с растительным маслом

6 устриц "Жилардо" N°3

Дыня "по-итальянски"

Слоёная закуска из козьего сыра с овощами на гриле

Слоёное блюдо из утиной печени фуа-гра,
пряничный хлеб и груша в карамели с корицей

Многослойная закуска "Мильфей" из жареных овощей и тёплым козьим сыром

Закуска из помидоров и козьего сыра

Мусс из авокадо, свежий манго
розовые мадагаскарские креветки, маринованные с цитрусовыми

Экологически чистые яйца вкрутую, майонез со вкусом трюфелей, ремулад из сельдерея

Красная икра (50 гр), хлебные тосты и сметана

Экологически чистые яйца с майонезом "мимоза" и свежий зеленый лук

Яйца с майонезом, ароматизированные трюфелем

Маринованный мелкий репчатый лучок,
говяжья подлива, сырно-сливочный соус и сухарики с чесноком

Маринованный мелкий репчатый лучок,
говяжья подлива, сырно-сливочный соус и сухарики с чесноком

Паштет в тесте из утки с чабрецом, зеленый салат

Паштет в тесте с фисташковой корочкой,
месклан из молодых побегов

Паштет в тесте с фисташковой корочкой,
месклан из молодых побегов

Запечённый паштет "по-осеннему",
салатная смесь "месклан", соус для заправки с маслом грецкого ореха

Запечённый паштет "по-осеннему",
салатная смесь «месклан» из молодых побегов, соленые огурцы

Запечённый паштет "по-осеннему",
салатная смесь «месклан» из молодых побегов, соленые огурцы

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

Жареные лисички,
вешенки и сезонные грибы, подлива из телятины, ветчина Сан-Даниэле

Жареные лисички, вешенки и
другие сезонные грибы, подлива, яйцо «в мешочек»

Лук-порей «Мимоза» с кисло-сливочным соусом

Лук-порей «Мимоза» с кисло-сливочным соусом

Ростбиф* с кусочками пармезана
рукола с горчичным эмульсионным соусом

menuonline.fr / Droits réservés

Салат из стручковой фасоли, шампиньонов,
кусочки орехов, лук-шалот, "осенняя" заправка для салата

Салат из чечевицы и копченого лосося, хрустящие хлебцы

Салат из зелёной чечевицы "Пюи" с кусочками грудинки,
экологически чистое яйцо всмятку

Салат из зеленой чечевицы «Дю Пюи»,
колбаски из мяса птицы со специями «Питаку»

Салат из киноа со свежей зеленью,
глубоководные креветки, маринованные в лаймовом соке

Салат "Свежесть", 1/2 экологически чистого яйца вкрутую, заправка для салата с бальзамическим уксусом

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 ("Петросян"),
тосты из хлеба «Пуалан» и сметаной «из Изиньи»

Шотландский копчёный лосось ("Петросян"),
тосты из хлеба «Пуалан» и сметаной «из Изиньи»

Шотландский копчёный лосось и тосты из хлеба "пуалан"

Шотландский копченый лосось,
деревенская сметана, тосты из хлеба «Пуалан»

Тартар из авокадо с розовыми креветками, эмульсионный соус с лимоном

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

Тартар из авокадо и ремулад из зеленых яблок,
розовые креветки

Тартар из лосося,
авокадо и свекла, подлива с ароматическими травами

Татаки из говяжьего филе,
соус «ремулад» 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'Амбе́р,
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

menuonline.fr / Droits réservés

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°3

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)

Ассорти из морепродуктов от устричника
2 устрицы Жилардо № 3, 2 устрицы Фин де Клер № 3,
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 «Два Маго»
3 устрицы Жилардо № 3, 3 устрицы Фин де Клер № 3,
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.)

Поднос с морепродуктами «Писатели»
6 устриц Жилардо № 3, 6 устриц Фин де Клер № 3,
8 розовых мадагаскарских креветок, морские улитки (около 300 гр.)

Основные Блюда
Салаты

Салат с копчёным лососем
Маринованный лосось, зеленый салат: сюкрин 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

Осенний салат с лобстером
бобы, зеленый салат, помидоры черри, кусочки каштана, лобстер,
салатная заправка с лаймом

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

menuonline.fr / Droits réservés

Летний салат
Зеленый салат: сюкрин 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

Летний салат с омаром
Стручковая фасоль, зеленый салат, помидоры, авокадо, свежее манго, 1/2 омара, салатная заправка с лаймом

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

Зимний салат по типу "Ландского салата"
салат "сюкрин", стручковая фасоль, вяленая утиная грудка, тушеные птичьи желудочки, кусочки фуа-гра, шампиньоны, бальзамический соус

Салат с козьим сыром
Горячие тосты с козьим сыром, зеленый салат латук и рукола, коктейльные помидоры, жареный миндаль и заправка для салата

Салат из стручковой фасоли

Салат «Писательский»
Рукола, стручковая фасоль, шампиньоны, ядра грецких орехов, картофель, черные оливки, красный лук, вяленая ветчина и бальзамический соус

Салат "Весенний"
Салат "сюкрин", стручковая фасоль, ветчина Сан-Даниеле, 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

Фирменный салат "Два Маго"
зеленый салат, вареная ветчина, измельченное мясо жареной птицы, сыр «Конте», помидоры, экологически чистое яйцо вкрутую

Салат «Морской дуэт»
Салат латук, сахарный горох, фасоль, стручковая фасоль, фирменный маринованный шотландский лосось, маринованные розовые креветки, дольки грейпфрута, лимонный эмульсионный соус

Салат "Перегурдин"
Зеленый салат, стручковая фасоль, курага, ядра грецких орехов, изюм, копченая грудка, кусочки полуготовой утиной фуа-гра

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

Салат "Сен-Жермен"
зеленый салат, мясо птицы, стручковая фасоль, изюм, вареное яйцо, соус с карри

Салат "Сен-Жермен"
зеленый салат, мясо птицы, зеленая стручковая фасоль, изюм, экологически чистое яйцо вкрутую, 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

menuonline.fr / Droits réservés

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

Жареный большой ромб,
глазированные овощи, легкий густой соус с ароматом трюфеля

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

Жареное филе большого ромба,
«забытые» овощи, легкий соус с мандарином

Треска с соусом айоли, хрустящие овощи

Спинка трески, жаренная со шкуркой,
картофельное пюре с зеленью

Спинка трески с айоли и вареные овощи

Запеченное филе лаврака, жареные овощи, соус «вьерж»

Филе лаврака,
мелкие зимние овощи, белый масляный соус с шампанским

Филе синеротого окуня, соус «вьерж»,
сезонные овощи, приготовленные на пару

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-порея с сливочным маслом

Филе солнечника, приготовленное на гриле,
ризотто с ароматом трюфеля

Филе обыкновенного солнечника,
тушеный фенхель, масляный соус с цитрусовыми

Филе обыкновенного солнечника,
салат из цуккини, майонез с базиликом

Филе обыкновенного солнечника,
фондю из лука-порея с оливковым маслом и лимоном

Филе большого ромба, фондю из лука-порея, белый масляный соус с лимоном

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 креветки, ризотто со сливочным соусом из моллюсков

Жареные глубоководные креветки, ризотто с зеленой спаржей и пармезан "Пармиджано Реджано"

menuonline.fr / Droits réservés

Жареные глубоководные креветки, весеннее ризотто

Жареные медальоны из налима,
пюре из картофеля и мускатной тыквы, белый масляный соус с добавлением лимона

Медальоны из жареного налима,
полента «по-ландски», растительное масло с красным острым перцем

Жареные медальоны из налима,
соус из свеклы и запеканка из мускатной тыквы

Жареные морские гребешки,
ризотто с пармезаном реджано (AOP), соус из ракообразных

Жареные морские гребешки,
тушеная мускатная тыква с подливой

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-порея, белый масляный соус

Стейк из лосося «Бомло»,
жареный шпинат, голландский соус со свежими травами

Лосось, приготовленный на гриле,
жареные овощи, белый масляный соус со щавелем

Стейк из лосося, приготовленный с кожей,
тушеный шпинат, белый масляный соус с лимоном

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

Тарелка холодного ростбифа со специями,
картофель фри и зеленый салат

Антрекот из говядины* «Салерс» (около 350 г),
соус «тартар», картофель фри

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

Рагу из телятины «Примавера» под белым соусом * ,
тушёный рис

Бланкет из телятины * примавера, тушеный рис

Бланкет из телятины*, сезонный рецепт

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

menuonline.fr / Droits réservés

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

Гамбургер с шаролезской говядиной* и жареным салом,
крем-соус с сыром «Конте», вяленые помидоры, рукола, красный лук, картофель фри

Каре ягненка из 3 ребрышек в корочке из зелени,
свежая стручковая фасоль со сливочным маслом

Каре ягненка* с корочкой из зелени, стручковая фасоль

Каре ягненка* в корочке из трав,
подливка с тимьяном, свежая зелёная фасоль

Котлета на кости из говядины Сальерс*, рассчитано на двоих тушеный мелкий картофель, жареные грибы

Котлета на кости из говядины «Салерс», для двоих,
мелкий картофель и жареные грибы

Телячья котлета на кости, томленая в духовке,
соус из сморчков, картофельное пюре

Телячья* отбивная на косточке, тушенная на медленном огне, подлива с розмарином, рататуй

Телячья* отбивная на косточке, тушенная на медленном огне, мелкий картофель с грибами

Телячья* отбивная на косточке, тушенная на медленном огне, жареные грибы, пюре со сливочным маслом

Телячья* отбивная на кости, приготовленная при низкой температуре, жареные грибы,
картофельное пюре со сливочным маслом и мясной подливой

Телячья* отбивная на кости, приготовленная при низкой температуре,
соус из белых грибов, картофельное пюре со сливочным маслом

Жареная телячья* котлета на кости,
тушеный мелкий картофель, соус из сморчков

Жареный антрекот "по-нормандски"* (около 350 г),
картофель фри, соус тартар

Антрекот из выдержанной нормандской говядины (около 350 г), свежий картофель фри, перечный соус

Антрекот из шаролезской* говядины (около 350 гр),
соус «тартар», картофель фри

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 гриле,
соус из сморчков, запеканка «Дофинуа» из картофеля

Говяжье* филе на гриле,
тушеный мелкий картофель, соус «перигурдин»

Филе говядины* на шпажках, свежий картофель фри,
перечный соус

Говяжья вырезка* на гриле, картофель фри, соус тартар

Говяжья вырезка*, жаренная с трюфелями,
томленый картофель

Жареная говяжья вырезка* с ароматом трюфеля,
картофель "Дофинуа"

Жареная говяжья вырезка*,
соус «Перигурдин», картофель «Анна» с ароматом трюфеля

menuonline.fr / Droits réservés

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»

Жареная говяжья вырезка*,
соус «три перца», мелкий картофель

Тушеное говяжье филе,
свежий картофель фри, холодный эмульсионный соус с тархуном

Жареное говяжье* филе,
свежий картофель фри, перечный соус

Говяжья* вырезка с соусом из сморчков,
картофельная запеканка "дофинуа"

Говяжье филе*,
соус с зелёным перцем горошком, свежий картофель фри

Говяжья вырезка* в перечном соусе «пять перцев»,
мелкий картофель

Жареное филе лани,
воздушное пюре из сельдерея и пюре из каштанов, соус с перцем

Жареное филе лани,
перечный соус, пюре из сельдерея и кусочки каштанов

Утиная* грудка с апельсином и бадьяном,
пюре из мускатной тыквы

Утиная грудка* с лесными ягодами,
пюре из каштановой тыквы с кусочками каштанов

Утиная грудка*, приготовленная на гриле,
картофельное пюре со сливочным маслом с ароматом трюфеля

Утиная грудка* с лесными ягодами,
запеканка из каштановой тыквы

Утиная грудка* "Россини", запеканка из тыквы и сырные 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,
зелёная чечевица "Пюи"

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 каплуна, фаршированного грибами,
картофельное пюре со сливочным маслом с ароматом трюфелем

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

menuonline.fr / Droits réservés

Сюпрем из домашней птицы * с лимонным сорго,
тушёный рис

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

Сюпрем из мяса фермерской птицы,
подлива с зеленью, картофельное пюре с зеленью

Тартар из шаролезской говядины*, нарезанной кусочками а ля «Дё Маго»
крамбл с ароматическими травами, картофель фри и зеленый салат

Тартар из шаролезской говядины*,
в хрустящих панировочных сухарях, картофель фри и зеленый салат

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

Паста

Паста дня

Вегетарианские блюда

Ассортимент сезонных овощей

Ассорти из овощей и яичница-болтунья

Ригатони с соусом песто и сыром буррата

Детское блюдо

Бургер из шаролезской говядины*, крем-соус с сыром «Конте», картофель фри

Филе трески, тушёный рис

Жареное куриное филе, овощи на пару

Сюпрем из курицы* на электрогриле, картофельное пюре

menuonline.fr / Droits réservés

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, жареные овощи, белый масляный соус

Тушёная говядина с овощами

Ризотто из фермерской* птицы с соусом из сморчков

Баранья голяшка, запеченная с чабрецом,
с овощами

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

menuonline.fr / Droits réservés

Лёгкие закуски

Экологически чистые яйца

Экологически чистое яйцо, сваренное вкрутую

Яичница-болтунья из экологически чистых яиц

Яичница-болтунья (из экологически чистых яиц) с белыми грибами

Яичница-болтунья из экологически чистых яиц с ароматом трюфеля

Яичница-болтунья 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–болтунья из экологически чистых яиц с осетровой икрой (Прюнье, 10 г)

Яичница-болтунья из экологически чистых яиц

Яичница-болтунья со вкусом трюфеля

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)

«Сезонный» омлет из экологически чистых яиц

Омлет из экологически чистых яиц

Классический омлет из экологически чистых яиц, зелёный салат

Омлет «Весенний» из экологически чистых яиц, зеленый салат

menuonline.fr / Droits réservés

Горячие сэндвичи

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий картофель фри

Клубный сэндвич с мясом птицы и беконом, картофель-фри

Горячий бутерброд с жареными цуккини и чабером
(дополнительное яйцо: +2€)

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

Горячий сендвич с козьим сыром на хлебе «Пуалан» с перцем, зеленый 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

Сезонный фирменный горячий бутерброд «Два Маго», зеленый салат (дополнительное яйцо: +2€)

Крок-Мадам «Дё Маго» с ветчиной или курицей,
экологически чистое яйцо, зелёный салат

Крок-Месье «Дё Маго» с ветчиной или курицей,
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

menuonline.fr / Droits réservés

Сэндвичи

Клубный сэндвич с мясом птицы и бастурмой, экологически чистое яйцо вкрутую
соус «тартар», картофель фри

Клубный сендвич с копчёным лососем «Петросян»,
Авокадо, свежее манго, зелёный салат, экологически чистое яйцо вкрутую, цедра лайма, картофель фри

Клубный сэндвич с шотландским копченым лососем и авокадо,
хрустящие овощи, экологически чистое яйцо вкрутую, зеленый салат, цедра лайма, картофель фри

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

Клубный сэндвич с курицей и пастромой,
соус «тартар», картофель фри

Клубный сэндвич с курицей и пастромой,
экологически чистое яйцо вкрутую, соус тартар, картофель фри

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

Вегетарианский клубный сэндвич «сезонный»
Хрустящие овощи, экологически чистое яйцо, картофель фри

Королевский сэндвич с омаром
Маринованные овощи, зелёный салат, цедра лайма, майонез с лимоном

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

Д Л Я К О М П А Н И И

Сырная тарелка: Конте и Нормандский Камамбер
или фермерский Сен-Нектер

Мясное ассорти

Мясное и сырное ассорти (региональная продукция)

Карпаччо из говядины*, зелёный салат

Черная икра "от Петросяна"
(12гр), хлебные тосты и сметана

Икра "Альверта Рояль" (12 г), хлебные тосты, сметана

Осетровая икра (30 г), тосты из хлеба «Пуалан»
и деревенская сметана

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g),
оладьи и сметана "крем Д'Изиньи"

Икра осетровая "Королевская" от "Петросяна" (20 г), хлебные тосты и сметана

Закусочные мини-сэндвичи с ветчиной или курицей
помидоры черри

Закуска из ветчины, помидоры черри

menuonline.fr / Droits réservés

Крокембуш

Ложка осетровой икры **3** г (на человека)
Французского происхождения & бокал шампанского «Вдова Клико» (130 мл) на двоих

Копчёный шотландский лосось "Петросян" **(70** г**),**
тосты из хлеба "Пуалан"

Дегустация продукции "Петросян"
Шотландский копчёный лосось, лососёвая икра, взбитая икра трески (тарама), тосты из хлеба "Пуалан"

Дегустация продукции "Петросян"
Шотландский копченый лосось, копченая сельдь,тарама, хрустящие хлебцы

Дегустация продукции "Петросян"
Шотландский копченый лосось, икра дикого лосося, тарама,
blinis et crème d'Isigny

Дегустация продукции "Петросян"
Шотландский копченый лосось, икра дикого лосося, тарама,
тосты из хлеба «Пуалан» и сметаной «из Изиньи»

Дегустация выдержанных региональных сыров

Утиная печенка "фуа-гра" с тостами из серого хлеба "Пуалан"

Утиная печенка "фуа-гра" с тостами из серого хлеба "Пуалан"

Утиная печень фуа-гра, фруктовое пюре **(50** г**),**
тосты из хлеба "Пуалан"

Крок-Мадам «Дё Маго» с ветчиной или курицей,
экологически чистое яйцо, зелёный салат

Крок-Месье «Дё Маго» с ветчиной или курицей,
зеленый салат

Лососевая икра "Петросян" **(50** г**),** хлебные тосты и сметана

Красная икра **(50** гр**),** хлебные тосты и сметана

Икра дикого лосося "Петросян" **(50** г**),**
оладьи и сметана "крем Д'Изиньи"

Икра дикого лосося "Петросян" **(50** г**),**
тосты из хлеба «Пуалан» и сметаной «из Изиньи»

Ассорти из овернских сыров и колбас
(колбаса, вяленая ветчина, сыры)

Баночка рийет **(200** г**),** тосты из хлеба "Пуалан"

Холодный ростбиф, зелёный салат, майонез "по-домашнему"

Шотландский копчёный лосось от "Петросяна" и тосты из хлеба "Пуалан"

Ассортимент выдержанных сыров из наших регионов

Веррин со взбитой икрой трески "Петросян" **(100** г**),** тосты из хлеба "Пуалан"

Веррин из тарамы с черным перигорским трюфелем «Петросян» (100 г), тосты из хлеба «Пуалан»

menuonline.fr / Droits réservés

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

Сыр «Бри де Мо» (AOC), трюфельный крем-соус, яблоко «гренни смит»

Козий сыр

Дегустация выдержанных региональных сыров

Кремообразный творог без добавок или с сахаром

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

menuonline.fr / Droits réservés

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

Кофе, чай или горячий шоколад «лакомка»
с ассорти из трех мини–десертов

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"

Крамбл с грушей и бананом,
орехи в карамели, мороженое из темного шоколада

Кремообразный творог с фруктово-ягодной подливкой

Сливочный десерт «Фонтенбло» с черникой,
подливка из лесных ягод

Шоколадный пирог

Пирожное "макарон" со вкусом бразильского Шоколада или Карамели

Шоколадный пирог с жидким шоколадом внутри, шарик ванильного мороженого

Мусс из шоколада «Вальрона»

Кекс дня, ванильное мороженое

Пирожное на выбор

Профитроли,
три заварных пирожных с бурбонской ванилью и горячим шоколадом «Два 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
деревенская сметана или ванильное мороженое

Меренговый торт с цветами бузины и ванилью

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

menuonline.fr / Droits réservés

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

Десерт из мороженого «Сен-Жермен»
Фруктовое мороженое из бузины, фруктовый салат, взбитые сливки, ликер «Сен-Жермен»

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

menuonline.fr / Droits réservés

Меню
Завтрак

Кремообразный творог без довок, с сахаром или с фруктовой подливой

Творог с сахаром или сметаной

Кремообразный творог с сахаром, сметаной или сладким соусом

Le Classique
Горячий напиток на выбор
(Кофе, двойной эспрессо, фильтрованный кофе, кофе со сливками, капучино, чай «Дамманн» или горячий шоколад по старинке)
Круассан и тартинки со вкусным сливочным маслом из Пуату-Шаранты (15 г)

Le Complet
Горячий напиток на выбор
(Кофе, двойной эспрессо, фильтрованный кофе, кофе со сливками, капучино, чай «Дамманн» или горячий шоколад по старинке)
Ассорти от пекаря: булочка и тартинки со вкусным сливочным маслом из Пуату-Шаранты (15 г) с артизанальным вареньем или медом
Свежевыжатый фруктовый сок (апельсиновый или грейпфрутовый) (250 мл)

Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre
Горячий напиток на выбор, возобновляемый один раз
(кофе, двойной эспрессо, фильтрованный кофе, кофе со сливками, капучино, чай «Дамманн» или горячий шоколад по старинному рецепту)
Ассорти от пекаря : выпечка или тартинки со сливочным маслом из Пуату-Шаранты (15 гр), артизанальное варенье или мед
Яичница-болтунья из экологически чистых яиц в горшочке, колбаса из птицы со специями «Питаку», сыр «Конте» (выдержка 16 месяцев)
Свежевыжатый фруктовый сок (апельсиновый или грейпфрутовый) (250 мл)
Фруктовый салат (из сезонных фруктов) или йогурт

Le Petit Déjeuner Gourmet au caviar
Горячий напиток на выбор, возобновляемый 1 раз
(Кофе, двойной эспрессо, фильтрованный кофе, кофе со сливками, капучино, чай «Дамманн» или горячий шоколад по старинке)
Яичница болтунья из экологически чистых яиц
Осетровая икра 10 г (Прюнье) – Французского производства – с тостами из хлеба «Пуалан»
Бокал шампанского «Вдова Клико» брют (АОС, 130 мл)

Le Petit Déjeuner Hemingway
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)

Le Petit Déjeuner Hemingway
Boisson chaude au choix renouvelable une fois
(café, double expresso, 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)

Le Petit Déjeuner Hemingway
Горячий напиток на выбор
(Кофе, двойной эспрессо, фильтрованный кофе, кофе со сливками, капучино, чай «Дамманн» или горячий шоколад по старинке)
Экологически чистые яйца на выбор (глазунья с жареным беконом или ветчиной, классический омлет или с ветчиной, или с сыром, или с ветчиной и сыром)
Булочка на выбор
Свежевыжатый фруктовый сок (апельсиновый или грейпфрутовый) (250 мл)

Le Petit Déjeuner JP Sartre
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

menuonline.fr / Droits réservés

Бранч с 11:00 до 15:30

Accompagnez votre brunch
d'une coupe de champagne brut (13 cl) Veuve Clicquot (+15€)

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

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

Brunch Marin
Яичница-болтунья,
шотландский копченый лосось «Петросян»,
лососевая икра «Петросян»,
тарама «Петросян»,
тосты из хлеба «Пуалан» и «деревенская» сметана,
картофель, жаренный с зеленью,
сыры «Конте» и «Сен-Нектер» ,
& ассортимент сезонных фруктов

Brunch Marin
Яичница-болтунья из экологически чистых яиц
шотландсктй копченый лосось «Петросян»,
лососевая икра «Петросян»,
тарама «Петросян»,
тосты из хлеба «Пуалан» и «деревенская» сметана,
салат из огурцов со сметанным соусом,
сыр «Конте» 16-ти месячной выдержки, сыр «Сен-Нектер»,
& ассорти из сезонных фруктов

Brunch Saint-Germain
Яичница-болтунья 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

Brunch Saint-Germain
Яичница-болтунья из экологически чистых яиц, картофель,
жаренный с зеленью, 1/2 крок-месье, сухая колбаса, ветчина «Сан-Даниэле», сыры «Конте» и «Сен-Нектер»,
& ассортимент сезонных фруктов

Brunch Saint-Germain
Яичница-болтунья из экологически чистых яиц, баскский салат,
ломтики ростбифа, колбаса, вареная ветчина, сыр «Конте» (выдержка: 16 месяцев) и «Сен-Нектер»,
& ассорти из сезонных фруктов

Вина

Наши предложения

- **Cahors AOP Château de Chambert 2014**
- **Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014**

Красные вина

- **Alsace Pinot noir AOC, Les Princes Abbés,** Domaine Schlumberger
- **Bordeaux AOC** Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild
- **Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOC,** Domaine Berger Rive
- **Bourgueil AOC** Domaine Breton
- **Brouilly Vieilles Vignes AOC,** Domaine Georges Descombes, Vin bio
- **Brouilly Vieilles Vignes AOC, Domaine Georges Descombes,** Vin bio

menuonline.fr / Droits réservés

- **Chambolle Musigny AOC - Les Premières 2015** Domaine Roux
- **Chambolle Musigny AOC, Edouard Delaunay,** Vieilles Vignes, Le Village, 2018
- **Château des Tours** Brouilly AOC
- **Château La Borie** Côtes du Rhône AOC
- **Château la Gaffelière,** Saint-Émilion AOC, Grand Cru classé, Sélection François Louis Vuitton, 2015
- **Château Léoville-Poyferré, Saint-Julien AOC,** 2ème grand cru classé - Sélection François Louis Vuitton, 2016
- **Château Lynch-Bages, Pauillac AOC** 5ème Grand Cru classé, 2010
- **Château Pontet Canet, Pauillac AOC,** 5ème grand cru classé, Vin bio dynamique, 2010
- **Château Saint Eulalie, Minervois AOP,** Plaisir d'Eulalie, Vin bio, 2022
- **Châteauneuf-du-Pape AOC** Domaine La Clé de Saint Thomas 2016
- **Châteauneuf-du-Pape AOC,** La Clé de Saint Thomas, 2021
- **Chinon AOC,** Vin bio, Domaine des Bernard, Les Trois Piliers
- **Chorey-Lès-Beaune AOC, Domaine Pansiot**
- **Côte Rôtie AOC** Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016
- **Côte Rôtie AOC** Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2017
- **Côtes du Rhône AOC, Les Grés de Gayanne,** Vin bio
- **Crozes Hermitage AOP,** Domaine Christelle Betton, Espiègle
- **Domaine du Galouchey, Vin de jardin** Vin de France
- **Echezeaux AOC, Edouard Delaunay,** Grand cru, 2020
- **Haut Brion, Pessac, Léognan AOC,** 1er Grand Cru classé, 2006
- **Haut Médoc AOC, GCC** Château La Lagune
- **IGP Côte Catalanne, Mon p'tit pithon,** Olivier Pithon, Vin bio
- **La Clef de St-Thomas** 2021, Châteauneuf-du-Pape AOC
- **Ladoix AOC, Prieuré Roch, Le Cloud**
- **Languedoc AOC** La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir
- **Le Puy, Cuvée Emilien, Vin bio, 2019** Vin de France
- **Madame de Beaucaillou, Haut-Médoc AOC**
- **Margaux du Château Margaux** Margaux AOC, 2018
- **Mercurey AOC, Domaine la Renaissance,** Les Libertins
- **Moulin à vent AOC, Domaine de Chêne Pierre,** Vieilles Vignes
- **Moulin à vent AOC, Domaine de Chêne Pierre,** Vieilles Vignes
- **Moulis AOC** Château Tramont
- **Nuit Saint-Georges AOC, Edouard Delaunay,** Vieilles Vignes, Le Village, 2018
- **Pauillac AOC** Château Pontet Canet, 2012
- **Pic Saint Loup AOP, Clos Marie, Métairies du Clos,** Vin bio, 2021
- **Pommard AOC Pierre Mayeul, 2015**
- **Rully rouge AOC** Domaine Belleville Les Chauchoux
- **Saint Emilion Grand Cru AOC** Etoiles de Mondorion
- **Saint Joseph AOC, Domaine Stéphane Ogier,** Le Passage, 2022
- **Saint-Estèphe AOC** Château Haut Marbuzet, 2012
- **Sancerre AOC,** Domaines de Terre Blanches, Maison Saget La Perrière

menuonline.fr / Droits réservés

Розовые вина

- **Côteaux d'Aix AOP, Château Calissane,** Clos Victoire
- **Côteaux d'Aix-en-Provence AOP,** Château Calissanne
- **Minuty Prestige, Côtes de Provence AOP**
- **Sancerre AOC** Domaine de la Perrière

Белые вина

- **Anjou AOP, Clos des Treilles, Nicolas Reau,** Vin bio
- **Beaune 1er cru AOC, Cent vignes,** cuvée Léonore, Domaine Mazilly, 2023
- **Bourgogne Chardonnay AOC,** Domaine Saint-Germain
- **Bourgogne-Tonnerre AOC** Dom. de Marsoif (Chardonnay)
- **Chablis AOC, Domaine Guéguen**
- **Chassagne Montrachet AOC** Les Chaumes, 2016
- **Corton Charlemagne, Grand Cru AOC,** Edouard Delaunay, 2022
- **Domaine Chirat, Condrieu AOC, Le Chais, 2023**
- **Entre Deux Mers AOC** Château Guillot
- **Entre Deux Mers AOC** Château Roquefort Rives
- **Gewurztraminer Vendanges Tardives**
  Les Princes Abbés, Domaine Schlumberger, Alsace AOC
- **Meursault AOC 1er Cru** Les Charmes, Domaine Fanny Sabre 2017
- **Meursault AOC,** Domaine Bouzereau Gruère, Les Tillets, 2022
- **Petit Chablis AOC** La Chablisienne
- **Petit Chablis AOC** Seigneurie de la Magdeleine
- **Pinot Gris Bio** Les Petits Grains, Domaine Mittnacht Frères
- **Pouilly fumé AOC, Clément et Florian Berthier**
- **Riesling, Les Princes Abbés,** Domaine Schlumberger, Alsace AOC
- **Sancerre AOC, Domaine la Perrière**
- **Sauternes AOC** La Chartreuse de Coutet (moelleux)
- **Touraine AOC, La Dilecta**

Шампанское AOC

- **Coupe de champagne Veuve Clicquot Brut**
  Cuillère de Caviar Oscietre Prunier 3g - origine France
- **Dom Pérignon 2015**
- **La Grande Dame, Grande Cuvée 2015**
- **Laurent Perrier**
- **Moët et Chandon**
- **Moët et Chandon brut**
- **Ruinart Blanc de Blancs**
- **Veuve Clicquot**
- **Veuve Clicquot**

Vins de Prestige

- **Châteauneuf-du-Pape AOC** Dom.La Clé de St Thomas 2017
- **Châteauneuf-du-Pape AOC** Dom.La Clé de St Thomas 2019
- **Côte Rôtie AOC** Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016

menuonline.fr / Droits réservés

Крепкие алкогольные напитки

Аперитив

Kir Royal au Champagne Veuve Clicquot

Коктейли

Алкогольные

Aperol Spritz Aperol (4 cl), Prosecco (6 cl), eau gazeuse

Bellini Champagne Veuve Clicquot, purée de pêche

Caïpirinha Cachaça (5cl), citron vert, sucre de canne

Le Jazzy
Chambord (3cl), champagne Veuve Clicquot Brut (10cl) et framboises fraîches
Наш фирменный коктейль, изысканная игристая гармония, дань уважения джазовому духу Сен-Жермен-де-Пре.

Mimosa Champagne Veuve Clicquot brut (10cl), jus d'orange pressé (3cl)

Negroni Gin français "Nuage" (3cl), Campari, Martini rouge

Passion Spritz Liqueur Fair fruits de la passion (4cl), prosecco (6cl), eau gazeuse

Vodka Grey Goose Martini Vodka Grey Goose (5cl), Martini Dry

Пиво

Bière sans alcool

Carlsberg Датское белое с легкой горчинкой и каплей сладости

Demory IPA
Французский IPA («Индийский пейл-эль») , с фруктовым вкусом и явной горчинкой

Grimbergen Blanche
Свежесть настоящего белого пива в сочетании с характерным вкусом аббатского бельгийского пива

Grimbergen Blonde
Насыщенное бельгийское аббатское пиво с ароматами специй, фруктов, солодки и легкой горчинкой

La Parisienne Brune, Corona

Горячие напитки

Горячие напитки

Кофе со сливками

Кофе «Мюзетт», Ирландский кофе «по-французски»
Фильтрованный черный кофе, взбитые сливки, растительный виски «Benjamin Kuentz» (30 мл)

Горячий шоколад "Два маго" по старинному рецепту

Горячий шоколад по-венски

Двойной эспрессо или двойной эспрессо без кофеина, или с молоком

Coin du boulanger

Масло, произведенное в регионе Пуату-Шаранта (15 г)

Круассан или бриошь

Французская булочка с изюмом или слоёная булочка шоколадом

Тартинки с маслом (производство региона Пуату-Шаранта)

Тартинка с вареньем

Тартинки с маслом, произведенным в регионе Пуату-Шаранта, джем

Тосты из бриоши с маслом (регион Пуату-Шаранта)

menuonline.fr / Droits réservés

Горячий шоколад по старинному рецепту

Горячий шоколад "Два маго" по старинному рецепту	
Шоколадный фраппе «по-венски» (со взбитыми сливками)	
Горячий шоколад по-венски (со взбитыми сливками)	

menuonline.fr / Droits réservés