



16 октября 2024



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



Глютен

Злаки, содержащие глютен : пшеница, рожь, ячмень, овес, полба, камут или родственные им гибриды, а также все, что из них приготовлено

Вареные крылья ската, вареный картофель, белый масляный соус с каперсами

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

Ассорти из морепродуктов от устричника 2 устрицы Жилардо №3, 2 устрицы Фин де Клер № 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)

Жареное филе большого ромба, соус "муслин", картофельное пюре с трюфелем

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

Говядина по-бургундски, вареный картофель

Говядина по-бургундски, вареный картофель

Brunch Marin

Яичница-болтуня 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-болтуня 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-болтуня,
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-болтуня из экологически чистых яиц
шотландский 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-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

Brunch Saint-Germain

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

Ардешское рождественское полено

Печенье «дамские пальчики», крем и мусс из каштанов со вкусом выдержанного мартиникского рома, кусочки засахаренных каштанов

Морские улитки (около 300 гр.)

Бургер из шаролезской говядины* с жареной ветчиной Сан-Даниэле, сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри

Бургер из шаролезской говядины* с жареной ветчиной Сан-Даниэле, сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри

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, кремный соус с сыром «Конте» и сушеными помидорами, картофель фри

Гамбургер с шаролезской говядиной* и жареным салом, кремный соус с сыром «Конте» и сушеными помидорами, картофель фри

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

Утка и печень фуа-гра, приготовленные в глиняной посуде варенье из лука, тосты из хлеба Пуалан

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Чизкейк, подливка из лесных ягод

Клубный сэндвич с копчёным лососем «Петросьян»,

Авокадо, свежее манго, зелёный салат, экологически чистое яйцо вкрутую, цедра лайма, картофель фри

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий картофель фри

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий 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 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

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 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, тушёный мелкий картофель, соус из сморчков

Десерт из мороженого «Сен-Жермен»

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

Овощной крем-суп

Овощной крем-суп дня, взбитые сливки с кусочками фундука

Овощной крем-суп дня, взбитые сливки

Мадагаскарские розовые креветки (8 штук)

Круассан или бриошь

Закусочные мини-сэндвичи с ветчиной или курицей помидоры черри

Закуска из ветчины, помидоры черри

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

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio зелёный 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 зелёный салат

Крок-месье с ветчиной, зелёный салат

Крокембуш

Крокембуш

Горячий сэндвич с козым сыром на хлебе «Пуалан» с перцем, 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, зелёный салат

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

Дегустация продукции "Петросьян"

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

Дегустация продукции "Петросьян"

Шотландский копченый лосось, копченая сельдь, тарама, хрустящие хлебцы

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

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

Половина омара "по-парижски"

1/2 лангуста «по-Парижски»

Спинка трески с айоли и вареные овощи

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

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

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 шпаях, 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»

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

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

Филе трески, тушёный рис

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

Филе морского языка, зажаренное в муке, тушёный рис

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

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

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

Утиные шкварки, салат из рукоты и тушеного красного лука

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

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

Шоколадный пирог

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

Копчёная селёдка "Петросян", картофель с растительным маслом

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

Le Classique

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)

Le Complet

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)

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

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

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

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

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-болтуня 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 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 Dammanн 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 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)

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

6 устриц "Жилардо" N°3

Жареные медальоны из налима,

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

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 сырны чипсы

Жареная утиная грудка * , мелкий картофель и фрикасе из грибов

Медальон из фермерской птицы, ризотто с осенними овощами

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

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

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

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

Шоколадный пирог с жидким шоколадом внутри, шарик ванильного мороженого

Мусс из шоколада «Вальрона»

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

Кекс дня, ванильное мороженое

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

Жареные Морские гребешки, легкое пюре из корневого сельдерея, соус из ракообразных

Жареные Морские гребешки, легкое пюре из корневого сельдерея, соус из ракообразных

Жареные Морские гребешки, ризотто с ароматом трюфеля

Экологически чистые яйца-кокотт с беконом и козьим сыром

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

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

Красная икра (50 гр), 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»

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

Французская булочка с изюмом или слоёная булочка шоколадом

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

Паста дня

Пирожное на выбор

Стейк из норвежского лосося, фондю из лука-поррея, белый масляный соус

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

Ассорти овернских колбас

(баночка паштета, сухая колбаса, французская колбаса ломтиками, вяленая ветчина)

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

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

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

Поднос с морепродуктами «Два Маго» 3 устрицы Жилардо №3, 3 устрицы Фин де Клер №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.)

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

Копчёная свиная грудинка, готовившаяся в течение 19 часов, зелёная чечевица "Пюи"

Тушёная говядина с овощами

Тушёная говядина с овощами

Профитроли с бурбонской ванилью, шоколад по старинному рецепту "Двух маго"

Равиоли с лобстером и треской, мелкие овощи, соус из ракообразных

Равиоли с омаром и лососем и мелкие овощи, соус из ракообразных

Ризотто из фермерской* птицы с соусом из сморчков

Ризотто из фермерской* птицы с соусом из сморчков

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

Осенний салат с лобстером

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

Летний салат

салат с юккин (литтл джем), свежая стручковая фасоль, черные оливки, маринованный сыр "фета", дыня,

ветчина Сан-Даниэле, соус с бальзамическим уксусом

Летний салат с омаром

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

Салат из чечевицы и копченого лосося, хрустящие хлебцы

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

Весенний салат с лобстером

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

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

Сэндвич с вареной ветчиной

Сэндвич с вяленой ветчиной "Сан Даниэль"

Сэндвич с ветчиной и сыром "конте"

Сэндвич с ростбифом, помидорами, зелёным салатом и майонезом

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

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"

Баранья голяшка, запеченная с чабрецом, с овощами

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

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 курицы* на электрогриле, картофельное пюре

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, желе из кинзы, сметанный соус с лимоном
Тартар из шаролезской говядины*, нарезанной кусочками а ля «Дё Маго»
крамбл с ароматическими травами, картофель фри и зеленый салат
Яблочный пирог "Татен" со сметаной или шариком мороженого (подается тёплым)
Яблочный пирог "Татен" по рецепту "Двух Маго", подается теплым сметана или ванильное мороженое
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"
Вегетарианская тартинка с хлебом "Пуалан"
Закуска из резанных сушеных помидоров, зеленая спаржа, кусочки пармезана, экологически чистые
яйца вкрутую
Тартинки с маслом (производство региона Пуату-Шаранта)
Тартинка с вареньем
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
Тартинки с маслом, произведенным в регионе Пуату-Шаранта, джем
Татаки из лосося с васаби, кунжутный лепесток, пюре из консервированного болгарского перца
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
Тосты из бриоши с маслом (регион Пуату-Шаранта)
Суп-пюре из мускатной тыквы взбитые сливки с кусочками фундука
Суп-пюре из белых грибов, взбитые сливки и кусочки жареного фундука
Веррин со взбитой икрой трески "Петросян" (100 г), тосты из хлеба "Пуалан"
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»



Ракообразные

Ракообразные и блюда из ракообразных

Ассорти из морепродуктов от устричника 2 устрицы Жилардо №3, 2 устрицы Фин де Клер № 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)
Лаврак, жаренный с кожей, тушеный фенхель и сливочное масло с цитрусовыми
Морские улитки (около 300 гр.)
Карпаччо из морских гребешков с кусочками трюфеля, кислым соусом, салатом руккола
Карпаччо из морских гребешков с юдзу, подкисленный соус, рукола
Мадагаскарские розовые креветки (8 штук)
Половина омара "по-парижски"
Салат из половины омара,
свежая зеленая фасоль, свежее манго, салатная заправка с добавлением лайма
1/2 лангуста «по-Парижски»

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
Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3
6 устриц "Жилардо" N°3

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

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

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

Жареные Морские гребешки, легкое пюре из корневого сельдерея, соус из ракообразных

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

Паста дня

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.)

Равиоли с лобстером и треской, мелкие овощи, соус из ракообразных

Равиоли с омаром и лососем и мелкие овощи, соус из ракообразных

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

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

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

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

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

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



Яйца

Яйца и блюда из яиц

Спинка трески с соусом айоли, варёные овощи
(морковь, цуккини, картофель, фенхель),
экологически чистое яйцо вкрутую, соус айоли

Тёплая белая спаржа, салатная заправка

Белая спаржа, сметанная заправка, лук-скорода

Зеленая спаржа «Мимоза», лимонный соус

Ассорти из морепродуктов от устричника 2 устрицы Жилардо №3, 2 устрицы Фин де Клер № 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)

Тарелка холодного ростбифа со специями, картофель фри и зеленый салат

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

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, «забытые» овощи, легкий соус с мандарином

Шарик мороженого на выбор

Brunch Marin

Яичница-болтуня 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-болтуня 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-болтуня,
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-болтуня из экологически чистых яиц
шотландский 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-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

Brunch Saint-Germain

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

Ардешское рождественское полено

Печенье «дамские пальчики», крем и мусс из каштанов со вкусом выдержанного мартиникского рома,
кусочки засахаренных каштанов

Морские улитки (около 300 гр.)

Треска с соусом айоли, хрустящие овощи

Кофе или Шоколад по-льежски

кофейное или шоколадное мороженое, кофейная или шоколадная подливка, взбитые сливки "шантийи"

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

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

Чизкейк, подливка из лесных ягод

Клубный сэндвич с копчёным лососем «Петросян»,

Авокадо, свежее манго, зелёный салат, экологически чистое яйцо вкрутую, цедра лайма, картофель фри

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий картофель фри

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий 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 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

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»

Ванильный десерт "крем-брюле" с карамельной корочкой

Мадагаскарские розовые креветки (8 штук)

Круассан или бриошь

Закусочные мини-сэндвичи с ветчиной или курицей помидоры черри

Закуска из ветчины, помидоры черри

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

Крокембуш

Крокембуш

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

Лакомство с лесными ягодами (в сезон)

ванильное мороженое, лесные ягоды, малиновая подливка, взбитые сливки

Салат из половины омара,

свежая зеленая фасоль, свежее манго, салатная заправка с добавлением лайма

1/2 лангуста «по-Парижски»

Спинка трески с айоли и вареные овощи

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

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

Говяжья вырезка* на гриле, картофель фри, соус тартар

Филе обыкновенного солнечника, салат из цуккини, майонез с базиликом

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Десерт из мороженого "Мельба" с клубникой или малиной (в сезон)
ванильное мороженое, клубника или малина (что есть в наличии), взбитые сливки

Шоколадный пирог

Мороженое с кофейным ликером Калуа

Le Classique

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)

Le Complet

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)

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

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

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-болтуня 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 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 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)

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)

Пирожное "макарон" со вкусом бразильского Шоколада или Карамели

Утиная грудка* "Россини", запеканка из тыквы и сырны чипсы

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

Шоколадный пирог с жидким шоколадом внутри, шарик ванильного мороженого

Мусс из шоколада «Вальрона»

Кекс дня, ванильное мороженое

Жареные Морские гребешки, ризотто с ароматом трюфеля

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

Яичница из экологически чистых яиц

Яичница из экологически чистых яиц с беконом или ветчиной
Экологически чистые яйца с майонезом "мимоза" и свежий зеленый лук
Яйца с майонезом, ароматизированные трюфелем

Яичница-глазунья

Яичница-глазунья с беконом или ветчиной

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

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 Грибы, обжаренные с травами, кусочки сыра пармезан

Французская булочка с изюмом или слоёная булочка шоколадом

Хрустящие свежие овощи, белый соус с зеленью

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

Паста дня

Пирожное на выбор

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

Поднос с морепродуктами «Два Маго» 3 устрицы Жилардо №3, 3 устрицы Фин де Клер №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.)

Жареные лисички и вешенки, экологически чистое яйцо всмятку и мясная подлива

Лук-порей «Мимоза» с кисло-сливочным соусом

Лук-порей «Мимоза» с кисло-сливочным соусом

Профитроли с бурбонской ванилью, шоколад по старинному рецепту "Двух маго"

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

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

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

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

Летний салат

Зеленый салат: сюзкун 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

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

Салат "Весенний"

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

Фирменный салат "Два Маго"

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

Фирменный салат "Два Маго"

зеленый салат, ветчина, мясо птицы, сыр «Контэ», помидоры, экологически чистое яйцо вкрутую,

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

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

Сэндвич с ростбифом, помидорами, зелёным салатом и майонезом

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

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»

Дополнительный шарик мороженого "Бертийон" на выбор

Сюпрем из фермерской* птицы с ароматом трюфелей, картофельная галета

Тартар из авокадо и мяса камчатского краба, кнели из икры копчёной сельди

Тартар из авокадо с крабовым мясом, салатная заправка с лаймом

Яблочный пирог "Татен" со сметаной или шариком мороженого (подается тёплым)

Яблочный пирог "Татен" по рецепту "Двух Маго", подается теплым сметана или ванильное мороженое

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 козым сыром и мёдом акации, кусочки грецкого ореха

Террин из косули с высококачественным коньяком

Тосты из бриоши с маслом (регион Пуату-Шаранта)

Меренговый торт с цветами бузины и ванилью



Рыба

Рыба и блюда из рыбы

Вареные крылья ската, вареный картофель, белый масляный соус с каперсами

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

Ассорти из морепродуктов от устричника 2 устрицы Жилардо №3, 2 устрицы Фин де Клер № 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)

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

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

Brunch Marin

Яичница-болтуня 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-болтуня 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-болтуня,
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-болтуня из экологически чистых яиц
шотландский 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

Треска с соусом айоли, хрустящие овощи

Карпаччо из морских гребешков с кусочками трюфеля, кислым соусом, салатом руккола

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

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

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

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

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

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

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

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

Клубный сендвич с копчёным лососем «Петросян»,

Авокадо, свежее манго, зелёный салат, экологически чистое яйцо вкрутую, цедра лайма, картофель фри

Мадагаскарские розовые креветки (8 штук)
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, тарاما, хрустящие хлебцы
Дегустация продукции "Петросян" Шотландский копченый лосось, икра дикого лосося, тарاما,
blinis et crème d'Isigny
Дегустация продукции "Петросян" Шотландский копченый лосось, икра дикого лосося, тарاما,
тосты из хлеба «Пуалан» и сметаной «из Изиньи»
Половина омара "по-парижски"
Салат из половины омара,
свежая зеленая фасоль, свежее манго, салатная заправка с добавлением лайма
Спинка трески, жаренная со шкуркой, картофельное пюре с зеленью
Спинка трески, жаренная со шкуркой, картофельное пюре с зеленью
Спинка трески, жаренная со шкуркой, картофельное пюре с зеленью
Запеченное филе лаврака, жареные овощи, соус «вьерж»
Филе лаврака, мелкие зимние овощи, белый масляный соус с шампанским
Филе трески, тушёный рис
Филе золотого спара, жаренное на гриле-планче тушёный 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-порей с сливочным маслом
Филе обыкновенного солнечника, тушёный фенхель, масляный соус с цитрусовыми
Филе обыкновенного солнечника, салат из цуккини, майонез с базиликом
Филе обыкновенного солнечника, фондю из лука-порей с оливковым маслом и 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 глубоководные креветки, весеннее ризотто
Копченая сельдь "Петросян", салат из картофеля с репчатым луком
Копчёная селёдка "Петросян", картофель с растительным маслом
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
Мусс из авокадо, свежий манго розовые мадагаскарские креветки, маринованные с цитрусовыми
Жареные морские гребешки, ризотто с пармезаном реджано (AOP), соус из ракообразных
Жареные Морские гребешки, легкое пюре из корневого сельдерея, соус из ракообразных
Жареные Морские гребешки, легкое пюре из корневого сельдерея, соус из ракообразных
Жареные морские гребешки, пюре из корня сельдерея
Лососевая икра "Петросян" (50 г), хлебные тосты и сметана
Красная икра (50 гр), 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»
Паста дня
Пирожное на выбор
Стейк из норвежского лосося, фондю из лука-порей, белый масляный соус
Стейк из лосося «Бомло», жареный шпинат, голландский соус со свежими травами
Стейк из лосося, жареные овощи, белый масляный соус
Стейк из лосося, жареные овощи, белый масляный соус

Улов дня

Поднос с морепродуктами «Два Маго» 3 устрицы Жилардо №3, 3 устрицы Фин де Клер №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.)

Равиоли с лобстером и треской, мелкие овощи, соус из ракообразных

Равиоли с омаром и лососем и мелкие овощи, соус из ракообразных

Салат с копчёным лососем

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

Осенний салат с лобстером

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

Летний салат

Зеленый салат: сукрин 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

Весенний салат с лобстером

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

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

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

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

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

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"

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 лосося, авокадо и свекла, подлива с ароматическими травами

Тартинки с шотландским копчёным лососем "Петросян" на сером хлебе "Пуалан"

Бутерброды из хлеба "пуалан" с шотландским копчёным лососем

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

Тунец, маринованный с лаймом, салат из киноа с овощами и свежей кинзой

Ломтик шотландского копчёного лосося "Петросян" (70 г), тосты из хлеба "Пуалан"

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

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»



Арахис

Арахис и блюда с арахисом

Десерт из мороженого «Сен-Жермен»

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



Соя

Соя и блюда из сои

Сырная тарелка: Конте или Камамбер

Тарелка холодного ростбифа со специями, картофель фри и зеленый салат

Ардешское рождественское полено

Печенье «дамские пальчики», крем и мусс из каштанов со вкусом выдержанного мартиникского рома, кусочки засахаренных каштанов

Карпаччо из говядины*, кусочки пармезана и рукола

Карпаччо из говядины*, зелёный салат

Чизкейк, подливка из лесных ягод

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий картофель фри

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий 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 мясом птицы и беконом, картофель-фри

Клубный сэндвич с мясом птицы и беконом, Картофель-фри

Десерт из мороженого «Сен-Жермен»

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

Закусочные мини-сэндвичи с ветчиной или курицей помидоры черри

Закуска из ветчины, помидоры черри

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

Козий сыр

Говяжья вырезка* на гриле, картофель фри, соус тартар

Гигантские тигровые креветки, маринованные с лаймом и имбирем, хрустящие овощные тальятелле с ароматическими травами

Шоколадный пирог

Пирожное "макарон" со вкусом бразильского Шоколада или Карамели

Шоколадный пирог с жидким шоколадом внутри, шарик ванильного мороженого

Мусс из шоколада «Вальрона»

Омлет с тремя начинками, зелёный салат (с ветчиной, сыром и зеленью)

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

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

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

Пирожное на выбор

Жареные лисички и вешенки, экологически чистое яйцо всмятку и мясная подлива

Копчёная свиная грудинка, готовившаяся в течение 19 часов, зелёная чечевица "Пюи"

Тонко нарезанный холодный ростбиф* картофель фри из свежего картофеля со специями

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

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

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

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

Летний салат

Зеленый салат: сюзкрин 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 по типу "Ландского салата"

салат "сюзкрин", стручковая фасоль, вяленая утиная грудка, тушеные птичьи желудочки, кусочки фуа-гра,

шампиньоны, бальзамический соус

Салат из стручковой фасоли

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

Фирменный салат "Два Маго"

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

Фирменный салат "Два Маго"

зеленый салат, ветчина, мясо птицы, сыр «Контэ», помидоры, экологически чистое 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 "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

Зелёный салат с помидорами

Сэндвич с ростбифом, помидорами, зелёным салатом и майонезом

Ассортимент сыров

Сюзкрем из домашней птицы * с лимонным сорго, тушёный рис

Сюзкрем из фермерской* птицы с ароматом трюфелей, картофельная галета

Тартар из шаролеизской говядины*,

эмульсия из свежих трав и сушеных помидоров, зеленый 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

Тартар из говядины*,

эмульсионный соус из зелени и сушеных помидоров, зелёный салат и свежий картофель фри

Яблочный пирог "Татен" со сметаной или шариком мороженого (подается тёплым)

Яблочный пирог "Татен" по рецепту "Двух Маго", подается теплым сметана или ванильное мороженое

Тартинка "Осенняя" на тосте из хлеба "Пуалан"

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

Тартинка "по-итальянски" с хлебом "Пуалан"

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

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



Молоко

Молоко и молочные продукты, включая лактозу

Вареные крылья ската, вареный картофель, белый масляный соус с каперсами

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

Сырная тарелка: Конте или Камамбер

Тарелка "ассорти" из сыра "Конте" или нормандского "Камамбера" или фермерский Сен-Нектер

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

Дегустационная сырная тарелка Варенье из инжира

Ассортимент сезонных овощей

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

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

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

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

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

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

Говядина по-бургундски, вареный картофель

Говядина по-бургундски, вареный картофель

Шарик мороженого на выбор

Brunch Marin

Яичница-болтуня 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-болтуня 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-болтуня,
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-болтуня из экологически чистых яиц
шотландский 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-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

Brunch Saint-Germain

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

Ардешское рождественское полено

Печенье «дамские пальчики», крем и мусс из каштанов со вкусом выдержанного мартиникского рома, кусочки засахаренных каштанов

Бургер из шаролезской говядины* с жареной ветчиной Сан-Даниэле,
сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри

Бургер из шаролезской говядины* с жареной ветчиной Сан-Даниэле,
сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри

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

Гамбургер с шаролезской говядиной* и жареным салом,
кремовый соус с сыром «Конте» и сушеными помидорами, картофель фри

Треска с соусом айоли, хрустящие овощи

Кофе или Шоколад по-льежски

кофейное или шоколадное мороженое, кофейная или шоколадная подливка, взбитые сливки "шантийи"

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

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 говядины*, зелёный салат

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

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

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

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

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

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

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

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

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

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

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

Чизкейк, подливка из лесных ягод

Клубный сэндвич с копчёным лососем «Петросьян»,

Авокадо, свежее манго, зелёный салат, экологически чистое яйцо вкрутую, цедра лайма, картофель фри

Клубный сэндвич с мясом птицы и беконом, картофель-фри

Клубный сэндвич с мясом птицы и беконом, 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 клубный сэндвич «сезонный»

Хрустящие овощи, экологически чистое яйцо, картофель фри

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* 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 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

Креманка мороженого "Auguste Boulay"

Салат из свежих фруктов, замороженный йогурт с розовым шампанским, черносмородиновое фруктовое мороженое

Десерт из сезонного мороженого "Бертийон" в ассортименте

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»

Ванильный десерт "крем-брюле" с карамельной корочкой

Овощной крем-суп

Овощной крем-суп дня, взбитые сливки с кусочками фундука

Овощной крем-суп дня, взбитые сливки

Со сметаной или взбитыми сливками "шантийи"

Круассан или бриошь

Закусочные мини-сэндвичи с ветчиной или курицей помидоры черри

Закуска из ветчины, помидоры черри

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

Крокембуш

Крокембуш

Горячий сэндвич с козым сыром на хлебе «Пуалан» с перцем, зеленый салат

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

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

Козий сыр

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

Дегустация продукции "Петросьян"

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

Дегустация продукции "Петросьян"

Шотландский копченый лосось, копченая сельдь, тарама, хрустящие хлебцы

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

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

Дегустация выдержанных региональных сыров

Дегустация выдержанных региональных сыров

Лакомство с лесными ягодами (в сезон)

ванильное мороженое, лесные ягоды, малиновая подливка, взбитые сливки

Половина омара "по-парижски"

1/2 лангуста «по-Парижски»

Спинка трески, жаренная со шкуркой, картофельное пюре с зеленью

Спинка трески, жаренная со шкуркой, картофельное пюре с зеленью

Спинка трески, жаренная со шкуркой, картофельное пюре с зеленью

Спинка трески с айоли и вареные овощи

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

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

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

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

Кремообразный творог без довок, с сахаром или с фруктовой подливой

Творог с сахаром или сметаной

Творог с сахаром или сметаной

Кремообразный творог с сахаром, сметаной или сладким соусом

Кремообразный творог с сахаром, сметаной или сладким соусом

Кремообразный творог с сахаром, сметаной или сладким соусом

Тонкий телячий* филей, картофельное пюре, подливка с чабрецом

Тонкий телячий* филей, Картофельный Гратен Дофинуа, мясная подлива

Слойки с жареной печенью "фуа-гра" и глазированные груши, мороженое с портвейном

Жареное филе ягненка *, весенние овощи, соус с шалфеем

Запеченное филе лаврака, жареные овощи, соус «вьерж»

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

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, 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»

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
Говяжье филе*, соус с зелёным перцем горошком, свежий картофель фри
Филе трески, тушёный рис
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 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
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
Филе морского языка, зажаренное в муке, зимние овощи в горшочке
Филе морского языка, зажаренное в муке, тушёный рис
Утиная печень фуа-гра (50 г), Тосты из хлеба «Пуалан»
Сливочный десерт «Фонтенбло» с черникой, подливка из лесных ягод
Десерт из мороженого "Мельба" с клубникой или малиной (в сезон)
ванильное мороженое, клубника или малина (что есть в наличии), взбитые сливки
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
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
Шоколадный пирог
Мороженое с кофейным ликером Калуа
Le Classique
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)
Le Complet
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)
Крок-Месье «Дё Маго» с ветчиной или курицей, зеленый салат
Крок-Месье «Дё Маго» с ветчиной или курицей, зеленый салат
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-болтуня 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 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 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)

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

Пирожное "макарон" со вкусом бразильского Шоколада или Карамели

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 сырны чипсы

Жареная утиная грудка *, мелкий картофель и фрикасе из грибов

Медальон из фермерской птицы, ризотто с осенними овощами

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

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

Шоколадный пирог с жидким шоколадом внутри, шарик ванильного мороженого

Мусс из шоколада «Вальрона»

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

Кекс дня, ванильное мороженое

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

Жареные Морские гребешки, легкое пюре из корневого сельдерея, соус из ракообразных

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

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

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

Красная икра (50 гр), хлебные тосты и сметана

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

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»

Яичница-глазунья

Яичница-глазунья с беконом или ветчиной

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

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

Французская булочка с изюмом или слоёная булочка шоколадом

Хрустящие свежие овощи, белый соус с зеленью

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

Паста дня

Пирожное на выбор

Стейк из норвежского лосося, фондю из лука-порей, 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, жареные овощи, белый масляный соус

Стейк из лосося, жареные овощи, белый масляный соус

Ассорти овернских колбас

(баночка паштета, сухая колбаса, французская колбаса ломтиками, вяленая ветчина)

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

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

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

Лук-порей «Мимоза» с кисло-сливочным соусом

Лук-порей «Мимоза» с кисло-сливочным соусом

Копчёная свиная грудинка, готовившаяся в течение 19 часов, зелёная чечевица "Пюи"

Порция сыра

Тушёная говядина с овощами

Тушёная говядина с овощами

Профитроли с бурбонской ванилью, шоколад по старинному рецепту "Двух маго"

Равиоли с лобстером и треской, мелкие овощи, соус из ракообразных

Равиоли с омаром и лососем и мелкие овощи, соус из ракообразных

Ризотто из фермерской* птицы с соусом из сморчков

Ризотто из фермерской* птицы с соусом из сморчков

Тонко нарезанный холодный ростбиф* картофель фри из свежего картофеля со специями

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

Осенний салат с лобстером

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

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 по типу "Ландского салата"

салат "сюзрин", стручковая фасоль, вяленая утиная грудка, тушеные птички желудочки, кусочки фуа-гра,

шампиньоны, бальзамический соус

Салат из чечевицы и копченого лосося, хрустящие хлебцы

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

Салат "Весенний"

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

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

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, ветчина, мясо птицы, сыр «Контэ», помидоры, экологически чистое яйцо вкрутую,

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

Сэндвич с вареной ветчиной

Сэндвич с вяленой ветчиной "Сан Даниэль"

Сэндвич с ветчиной и сыром "конте"

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

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"

Ассортимент выдержанных сыров из наших регионов

Ассортимент выдержанных сыров из наших регионов

Ассортимент сыров

Баранья голяшка, запеченная с чабрецом, с овощами

Баранья голяшка, запеченная с чабрецом, с овощами

Дополнительный шарик мороженого "Бертийон" на выбор

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

Сюзрем из фермерского каплуна* со сморчками, ризотто из пасты птитим с пармезаном "пармиджано реджано"

Сюзрем из фермерского каплуна* со сморчками,

трилогия в пюре: пюре из сельдерея, из картофеля и из мускатной тыквы с добавлением кусочков каштана

Сюзрем из домашней птицы * с лимонным сорго, тушёный рис

Сюзрем из фермерской птицы* со сморчками, пюре с оливковым маслом

Сюзрем 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 курицы* на электрогриле, картофельное пюре

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

Тартар из шаролеизской говядины*,
эмульсия из свежих трав и сушеных помидоров, зеленый салат, картофель фри

Яблочный пирог "Татен" со сметаной или шариком мороженого (подаётся тёплым)

Яблочный пирог "Татен" по рецепту "Двух Маго", подаётся теплым сметана или ванильное мороженое

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

Вегетарианская тартинка с хлебом "Пуалан"

Вегетарианская тартинка с хлебом "Пуалан"

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

Тартинки с маслом (производство региона Пуату-Шаранта)

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

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

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'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

Тосты из бриоши с маслом (регион Пуату-Шаранта)

Помидор "бычье сердце" и сыр "буррата", песто

Большой ромб, жаренный с кожей, тушеные овощи, белый масляный соус с лимоном

Меренговый торт с цветами бузины и ванилью

Суп-пюре из мускатной тыквы взбитые сливки с кусочками фундука

Суп-пюре из белых грибов, взбитые сливки и кусочки жареного фундука

Йогуртовое мороженое "Калифорния блисс" (0% жирности),
с розово-клубничным вкусом, фруктовая—ягодная подливка, свежая малина

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

Йогурт натуральный



Орехи

Орехи : миндаль, фундук, фисташки, грецкие орехи, кешью, орехи пекан, орехи макадамия, бразильские орехи, орехи квинсленд и блюда с орехами

Лаврак на гриле, весенние овощи, соус "вьерж"

Лаврак, жаренный с кожей тушеные овощи "по-провански", девственный соус

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,

Чизкейк, подливка из лесных ягод

Десерт из сезонного мороженого "Бертийон" в ассортименте

Десерт из мороженого «Сен-Жермен»

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

Овощной крем-суп дня, взбитые сливки с кусочками фундука

Овощной крем-суп дня, взбитые сливки

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

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

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

Жареные глубоководные креветки, весеннее ризотто

Шоколадный пирог

Le Classique

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)

Le Complet

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)

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 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)

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)

Пирожное "макарон" со вкусом бразильского Шоколада или Карамели

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

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
 Шоколадный пирог с жидким шоколадом внутри, шарик ванильного мороженого
 Мусс из шоколада «Вальрона»
 Кекс дня, ванильное мороженое
 Французская булочка с изюмом или слоёная булочка шоколадом
 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
 Пирожное на выбор
 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
 Зимний салат
 зеленый салат «сюкрин», нарезанный эндивий, ядра грецких орехов,
 изюм, шампиньоны, яблоко сорта «голден»,
 фурм д'Амбер и ветчина Сан-Даниеле
 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 "Перегурдин"
 Зеленый салат, стручковая фасоль, курага, ядра
 грецких орехов, изюм, копченая грудка, кусочки
 полуготовой утиной фуа-гра
 Сюпрем из фермерского каплуна* со сморчками,
 трилогия в пюре: пюре из сельдерея, из картофеля и из мускатной тыквы с добавлением кусочков
 каштана
 Яблочный пирог "Татен" со сметаной или шариком мороженого (подается тёплым)
 Яблочный пирог "Татен" по рецепту "Двух Маго", подается теплым сметана или ванильное мороженое
 Тартинка "Осенняя" на тосте из хлеба "Пуалан"
 жареное сало, вешенки, лисички, ядра грецких орехов, салат из молодых побегов с ореховым маслом
 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
 Суп-пюре из мускатной тыквы взбитые сливки с кусочками фундука



Сельдерей

Сельдерей и блюда из сельдерея

Вареные крылья ската, вареный картофель, белый масляный соус с каперсами
 Вареные крылья ската, вареный картофель, белый масляный соус с каперсами
 Ассорти из морепродуктов от устричника 2 устрицы Жилардо №3, 2 устрицы Фин де Клер № 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)
 Жареное филе большого ромба, соус "муслин", картофельное пюре с трюфелем
 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

Говядина по-бургундски, вареный картофель

Говядина по-бургундски, вареный картофель

Треска с соусом айоли, хрустящие овощи

Утка и печень фуа-гра, приготовленные в глиняной посуде варенье из лука, тосты из хлеба Пуалан

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

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

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 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, тушёный мелкий картофель, соус из сморчков

Десерт из мороженого «Сен-Жермен»

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

Овощной крем-суп

Овощной крем-суп дня, взбитые сливки с кусочками фундука

Овощной крем-суп дня, взбитые сливки

Мадагаскарские розовые креветки (8 штук)

Половина омара "по-парижски"

Салат из половины омара,

свежая зеленая фасоль, свежее манго, салатная заправка с добавлением лайма

1/2 лангуста «по-Парижски»

Спинка трески с айоли и вареные овощи

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

Улитки с петрушкой в слоеном тесте, крем-соус с чесноком

Тонкий телячий* филей, картофельное пюре, подливка с чабрецом

Тонкий телячий* филей, Картофельный Гратен Дофинуа, мясная подлива

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

Жареное филе ягненка *, весенние овощи, соус с шалфеем

Филе говядины на гриле, соус из сморчков, запеканка «Дофинуа» из картофеля

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

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

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»

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

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

Филе трески, тушёный рис

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

Филе морского языка, зажаренное в муке, тушёный рис

Утиные шкварки, салат из руколы и тушеного красного лука

Жареные глубоководные креветки, овощное ризотто с соусом из моллюсков

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

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

Жареные глубоководные креветки, весеннее ризотто

Гаспачо из помидоров, базиликовое мороженое, сухарики с чесноком

Гаспачо из помидоров, базиликовое мороженое, сухарики с чесноком

Гаспачо и сальпикон из овощей, базиликовое мороженое

Копчёная селёдка "Петросян", картофель с растительным маслом

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 сырны чипсы

Жареная утиная грудка *, мелкий картофель и фрикасе из грибов

Медальон из фермерской птицы, ризотто с осенними овощами

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

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

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

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

Жареные Морские гребешки, легкое пюре из корневого сельдерея, соус из ракообразных

Жареные Морские гребешки, легкое пюре из корневого сельдерея, соус из ракообразных

Жареные морские гребешки, пюре из корня сельдерея

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

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

Хрустящие свежие овощи, белый соус с зеленью

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» из молодых побегов, соленые огурцы

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

Паста дня

Стейк из норвежского лосося, фондю из лука-порей, белый масляный соус

Поднос с морепродуктами «Два Маго» 3 устрицы Жилардо №3, 3 устрицы Фин де Клер №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.)

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

Копчёная свиная грудинка, готовившаяся в течение 19 часов, зелёная чечевица "Пюи"

Тушёная говядина с овощами

Тушёная говядина с овощами

Равиоли с лобстером и треской, мелкие овощи, соус из ракообразных

Равиоли с омаром и лососем и мелкие овощи, соус из ракообразных

Ризотто из фермерской* птицы с соусом из сморчков

Ризотто из фермерской* птицы с соусом из сморчков

Осенний салат с лобстером

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

Летний салат с омаром

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

Зимний салат по типу "Ландского салата"

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

Салат из чечевицы и копченого лосося, хрустящие хлебцы

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

Весенний салат с лобстером

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

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

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

Ассортимент сыров

Баранья голяшка, запеченная с чабрецом, с овощами

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

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 курицы* на электрогриле, картофельное пюре

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

Зимняя тартинка в стиле "трюфад"

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

Такаки из лосося с васаби, кунжутный лепесток, пюре из консервированного болгарского перца

Такаки из тунца и салат из киноа с мелкими овощами и свежая кинза

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

Суп-пюре из мускатной тыквы взбитые сливки с кусочками фундука

Суп-пюре из белых грибов, взбитые сливки и кусочки жареного фундука



Горчица

Горчица и блюда с горчицей

Тёплая белая спаржа, салатная заправка

Белая спаржа, сметанная заправка, лук-скорода

Ассорти из морепродуктов от устричника 2 устрицы Жилардо №3, 2 устрицы Фин де Клер № 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)

Тарелка холодного ростбифа со специями, картофель фри и зеленый салат
Лаврак, жаренный с кожей тушеные овощи "по-провански", девственный соус

Антрекот из говядины* «Салерс» (около 350 г), соус «тартар», картофель фри
Морские улитки (около 300 гр.)

Бургер из шаролеизской говядины* с жареной ветчиной Сан-Даниэле,
сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри

Бургер из шаролеизской говядины* с жареной ветчиной Сан-Даниэле,
сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри

Бургер из шаролеизской говядины* с жареной ветчиной Сан-Даниэле,
сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри

Карпаччо из морских гребешков с юдзу, подкисленный соус, рукола

Клубный сэндвич с копчёным лососем «Петросян»,

Авокадо, свежее манго, зелёный салат, экологически чистое яйцо вкрутую, цедра лайма, картофель
фри

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий картофель фри

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий 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 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

Десерт из мороженого «Сен-Жермен»

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

Мадагаскарские розовые креветки (8 штук)

Половина омара "по-парижски"

Салат из половины омара,

свежая зеленая фасоль, свежее манго, салатная заправка с добавлением лайма

1/2 лангуста «по-Парижски»

Спинка трески с айоли и вареные овощи

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

Гигантские дикие бургундские улитки, 12 шт.

Крупные бургундские улитки, 6 шт

Говяжья вырезка* на гриле, картофель фри, соус тартар

Филе обыкновенного солнечника, салат из цуккини, майонез с базиликом

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

Гаспачо из помидоров, базиликовое мороженое, сухарики с чесноком

Гаспачо из помидоров, базиликовое мороженое, сухарики с чесноком

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

Дыня "по-итальянски"

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

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

Яйца с майонезом, ароматизированные трюфелем

Хрустящие свежие овощи, белый соус с зеленью

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

Паста дня

Поднос с морепродуктами «Два Маго» 3 устрицы Жилардо №3, 3 устрицы Фин де Клер №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.)

Лук-порей «Мимоза» с кисло-сливочным соусом

Лук-порей «Мимоза» с кисло-сливочным соусом

Копчёная свиная грудинка, готовившаяся в течение 19 часов, зелёная чечевица "Пюи"

Тушёная говядина с овощами

Тушёная говядина с овощами

Тонко нарезанный холодный ростбиф* картофель фри из свежего картофеля со специями

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

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

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

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

Зимний салат по типу "Ландского салата"

салат "сюкрин", стручковая фасоль, вяленая утиная грудка, тушеные птички желудочки, кусочки фуа-
гра,

шампиньоны, бальзамический соус

Салат "Весенний"

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

Фирменный салат "Два Маго"

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

Фирменный салат "Два Маго"

зеленый салат, ветчина, мясо птицы, сыр «Конте», помидоры, экологически чистое яйцо вкрутую,

Салат "Свежесть", 1/2 экологически чистого яйца вкрутую,

заправка для салата с бальзамическим уксусом

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

Сэндвич с вареной ветчиной

Сэндвич с вяленой ветчиной "Сан Даниэль"

Сэндвич с ветчиной и сыром "конте"

Сэндвич с ростбифом, помидорами, зелёным салатом и майонезом

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

Сюпрем из фермерской птицы, крем-соус с семенами горчицы, тушёные овощи

Тартар из авокадо и мяса камчатского краба, кнели из икры копчёной сельди

Тартар из авокадо с крабовым мясом, салатная заправка с лаймом

Тартар из шаролезской говядины*, нарезанной кусочками а ля «Дё Маго»

крамбл с ароматическими травами, картофель фри и зеленый салат

Тартар из шаролезской говядины*,

эмульсия из свежих трав и сушеных помидоров, зеленый 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
Тартар из говядины*,
эмульсионный соус из зелени и сушеных помидоров, зелёный салат и свежий картофель фри
Татаки из лосося с васаби, кунжутный лепесток, пюре из консервированного болгарского перца
Террин из косули с высококачественным коньяком



Кунжут

Семена кунжута и блюда с кунжутом

Десерт из мороженого «Сен-Жермен»
Фруктовое мороженое из бузины, фруктовый салат, взбитые сливки, ликер «Сен-Жермен»
Татаки из лосося с васаби, кунжутный лепесток, пюре из консервированного болгарского перца



Сульфиты

Сернистый ангидрид (диоксид серы) и сульфиты в концентрации свыше 10 мг/кг или 10 мг/л (общая концентрация SO₂)

Тёплая белая спаржа, салатная заправка

Белая спаржа, сметанная заправка, лук-скорода

Сырная тарелка: Конте или Камамбер

Ассорти из морепродуктов от устричника 2 устрицы Жилардо №3, 2 устрицы Фин де Клер № 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)

Тарелка холодного ростбифа со специями, картофель фри и зелёный салат

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

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

Говядина по-бургундски, вареный картофель

Говядина по-бургундски, вареный картофель

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

■ Bourgogne-Tonnerre AOC Dom. de Marsoif (Chardonnay)

■ Bourgueil AOC Domaine Breton

Бургер из шаролеизской говядины* с жареной ветчиной Сан-Даниэле,
сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри

Бургер из шаролеизской говядины* с жареной ветчиной Сан-Даниэле,
сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри

Бургер из шаролеизской говядины* с жареной ветчиной Сан-Даниэле,
сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри

Гамбургер с шаролеизской говядиной* и жареным салом,
сливочный соус с сыром "конте", вяленые помидоры, свежий картофель фри

Гамбургер с шаролеизской говядиной* и жареным салом,
кремовый соус с сыром «Конте» и сушеными помидорами, картофель фри

Гамбургер с шаролеизской говядиной* и жареным салом,
кремовый соус с сыром «Конте» и сушеными помидорами, картофель фри

Треска с соусом айоли, хрустящие овощи

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014

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 говядины*, зелёный салат

Карпаччо из морских гребешков с юдзу, подкисленный соус, рукола

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

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

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

- Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC Dom. Gautheron
- Chambolle Musigny AOC - Les Fremières 2015 Domaine Roux
- Chassagne Montrachet AOC Les Chaumes, 2016
- Château Calissanne Côteaux d'Aix-en-Provence AOP
- Château des Tours Brouilly AOC
- Château La Borie Côtes du Rhône AOC

- 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 Dom.La Clé de St Thomas 2017
- Châteauneuf-du-Pape AOC Dom.La Clé de St Thomas 2019

Клубный сэндвич с копчёным лососем «Петросян»,

Авокадо, свежее манго, зелёный салат, экологически чистое яйцо вкрутую, цедра лайма, картофель фри

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий картофель фри

Клубный сэндвич с шотландским лососем, свежий 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 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

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 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, тушёный мелкий картофель, соус из сморчков

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

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

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

Десерт из мороженого «Сен-Жермен»

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

Мадагаскарские розовые креветки (8 штук)

Закусочные мини-сэндвичи с ветчиной или курицей помидоры черри

Закуска из ветчины, помидоры черри

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

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio зелёный 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 зелёный салат

Крок-месье с ветчиной, зелёный салат

Горячий сэндвич с козым сыром на хлебе «Пуалан» с перцем, 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, зелёный салат

Козий сыр

■ Crozes Hermitage AOC Les Chênets

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€)

■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014

■ Domaine Frères Berthier Pouilly fumé AOC

■ Domaine la Perrière Sancerre AOC

■ Domaines de Terre Blanches Sancerre AOC

Спинка трески с айоли и вареные овощи

■ Entre Deux Mers AOC Château Guillot

■ Entre Deux Mers AOC Château Roquefort Rives

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

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

Улитки с петрушкой в слоеном тесте, крем-соус с чесноком

Тонкий телячий* филей, картофельное пюре, подливка с чабрецом

Тонкий телячий* филей, Картофельный Гратен Дофинуа, мясная подлива

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

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, 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 «три перца», мелкий картофель

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

Филе обыкновенного солнечника, салат из цуккини, майонез с базиликом

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

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

Утиные шкварки, салат из руколы и тушеного красного лука

Гигантские тигровые креветки, маринованные с лаймом и имбирем,

хрустящие овощные тальятелле с ароматическими травами

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, базиликовое мороженое

■ Gewurztraminer Vendanges Tardives Domaine Schlumberger

■ Haut Médoc AOC, GCC Château La Lagune

■ Hautes-Côtes de Beaune Domaine Berger Rive, Hautes-Côtes de Beaune AOC

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

Huitres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

■ La Clef de St-Thomas 2021, Châteauneuf-du-Pape AOC

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

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

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

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

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

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

6 устриц "Жилардо" N°3

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 сырны чипсы

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

■ Meursault AOC 1er Cru Les Charmes, Domaine Fanny Sabre 2017

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

■ Minuty Prestige Côtes de Provence AOP

■ Moulis AOC Château Tramont

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

Экологически чистые яйца с майонезом "мимоза" и свежий зелёный 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

Омлет с тремя начинками, зелёный салат (с ветчиной, сыром и зеленью)

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

Хрустящие свежие овощи, белый соус с зеленью

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

Паста дня

■ Pauillac AOC Château Pontet Canet, 2012

Стейк из норвежского лосося, фондю из лука-порей, белый масляный соус

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

■ Petit Chablis AOC La Chablisienne

■ Petit Chablis AOC Seigneurie de la Magdeleine

■ Pinot Gris Bio Les Petits Grains, Domaine Mitnacht Frères

Ассорти овернских колбас

(баночка паштета, сухая колбаса, французская колбаса ломтиками, вяленая ветчина)

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

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

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

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.)

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

Лук-порей «Мимоза» с кисло-сливочным соусом

Лук-порей «Мимоза» с кисло-сливочным соусом

Копчёная свиная грудинка, готовившаяся в течение 19 часов, зелёная чечевица "Пюи"

■ Pommard AOC Pierre Mayeul, 2015

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

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

■ Riesling Les Princes Abbés, Dom. Schlumberger

Ризотто из фермерской* птицы с соусом из сморчков

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"

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

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

■ Rully rouge AOC Domaine Belleville Les Chauchoux

■ Saint Emilion Grand Cru AOC Etoiles de Mondorion

■ Saint-Estèphe AOC Château Haut Marbuzet, 2012

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 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 птички желудочки, кусочки фуа-гра,

шампиньоны, бальзамический соус

Салат из стручковой фасоли

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 "Весенний"

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

Фирменный салат "Два Маго"

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

Фирменный салат "Два Маго"

зеленый салат, ветчина, мясо птицы, сыр «Контэ», помидоры, экологически чистое яйцо вкрутую,

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

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

Зелёный салат с помидорами

■ Sancerre AOC Domaine de la Perrière

Сэндвич с вареной ветчиной

Сэндвич с вяленой ветчиной "Сан Даниэль"

Сэндвич с ветчиной и сыром "конте"

Сэндвич с ростбифом, помидорами, зелёным салатом и майонезом

■ Sauternes AOC La Chartreuse de Coutet (moelleux)

Баранья голяшка, запеченная с чабрецом, с овощами

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 фермерской птицы* со сморчками, пюре с оливковым маслом

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 курицы* на электрогриле, картофельное пюре

Тартар из авокадо и мяса камчатского краба, кнели из икры копчёной сельди

Тартар из авокадо с крабовым мясом, салатная заправка с лаймом

Тартар из шаролезской говядины*, нарезанной кусочками а ля «Дё Маго»

крамбл с ароматическими травами, картофель фри и зеленый салат

Тартар из шаролезской говядины*,

эмульсия из свежих трав и сушеных помидоров, зеленый 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

Тартар из говядины*,

эмульсионный соус из зелени и сушеных помидоров, зелёный салат и свежий картофель фри

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"
Вегетарианская тартинка с хлебом "Пуалан"
Закуска из резанных сушеных помидоров, зеленая спаржа, кусочки пармезана, экологически чистые яйца вкрутую
Татаки из говяжьего филе, соус «ремулад» с сельдереем и ароматом трюфеля
Татаки из лосося с васаби, кунжутный лепесток, пюре из консервированного болгарского перца
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, копченая грудка и кусочки грецких орехов, салат из рукколы и сушеных помидоров
Пирог "Татен" с козым сыром и мёдом акации, кусочки грецкого ореха
Террин из косули с высококачественным коньяком
Террин из фазана с фисташками, варенье из красного лука



Люпин

Люпин и изделия из люпина

Козий сыр кротен де шавиньоль с медом и прованскими травами
на тосте из хлеба "Пуалан" с перцем, зеленый салат
Мусс из шоколада «Вальрона»



Моллюски

Моллюски и блюда из моллюсков

Ассорти из морепродуктов от устричника 2 устрицы Жилардо №3, 2 устрицы Фин де Клер № 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)

Морские улитки (около 300 гр.)

Карпаччо из морских гребешков с кусочками трюфеля, кислым соусом, салатом руккола

Карпаччо из морских гребешков с юдзу, подкисленный соус, рукола

Гигантские дикие бургундские улитки, 12 шт.

Крупные бургундские улитки, 6 шт

Улитки с петрушкой в слоеном тесте, крем-соус с чесноком

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

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau №3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" №3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" №3

6 устриц "Жилардо" №3

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

Жареные Морские гребешки, легкое пюре из корневого сельдерея, соус из ракообразных

Жареные Морские гребешки, легкое пюре из корневого сельдерея, соус из ракообразных

Жареные морские гребешки, пюре из корня сельдерея

Паста дня

Поднос с морепродуктами «Два Маго» 3 устрицы Жилардо №3, 3 устрицы Фин де Клер №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.)

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

