

Le carré

MENU – МЕНЮ

FRANCO-RUSSE

Plateau de Fromages affinés:

Cabriole affiné, Tour de chèvre, Mont-Bleu, Pecorino, Taleggio, Camembert,

Camembert de chèvre, Palet de Brebis 240 gr 1490

Плато спелых сыров:

Кабриоль выдержанный, Тур де шевр, Пекорино, Таледжио, Монт-Блю, Камамбер,

Камамбер козий, Пале де Бреби (овечий)

Entrée froide

Холодные закуски

Gravlax de truite saumonée
à la crème légère de citron vert 750

Форель Гравлакс с легким кремом из лайма

Tartare de mullet de mer noire à l'estragon,
citron vert, bouquet de salade, toast 690

Тартар из черноморской кефали с эстрагоном,
лайм, листья салата, тост

Salade de légumes croquants et confits
aux copeaux de chèvre 680

Салат из хрустящих овощей со стружкой
из козьего сыра

Salade au magret de canard
aux épices et fruits de saison 710

Салат с утиной грудкой со специями
и сезонными фруктами

⚡ Tartare de truite saumonée à la coriandre,
bouquet de salade et toast 750

Тартар из форели с кориандром,
микс-салат и тост

👑 Salade de chèvre chaud
sur courgettes beurre 810

Теплый салат с козьим сыром и кабачками

Pétales de noix de St Jacques au salpicon de
légumes, huile de noix et vinaigre de Xérès 960

Морские гребешки с овощным сальпиконом, соусом
из орехового масла и хересного уксуса

👑 Rémoulade de céleri au crabe
de Kamchatka, à l'avocat 950

Ремулад из сельдерея с камчатским
крабом и авокадо

👑 Terrine de foie gras maison, chutney
de pomme et sa brioche 1820

Домашний террин из фуа-гра с яблочным
чатни и бриошь

Huitres de Saison à la demande

Сезонные устрицы

Entrée chaude et soupe

Горячие закуски и супы

- Velouté du jour 480
Крем-суп дня
- 👑 Bourride de poissons à l'aïoli,
Emmenthal et croutons 730
Буррид (прованский рыбный суп) с соусом
айоли, сыром эмменталь и крутонами
- Escargots au beurre d'ail
et persil 6/12 pc 750 / 1500
Улитки с чесночным маслом
и петрушкой 6/12 шт
- 👑 Escalope de foie gras poêlée avec
sa garniture de saison, sauce au cassis 2180
Эскалоп фуа-гра с сезонным гарниром, соус кассис
- 👑 Soupe à l'oignon gratinée
traditionnelle 650
Традиционный луковый суп
- Tarte flambée aux lardons
et champignons 650
Тарт фламбе с беконом
и шампиньонами
- Tarte flambée aux cèpes
et tomates séchées 850
Тарт фламбе с белыми грибами и
вялеными томатами

Poisson

Рыба

- 👑 Sandre à l'étuvée de poireaux
en cocotte, sauce vin blanc 1200
Филе судака с луком порей и соусом
из белого вина
- ⚡ Pavé de mulot de la mer noire à la plancha,
aux légumes et citron confit,
sauce au jus de moule citronné 1200
Филе черноморской кефали на планше
с овощами, соус из мидий и лимона
- Dos de saumon royal à la mirepoix
de légumes, sauce aux fines herbes 1370
Филе форели с овощами и соусом
из ароматных трав
- 👑 Muksun de Yakoutie et crevettes
de Magadan au riz pilaf, sauce bisque 1870
Якутский Муксун и магаданские креветки
с рисом пилэф, соус биск
- Poêlée de Saint-Jacques à la purée de potiron,
sauce crème curry 1920
Жареные морские гребешки с тыквенным
пюре и сливочным соусом карри



Menu sur Internet
Меню в Интернет

Le carré

Service non inclus
Обслуживание не включено

Viande

Мясо

👑 Traditionnel Tartare de bœuf au couteau, pommes sautées1100 <i>Традиционный тартар из говядины с картофельным сое</i>	👑 Cuisse de canard confite, pommes sautées à l'ail1100 <i>Утиная ножка конфи и картофельное сое с чесноком</i>
Bavette à l'échalote, pommes sautées1100 <i>Стейк мясника с луком шалот и картофельным сое</i>	Magret de canard au four, purée de potiron, sauce madère.....1200 <i>Запеченная утиная грудка с тыквенным пюре и соусом Мадера</i>
👑 Tournedos de bœuf au gratin Dauphinois, sauce vin rouge.....1650 <i>Турнедо из говядины с graten Дюфинуа и соусом из красного вина</i>	⚡ Filet de biche à la poire confite, purée de potiron, sauce genièvre.....1870 <i>Филе оленя с грушей, тыквенным пюре и можжевельным соусом</i>
Médallions de veau aux morilles, sauce moutarde à l'ancienne, pomme purée riche1810 <i>Медальоны из телятины со сморчками с горчичным соусом и сливочным картофельным пюре</i>	👑 Côtes d'agneau du Daghestan aux légumes oubliés, sauce menthe1710 <i>Ребрышки дагестанского ягненка с забытыми овощами, соус мятный</i>

Garniture

Гарниры

Purée de pomme de terre riche280 <i>Сливочное картофельное пюре</i>	Riz pilaf350 <i>Рис пиллаф</i>
Pomme de terre sautée280 <i>Картофельное сое</i>	Légumes de saison400 <i>Сезонные овощи</i>
Gratin Dauphinois450 <i>Гратен Дюфинуа</i>	Salade verte aux fines herbes400 <i>Листовой салат с пряными травами</i>

DESSERTS

Десерты

Ile flottante410 <i>Плавающий остров</i>	Fondant au chocolat450 <i>Шоколадный фондан</i>
👑 Crème brûlée classique450 <i>Классический крем-брюле</i>	Profiteroles à la glace vanille et sauce chocolat490 <i>Профитролы с ванильным мороженым и шоколадным соусом</i>

🍦 Glaces et sorbets220 <i>Мороженое и сорбеты</i>
--

Assortiment de Macarons1 pc.....100	Opéra400
Макарон	Опера
Assortiment d'Eclaires.....1 pc.....220	Dacquoise aux noix400
Эклеры в ассортименте	Эстерхази
Paris – Brest praliné.....400	Friandises au chocolat1 pc.....100
Пари-Брест пралине	Шоколадные конфеты
Tarte au citron meringuée450	Tablettes de chocolat maison1 pc.....650
Лимонный тарт с меренгой	Шоколад ручной работы
Viennoiserie	
Выпечка	
cuisson 20 minutes / выпекается 20 минут	
Tarte Tatin à la poire.....450	Croissant130
Грушевый тарт татен	Круассан
Tarte aux prunes et pistaches.....450	Choix de desserts en vitrine
Сливовый тарт с фисташками	
Rouleau de meringue aux fruits des bois et sauce500	
Меренговый рулет с лесными ягодами и соусом	Le café

Thé

Noir : Assam, Earl Grey
Vert : Jasmine , Milk Oolong, Thé aux Fruits
Verveine Française, Thym... 400/800 ml ..350/600

Le café

Espresso, Café décaféiné 50 ml.....180
Double espresso..... 100 ml.....300
Americano..... 180 ml.....200
Cappuccino 200 ml.....280
Latte macchiato 250 ml.....300



Menu sur Internet
Меню в Интернет

Le carré

Service non inclus
Обслуживание не включено