





Фюнамбюль

«Фюнамбюль» или Театр Канатных Плясунов — хит начала 19 века, порождение бурлящей жизни Парижа, некогда распахнувший двери на бульваре дю Тампль. Именно там возникли первые труппы актеров-булевардье, которые привлекали своей игрой простонародье, дразня зрителя пантомимами: бессловесными комедиями, водевилями и фарсами. На подмостках разворачивались шуточные, а также иногда вполне нешуточные страсти: леденящие душу преступления, предательства как гром среди ясного неба, пикантные обольщения, все это остро сдобренное градом пощечин, изрядной щепотью эротики и густым чадом кутежа. Представления ошарашивали парижский люд, помогали забыться в вихре эксцентричных сюжетных ходов и спецэффектов.

Легенда «Фюнамбюль» пережила целое столетие — в 1940х был снят фильм «Дети райка», посвященный воображаемым событиям, которые происходили на подмостках и за кулисами Театра. Названная лучшим французским фильмом столетия, картина — история любви четырех мужчин к одной женщине, и в ней легко проследить сюжет комедии дель арте.



Черно-белый фильм, где герои словно вычерчены тушью на белоснежном листе, покори́л зрителя XX века так, как покори́л парижан «Фюнамбюль» за сто лет до того. Его пленительная прелесть заключена в сочетании несочетаемого: театра масок, перченого, зачастую грубого, юмора, и подлинной трогательной романтики.



Меню

ЗАВТРАКИ (с 11:00 до 16:00)

	гр	руб
Крок мадам с трюфелем	210	520
Круассан бенедикт с лососем	220	780
Круассан с маслом и апельсиновым джемом	120	320
Каша овсяная	280	350
Гречневая каша с авокадо и яйцом пашот	300	380
Сырники с соусом крем брюле	240	460
Омлет с крабом	220	800
Яичница шакшука	260	450

ЗАКУСКИ

Пате из печени индейки с соусом порто и херес	160	480
Тар-тар из говядины с картофелем фри	200	820
Тар-тар из говядины с пармезаном и трюфелем	140	850
Тар-тар из лосося и гребешка	150	850
Тар-тар из тунца	130	700
Маслины и оливки маринованные	120	450
Тарелка деликатесов (артишоки, байоннская ветчина, вяленые томаты, оливки с виноградом, анчоусы, перец гриль)	220	1250

САЛАТЫ

Оливье с лососем	200	680
Нисуаз со свежим тунцом	240	880
Салат с крабом, авокадо и мятой	180	980
Салат с говядиной и печеными овощами	240	720
Салат Лионский	200	550
Салат с хрустящими баклажанами и томатами	170	460
Салат с теплым осьминогом, рукколой и французской заправкой	180	1100

Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!

Меню

		гр	руб
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Голубые мидии в соусе Бер Блан / Дор Блю и луком шалот	320	700
	Гребешок Сан Жак с пармантье из сельдерея и груши	130	720
	Сырное фондю на двоих	400	1550
	Дополнение к фондю (креветки / оливки)	50/50	380/300
	Улитки с чесночным маслом и гренками	200	950
	Жюльен с курицей	150	450
СУПЫ	Луковый суп	270	550
	Марсельская уха	400	950
	Консоме с профитролями и паштетом	350	400
	Суп велюте из лосося	350	750
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
	Котлета де-воляй с картофельным пюре	350	680
	Судак с крокетами и жульеном из грибов	250	850
	Утка конфи с пряной грушей	270	980
	Котлеты из щуки и лосося с соусом сметана-хрен	270	720
	Лосось со шпинатом	220	1100
	Петух по-бретонски в вине с каштанами	570	950
	Щечки телячьи с картофельными ньокками	280	880
	Осьминог с оливками, томатами, рукколой и шпинатом	240	2400
	Стейк Россини с фуа-гра	260	2100
	Шатобриан со смородиновым демиглясом	230	1500
	Бифштекс с пармезаном и рататуем	260	820
	Тальятелли с вонголе	350	700
	Бефстроганов с пюре	270	750

Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!

Меню

		гр	руб
ГАРНИР	Гречка с белыми грибами и муссом из сыра пармезан	260	400
	Картофельное пюре	160	300
	Хрустящая цветная капуста с сырным соусом	180	360
	Картофель фри	150	320
	Хлебная корзина	180	290
ДЕСЕРТЫ	Карамельный мильфей	170	380
	Профитроли с шоколадным грильяжем	180	390
	Крем-брюле	150	440
	Тарт татен с яблоком и ванильным мороженым	220	480
	Мороженое (ваниль, шоколад, клубника)	60/20	160
	Сорбет (лимон, малина)	60/20	160

Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!



Пьер Брассер в роли Фредерика Леметра

Арлекин

Гениальный актер времен «Фюнамбюль», Фредерик Леметр, прозванный «Великий Фредерик», выведен на экране в амплуа дерзкого Арлекина, полной противоположности и извечного соперника Пьеро в сражении за сердце возлюбленной. Легкомысленный, но амбициозный прохвост, он, кажется, ничто в жизни не воспринимает всерьез, хотя с готовностью окунается в любую интригу, если она сулит выигрыш или возможность хорошенько повеселиться и задарма перекусить. Поклонниками таланта Леметра были Виктор Гюго, Чарльз Диккенс, И.С.Тургенев и А.И. Герцен.





Арлетти в роли Гаранс

Гаранс

Главная героиня Гаранс — сама женственность. Она очаровательна, умна и абсолютно независима. Легко узнаваемая Коломбина, всегда преследуемая мужчинами и всегда ускользающая, словно солнечный луч.

Тонкая игра между этими персонажами, их история, нотка драмы в сердце карнавала, дух парижских улочек стали источником вдохновения при создании нашего ресторана.



