





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

		гр	руб
ЗАКУСКИ	Пате из печени индейки с соусом порто и херес	160	450
	Тар-тар из говядины с картофелем пай и сырным муссом	200	740
	Карпаччо из говядины с тапенадом из оливок	150	780
	Грюйер, камамбер, дор блю с пеканом и виноградом	180	850
	Тарелка деликатесов (парма, артишоки, вяленые томаты, оливки с виноградом, анчоусы, перец гриль)	190	860
	Ассорти брускетт (печеная паприка и анчоусы, краб и спайси соус, тапенад из оливок и вяленые черри)	205	650
САЛАТЫ	Нисуаз со свежим тунцом	240	850
	Салат с кальмаром и французской заправкой	240	480
	Салат с печенью индейки и битыми огурцами	200	450
	Салат с хрустящими баклажанами и томатами	170	450
	Салат Цезарь с цыпленком / креветками	195	440/520
	Салат с теплым осьминогом, рукколой и французской заправкой	180	950
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Голубые мидии в соусе Бер Блан / Дор Блю и луком шалот	320	620
	Гребешок Сан Жак с пармантье из сельдерея и груши	130	650
	Жареный камамбер с малиновым кули	150	540
	Улитки с чесночным маслом и гренками	200	880
	Голубцы с крабом и креветкой, сливочным биском и соусом бер нуазет	140	680

Меню

		гр	руб
СУПЫ	Луковый суп	270	450
	Марсельская уха	400	850
	Биск с крабом	330	560
	Бульон с цыпленком и лапшой	350	350
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Котлета де-воляй с картофельным пюре	350	590
	Осьминог с оливками, томатами, рукколой и шпинатом	240	2100
	Судак с крокетами и жульеном из грибов	250	750
	Палтус с корнеплодами и соусом бернуазет	270	880
	Утка конфи с пряной грушей	270	980
	Котлеты из щуки и лосося с соусом из шпината	250	660
	Лосось с соусом шампань	220	980
	Домашняя паста с вонголе	340	590
	Ризотто с артишоками	300	560
	Петух по-бретонски в вине с каштанами	570	850
	Щечки телячьи с картофельными ньокками	280	840
	Рубленый стейк из говядины с грибным фрикассе	220	790
	Шатобриан с смородиновым демигласом	230	1350
	Медальоны из говядины с цветной капустой	240	900
ГАРНИР	Гречка с грудинкой и муссом из сыра пармезан	260	320
	Картофельное пюре с сыром и трюфелем	160	390
	Стейк из белокачанной капусты	220	360
	Батат фри с трюфелем и пармезаном	180	350
	Хрустящая цветная капуста с сырным соусом	180	340
	Картофель фри	150	290

Меню

		гр	руб
ДЕСЕРТЫ	Карамельный мильфей	170	360
	Лавандовое крем-брюле с ягодами	130	390
	Профитроли с шоколадным грильяжем	180	390
	Тарт татен с яблоком и ванильным мороженым	220	450
	Шоколадный фондан с пьяной вишней	170	450
	Мороженое (кокос, ваниль, шоколад, клубника, фисташка)	60/20	150
	Сорбет (лимон, малина)	60/20	150
ХЛЕБ	Хлебная корзина	150	250



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.



