



Tous nos produits sont faits maison

Entrées / Starters / Закуски :

Foie gras d'oie au vin d'Alsace	34	
Chutney de Fruits aux agrumes et brioche <i>Homemade goose Foie Gras, with Alsace Wine, citrus chutney, toasted brioche</i> Фуа-гра с альзаским вином, чатни из цитрусовых фруктов со сладкой булочкой		
Homard bleu en salade, houmous d'artichauts,	62	
Jeunes légumes parfumés à la truffe <i>Lobster salad, artichoke hummus, vegetables with truffle dressing</i> Салат из голубого омара, хумус из артишоков и овощи парфюмеровынные трюфелями		
Truffe « tuber melanosporum » en salade d'hiver,	95	
Pomme de terre confite, jeune pousses et copeaux de Vieille Mimolette <i>Truffles « Tuber melanosporum » salad, candied potatoes young leaves and Mimolette cheese</i> Салат с чёрным трюфелем в салате, печёный картофель, молодые ростки с сыром		
Salade Caesar avec sot l'y laisse poêlés « Minute »,	26	
Parmesan et croûtons au pistou <i>Ceasar salad with chicken, parmesan and dumplings with pesto</i> Салат Цезарь с кусочками курочки, пармезан и сухарики с песто		
Brouillade d'œufs aux éclats de truffes, Ecume truffé	86	
<i>Truffle scrambled eggs with truffle foam</i> Яичница болтуня с трюфелем, с трюфельной пенкой		
Chair de tourteau relevé de crémeux de céleri au gingembre,	38	
Pickles de pomme verte et céleri <i>Crab salad, celeri with ginger, apples pickles and celery</i> Мясо краба с нежным сельдереем с имберем, маринад из зеленого яблока и сельдерей		
Risotto de Crozet, œillets de tête de Moines	26	
Tuile de jambon de Savoie séché et jus au poulet rôti <i>Pasta Risotto with cheese shaving, crispy savoie ham, and chicken gravy</i> Ризотто со швейцарским сыром, савоярдская ветчина с соком тушенной курицы		
Caviar Impérial oscietre avec blinis	50 g/125g	A la demande
<i>Imperial Caviar « oscietre » with blinis</i> Чёрная икра с панкейками		
Jambon « Mangalica » en fines tranches, les 100g	30	
<i>Thin slices of Mangalica ham</i> Тонко нарезанная ветчина "Мангалика"		

Origine de la viande : France

Prix nets, taxes et service compris/ Net prices, tax and service included

Nos Poissons /Fish/ Рыба

- Dos de cabillaud blond confit aux agrumes, 33**
Boulgour au citron confit et fines herbes, jus de bouillabaisse réduit
Cod fish with citrus, boulgour with lemon and herbs, bouillabaisse gravy
Жареная на сковороде треска со цитрусовыми, булгур с лимоном и травами с соком из буйабеса
- Pavé de truite de Savoie rôti, mousseline de panais Arabica, 34**
Carottes et poireaux laqués au sirop d'Erable
Roasted thick slice of trout from Savoie, mousseline of parsnip Arabica, pecking carrots and leeks with maple syrup
Жареный кусочек савоярдской форели, муслин из пастенака Арабика, орковь и лук-порей, приправленные кленовым сиропом
- Sole de l'océan « Belle Meunière » ou Grillée, 45**
Petit épeautre en risotto au tartare d'algues
Grilled or "Meunière" Dover sole, risotto of spelt and seaweed tartare
Жареный или приготовленный по рецепту "Бэль Мёньер" морской язык, Ризотто с водорослями тартар
- Turbot sauvage en croûte de noisettes, 45**
Purée de carottes à la mangue, compotée Pomelos et gel de persil plat
Wild turbot in hazelnut crust, carrots and mango purée, pomelos compote and flat parsley gel
Рыба "тюрбо" с хрустящей корочкой из лесного ореха, паве из моркови и манго, компот-пюре из грейпфрута и желе из петрушки
- Bar sauvage en Viennoise de pistaches vertes et estragon, 40**
Polenta aux olives et figues sèches, beurre blanc au gingembre
Wild sea bass in Herbs and pistachio crust, Polenta of olives and figs, white butter sauce with ginger
Жареный лаврак, в булочке из фисташек и эстрагона, полента с оливками и сушеным инжиром, в белом соусе с имберем

Nos Viandes /Meat/Мясо

- Suprême de poulet fermier de l'Ain en cuisson douce, 30**
Jus truffé, pomme purée à l'huile de cèpes et jeunes légumes
Roasted breast of farm chicken gentle cooked, truffle juice, mashed potatoes and young vegetables
Нежная куриная грудка, сок на основе сморчков в трюфельном соку, картофельное пюре в масле из белых грибов с молодыми овощами
- Côte de veau de tradition bouchère poêlée aux gambas, 38**
Risotto crémeux au parmesan
Veal chops from traditional butchery pan fried with gambas, creamy risotto with parmesan
Жареный бифштекс из телятины, жареные креветки, кремовое ризотто с пармезаном
- Filet de bœuf charolais, simplement grillé, « Beurre Café de Paris » 48**
Crêpes parmentières à la truffe
Grilled piece of Charolais Beef, simply grilled, "Café de Paris" butter, potatoes and truffle pancake
Жареное филе говядины, масло "Парижское кафе" с травами, картофель и блинчики из трюфелей
- Canon d'agneau en viennoise d'abricot et épices, 38**
Ketchup de betteraves rouges, Purée de dattes et jeunes fenouils
Fillet of lamb, apricot and spices crust on the top, beetroot ketchup, Date purée and young fennel
Ягненок приготовленный с абрикосами и специями, кетчуп из свеклы, пюре из фиников и молодого укропа
- Tartare de bœuf charolais, frites, salade verte ou légumes 38**
Beef Tartare with its garnish
Тартар из говядины с картофелем фри, салатом или овощами

Nos Pâtes/Pastas/Макаронные Изделия

- Spaghettis nature, bolognaise, napolitaine ou carbonara 20**
Plain spaghettis, bolognaise, napolitaine or carbonara style
Спагетти классическое, "болоньезе", "по-неаполитански" или "карбонара"
- Penne (sans gluten), sauce napolitaine ou pesto 24**
Penne (gluten-free), Neapolitan sauce or pesto
Пенне(без глютена), соус Наполетанский или Песто

Origine de la viande : France

Prix nets, taxes et service compris/ Net prices, tax and service included

Nos Oeufs/Eggs/Яйца

Omelette selon votre goût, Nature, fromage, jambon ou fines herbes <i>Plain omelette, cheese, ham or herbs</i> Омлет по вашему выбору, с сыром, ветчиной или зеленью	17
---	-----------

Plats Vegetarien/Veggie Main Course/ Вегетарианское Блюдо

Salade gourmande de quinoa, betteraves marinées, Endives et miettes de Roquefort à l'huile de noisette <i>Quinoa Fresh Salad, marinated beetroot, chicory and bleu cheese, with hazelnut dressing</i> Свежий салат киноа, эндивий, маринованная свёкла, салатный цикорий, Голубой сыр Рокфорт и ореховое масло	18
Poêlée de Nouilles Soba au satay épicé, pois gourmands, Chou romanesco et coriandre <i>Buckwheat noodles with spicy satay sauce, suger peas, romanesco and coriander</i> Лапша Соба со острыми специями, горошек, капуста и кориандр	25
Cassiolette de tortellinis Ricotta-épinards, cèpes rôtis et Crème de cèpes au lait d'amandes <i>Ricotta and spinach tortellini with roasted ceps, ceps cream with almond milk</i> Тортелинни с рикоттой-шпинат, белые грибы в собственном соку с миндальным молоком	28
Falafels et sauce yaourt au cumin et fines herbes <i>Falafel with yoghurt sauce, cumin and herbs</i> Фалафель в соусе из йогурта с тмином и травами	18
Risotto aux cèpes et truffes, bouillon de parmesan et safran <i>Ceps and truffle risotto, parmesan and saffron</i> Ризотто с белыми грибами и трюфелями, бульон из пармезана и шафрана	28
Potage de Légumes du moment <i>Vegetables soup</i> Овощной суп	18

Nos fondues (minimum 2 personnes)
Cheese Fondues (minimum 2 persons)
Наши фондю (минимум 2 человека)

Toutes nos fondues sont servies avec charcuteries et salade verte !

All our fondues are served with charcuterie and green salad!

Все наши "фондю" подаются с мясной нарезкой и зелёным салатом!

Savoyarde Classique 35*
Classical Cheese Fondue
Классическое сырное фондю

Aux Morilles 45*
With Morrels
Со сморчками

Aux Truffles 60*
With truffles
С трюфелями

**Prix par personne/Price per person/ Цена с человека*



Origine de la viande : France

Prix nets, taxes et service compris/ Net prices, tax and service included