

АПЕРИТИВ

Пintxos (баскские тапас)
Блюдо на 2 персоны 410 г 990 P

Сыры Сент Мор, Мюнстер Марикель, Сен Нектер
Фермье АОС, Фурм д Амбер, Комте Бадоз Туннел,
Камамбер Крю Аффин с медом, виноградом и
грецкими орехами 300/80/15 г 1760 P

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат из черных и красных томатов,
с листьями сельдерея, фрикадельками
из ягненка и восточными специями 220 г 320 P

Салат винегрет по-французски со спаржей,
тыквой, фундучным маслом
и свекольными чипсами 230 г 360 P

Три мини-гаспаччо по-андалузски:
томатный, миндальный и огуречный 300 г 380 P

Тартинки с теплым козым сыром, подаются
с зеленым салатом вялеными томатами 200 г 490 P

Маринованные перчики, начиненные
сыром фета фенхелем и сельдереем
на подушке из запеченных баклажан
с бальзамико-кремом 250 г 640 P

Марокканский салат с осьминогом
темпура, свежими овощами, нутом
и перловой крупой 220 г 690 P

Салат с маринованной утиной грудкой,
кенийской фасолью, артишоками
пармезаном и маслом из грецкого ореха 230 г 740 P

Утиная фуа-гра и куриная печень конфи,
с яблочным чатни с изюмом и тостами
из деревенского хлеба 140/70 г 810 P

Парижский тартар из говяжьей вырезки
с листьями салата и тостами
из деревенского хлеба 250/50/70 г 1380 P

Салат из артишоков, патиссонов,
молодой моркови, с летними трюфелями
и морскими гребешками 250 г 1690 P

КРУДО И МОРЕПРОДУКТЫ

Устрицы №2
Marenne d'Oleron 1 шт. 240 P

Устрицы №2
Speciale Gillardeau 1 шт. 300 P

Устрицы №2
Perle Blanche 1 шт. 300 P

Карпаччо из шотландского
лосося с желе из свежих
огурцов, васаби и соевым
соусом маринад 150 г 720 P

Тартар из тунца на кисло-
сладком карпаччо из
свеклы в красном имбирном
маринаде 170 г 990 P

Крудо из средиземноморского
пагра с мидиями, зеленым
перцем и луком-шалот 150 г 1450 P

Севиче из средиземноморского
пагра в соусе из лайма
и кокосового молока 120/30 г 1490 P

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Домашние пельмени с ягненком
в бульоне с восточными специями 250 г 360 P

Зеленое ризотто тети Мари с жареными
бургундскими улитками 235 г 640 P

Крем-брюле из белых грибов с теплой
фуа-гра и тыквенным соусом 140 г 860 P

6 бургундских улиток, запеченных с чесночным
маслом и эклером с козым сыром 6 шт. 490 P
12 шт. 980 P

Нормандский камамбер, запеченный
в меде и специях, с тартинками
и жареными белыми грибами 140/140/50 г 990 P

СУПЫ

Тыквенный крем-суп с копчеными
каштанами 240 г 450 P

Классический парижский луковый суп 210 г 550 P

Крем-суп с копченым угрем и мидиями 250 г 650 P

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ЖЕРОМ И ПАТРИСОМ ПО ТРАДИЦИОННЫМ СЕМЕЙНЫМ РЕЦЕПТАМ

Котлета из шотландского лосося со сливочным
капучино-соусом и мини-картофелем 100/160 г 720 P

Русская камбала на французский манер
с картофелем и соусом a la meuniere 300 г 740 P

Осьминог, жареный a la Plancha, с чесночным
маслом и овощами по-провансальски 230 г 780 P

Цыпленок, жареный с ароматными травами,
на лепешке с зеленью и с соусом из оливкового
масла и бальзамического уксуса 230/160/50 г 940 P

Кастрюлька с мидиями
в соусе Mariniere 400/100 г 990 P

Парментье из утки по-провансальски
с оливками каламата 300 г 990 P

Бланкет из Чилийского сибаса с зеленым
перцем и тушеными овощами 270 г 990 P

Черная треска в азиатском стиле
с грибами шиитаке и молодыми овощами
в мисо бульоне 230 г 1120 P

Ягненок Navarin, тушеный в печи
с молодым картофелем и овощами 370/70 г 1150 P

Каре ягненка, обжаренное с тимьяном,
чесноком и розмарином, на сковородке
с рататуем из овощей 380 г 1290 P

Утка магре с грибами шиитаке
и грейпфрутом по-сиамски 250/140 г 1300 P

Нью-йоркский касолет из креветок со спаржей,
грибами шиитаке и эстрагоном 250 г 1390 P

Петух по-бургундски, тушеный в красном
вине с молодыми овощами 515 г 1480 P

Вырезка из говядины с жареными белыми грибами,
картофелем и соусом Зеленый перец 180/100/50 г 1790 P

Фермерская французская курочка с трюфельным
маслом, йогуртом и ароматными травами 900 г 2450 P

Рибай без кости a la Plancha с соусом Bearnise и
бабушкиным овощным пюре 700/100/180 г 2680 P

ДЕСЕРТЫ

Зефир ванильный

10 г 50 P

Щербеты и мороженое

50 г 150 P

Крем-брюле из лайма с кусочками
ананаса, фламбированного с ромом
и имбирем

165 г 320 P

Плавающий остров — нежное безе
на английском креме с карамелью
и фиалковым сахаром

155 г 380 P

Макарони Israhan со свежей
малиной, личи и розовым кремом

100 г 390 P

Горячий шоколадный фондант
Grand Cru с йогуртовым мороженым

50/90 г 390 P

Бомба из шоколада и черной смороди-
ны на хрустящем бисквите

155 г 390 P

Традиционный домашний яблочный
пирог с ванильным мороженым
и карамелью

50/170 г 420 P

Трио из легкого суфле, воздушного
кокосового мусса и экзотических
фруктов

130 г 460 P

Le Rocher Monaco — десерт
из слоев безе и земляники

100 г 460 P

Les oeufs au plat

150 g 480 R

Охлажденный фондант под теплым
соусом из свежих ягод и красного
вермута

55/110 г 520 P

Блинчики с горячими ягодами
и апельсиновым соусом Suzette

305 г 660 P

Мерседес-Бенц
Мусс из топленого шоколада с
бурбонной ванилью и вишней гриот

110/55 г 690 P

Голубика

100 г 500 P

Ежевика

100 г 500 P

Клубника

100 г 500 P

Малина

100 г 600 P

JEROME
&
PATRICE
RESTAURANT

Наша кухня – это наша философия, ее принципы просты:
натуральные продукты самого высокого качества,
французские гастрономические традиции и креативный авторский подход.
Жером Кустийас и Патрис Терезоль