

## « LES SALADES » САЛАТЫ

### **Petite Salade de Saison, et croûtons à l'ail**

8

Зеленый салат с чесночными гренками

### **Salade Mixte & Feuilletés de Chèvres chauds, aux Pommes & Miel**

16

Салат-микс с теплым козьим сыром, яблоками и медом

### **Salade de fruits de Mer & Crevettes, à l'huile d'Olive & Citron**

18

Салат из свежих морепродуктов с лимонной заправкой и оливковым маслом

### **Belle salade Niçoise façon « Koudou »**

18

Салат "Nicoise" от " Koudou "

### **Tomates & Mozzarella di Buffala, petit Mesclun et Basilic frais**

18

Салат с моцареллой Буфалла, томатами и свежим базиликом

*spécialité*

### **Salade Exotique aux Crevettes, Avocat, Pamplemousse & Ananas**

20

Экзотический салат с креветками, авокадо, грейпфрутом и ананасом

## « LES ENTRÉES » АПЕРИТИВЫ

### **Escargots gratinés, à l'ail & aux herbes, la demi-douzaine**

15

6 Улиток, запеченные с маслом и чесноком

### **Poêlée de Calamars frais en Persillade, salade croquante**

18

Обжаренный кальмар с чесночным соусом, салат

### **Cuisses de Grenouilles, dorées à l'ail & parfumées au citron**

19

Лягушачьи лапки, тушеные в соусе из чеснока и лимона

### **Tartare de Saumon « minute » au citron & lime, salade croquante**

19

Тартар из лосося с лимоном и лаймом, салат

*spécialité*

### **Saumon d'Ecosse « Label Rouge », fumé par nos soins au bois d'olivier**

24

Копченый шотландский лосось с румяными тостами

*spécialité*

### **Foie gras maison au Sauternes & son Chutney de fruits, gelée corsée au Porto**

24

Фуа-гра фасон Сотерн, тосты

**Assiette «Dégustation» : Foie gras, Saumon fumé, Crevettes & Ananas,  
Toast de Chèvre aux Pommes & Miel, Tomates & Mozzarella**

27

Дегустация из холодных закусок : фуа-гра, копченый лосось, креветки с ананасом, томаты с моцареллой

## « LES POTAGES ET LES SOUPES » СУПЫ

**Minestrone de Légumes au Pistou**

11

Овощной суп «Минестроне» с соусом Песто

**Soupe à l’Oignon Parisienne, gratinée au four**

12

Луковый суп, запеченный с гренками и сыром

**Véritable Soupe de Poissons de Roches maison, petits croûtons & rouille**

15

Средиземноморский рыбный суп с гренками

## « LES PÂTES ET RISOTTO » ПАСТА И РИЗОТТО

**Lasagnes maison, gratinées au four**

18

Домашняя запеченная лазанья

**Spaghetti Végétariens à la Thaï, Légumes croquants**

17

Спагетти с овощами по-Тайски

**Spaghetti Bolognese & dés de Mozzarella di Buffala**

17

Спагетти Болоньезе с соусом из говяжьего фарша и моцареллой

**Spaghetti à la «Pescatora», aux Crevettes, Vongoles & Calamars**

26

Спагетти с миксом из морепродуктов

**Spaghetti au Homard du Vivier flambé au Cognac, crème de Corail**

34

Спагетти с омаром и коньячным соусом

**Tagliatelle fraîches à la Carbonara « Véritable »**

18

Свежие тальятелле с маскарпоне, беконом и яйцом

**Tagliatelle fraîches au Saumon fumé d’Ecosse « Label Rouge »**

23

Свежие тальятелле с копченым и свежим лососем

**Risotto aux Champignons des Bois, jus corsé & Parmesan**

23

Ризотто с грибами и пармезаном

**Risotto aux Gambas « Black Tiger » dorées à la plancha** 29  
Ризотто с обжаренными на гриле креветками «Black Tiger»

**Risotto aux Médailles de Homard, jus corsé au Corail** 34  
Ризотто с медальонами из омара с острым соусом

## « LES POISSONS » РЫБА

**Moules Marinière à la Crème & Echalottes, pommes frites**

19

Миди, приготовленные в сливочном соусе с луком-шалот, картофель-фри

*spécialité* **Frito-Misto de Calamars, Crevettes & Saumon d'Ecosse, sauce Tartare**

27

Микс из кальмаров, креветок и рыбы, приготовленных во фритюре, с соусом тартар

**Dos de Saumon d'Ecosse « Label Rouge » juste grillé & son beurre aux herbes** 27

Филе лосося на гриле с маслом и травами

**Duo de filets de Loup & Dorade à la plancha, crème de citron** 33

Филе сибаса и дорадо, приготовленные на гриле, в лимонном соусе

**Loup de Mer ou Dorade, grillé entier, au citron & huile d'Olive** 33

Целый морской окунь или дорадо, приготовленные на гриле с лимоном и оливковым маслом

**Marmite du Pêcheur, comme une « Bouillabaisse », rouille et croûtons** 33

Рыбный суп с морепродуктами - фасон Буйабес

**Gambas « Black Tiger » sautées à la Provençale & citron vert** 33

Жаренные креветки «Black Tiger» в провансальском стиле с лаймом

**Duo de Gambas & demi-Homard du Vivier, sauce Champagne** 38

Дуэт из гигантских креветок и половины омара под соусом из шампанского

**Belle Sole façon Meunière (environ 500gr selon arrivage)** 45

Рыба Sole фасон «Meunière» со свежими овощами с рынка

*spécialité* **Loup de Mer pour deux personnes, en Croûte de sel ou sur le Grill** 79

Морской окунь на две персоны, приготовленный на гриле или запеченный в соли

**Homard du Vivier grillé, au citron et à l'huile d'Olive** 55

Омар, приготовленный на гриле с соусом из оливкового масла и лимона

»и

Жареные кальмары с соусом тартар, *или*

**Minestrone de Légumes au Pistou, *ou***

Овощной суп Минестроне, *или*

**6 Huîtres Fines de Claires, *ou* Notre « Entrée du Jour »**

6 устриц *или* наш « Аперитив дня »

\* \* \* \* \*

**Suprême de Poulet aux Champignons des Bois, *ou***

Куриная грудка в сливочном соусе из шампиньонов, *или*

**Dos de Saumon d'Ecosse, juste grillé, beurre aux herbes, *ou***

Филе лосося на гриле с маслом и травами, *или*

**Faux Filet de Bœuf comme une Tagliata, sauce au choix, *ou* Notre « Plat du jour »**

Филе говядины на гриле с соусом на выбор *или* наше Блюдо дня

\* \* \* \* \*

**Choix de Tarte & Gâteaux du jour, *ou***

Тарт *или* пирожное дня, *или*

**Coupe de Glaces & Sorbets *ou***

Мороженое *и* сорбет на выбор, *или*

**Crème brûlée au Grand-Marnier, *ou* Notre « Dessert du jour »**

Крем брюле *или* наш Десерт дня

## « LES VIANDES » МЯСО

SAUCE AUX POIVRES VERTS DE MADAGASCAR, ROQUEFORT, FOIE GRAS, OU CHAMPIGNONS DES BOIS

<b>Suprême de Poulet à la Crème et aux Champignons des Bois</b>	25
Куриная грудка в сливочном соусе из шампиньонов	
<b>Escalopes de Poulet à la Milanaise, et risotto Parmigiano</b>	25
Куриный эскалоп в хлебной панировке на гриле, ризотто	
<i>spécialité</i> <b>Tartare de Bœuf minute, préparé à votre goût, pommes frites &amp; salade verte</b>	26
Тартар из говядины, картофель фри и зеленый салат	
<b>Entrecôte de Bœuf (environ 300gr) sauce au choix, pommes frites &amp; légumes</b>	28
Стейк из ребра говядины (300 гр) с соусом на выбор, с картофелем фри и овощами	
<b>Faux-filet de Bœuf (environ 220gr) comme une Tagliatta, sauce au choix</b>	28
Филе говядины (220 гр), приготовленное на гриле с соусом на выбор и картофелем фри	
<b>Belle Côte de Bœuf (environ 600gr) juste grillée, sauce au choix</b>	34
Стейк из ребра говядины лучшей вырезки (600 гр), приготовленный на гриле, с соусом на выбор	
<b>Magret de Canard croustillant à l'Orange, flambé au Grand-Marnier</b>	28
Филе утки в апельсиновом соусе с ромом Гран-Марнье	
<b>Tendre et Savoureux Filet de Bœuf (environ 200gr) juste poêlé, sauce au choix</b>	37
Нежная часть говядины (200 гр), приготовленная на гриле, с соусом на выбор	
<b>Filet de Bœuf Rossini et son Escalope de Foie gras juste poêlée</b>	39
Говяжья вырезка, приготовленная в соусе из фуа-гра	

**Foie gras maison au Sauternes**  
*accompagné d'un verre de Sauternes, **ou***  
**Фуа-гра, бокал вина Сотерн, **или****

**Saumon fumé d'Ecosse « label Rouge » au bois d'olivier et ses toasts dorés**  
*accompagné d'un verre de Pouilly Fumé, **ou***

**Копченый лосось с румяными тостами, бокал вина Пуи-Фуме, **или****

**Soupe de Poissons de roches de Méditerranée, rouille & croûtons**  
*accompagné d'un verre de Pouilly Fumé*

**Рыбный средиземноморский суп с гренками, бокал вина Пуи-Фуме**

\* \* \* \* \*

**Duo de filets de Loup & Dorade, à la plancha, crème de citron**

*accompagné d'un verre de Sancerre blanc, **ou***

**Дует из филе сибаса и дорадо, обжаренные в лимонном соусе, бокал белого вина Сансер, **или****

**Filet de Bœuf Rossini et son escalope de Foie gras frais, juste poêlée**

*accompagné d'un verre de Sancerre rouge, **ou***

**Говяжья вырезка, приготовленная в соусе из фуа-гра, бокал красного вина Сансер, **или****

**Duo de Gambas & demi-Homard grillés, sauce Champagne**

*accompagné d'un verre de Sancerre blanc*

**Дует из гигантских креветок и половины омара под соусом из шампиньонов, бокал белого вина Сансер**

\* \* \* \* \*

**Assortiment de Fromages affinés, petit Mesclun & confiture**

*accompagné d'un verre de Bordeaux, St Emilion Grand Cru*

**Сырное ассорти, бокал вина Бордо Сент-Эмильон**

\* \* \* \* \*

**Dessert au Choix**

**Десерт на выбор**

## « FROMAGES » СЫРЫ

**Belle Assiette de Fromages affinés, confiture, et petit Mesclun de Pays** 12  
Сырное ассорти, варенье из инжира

## « LES DESSERTS MAISON » ДЕСЕРТЫ

**Café Gourmand** Кофе и ассорти из сладостей 8,50

**Tartelette aux Fraises, ou Framboises** Клубничная или малиновая тарталетка 11

**Mousse au Chocolat Valrhôna** Шоколадный мусс 11

**Crème Brûlée au Grand-Marnier** Крем-брюле фасон Гран-Марнье 11

**Tiramisu du Chef** Тирамису от шефа 11

**Fondant au Chocolat «Valrhôna» & glace vanille artisanale** 12  
Шоколадный фондан с шариком ванильного мороженого

**Baba au Rhum gratiné au sabayon de Champagne, fruits des Bois, glace Malaga** 12  
Ромовая баба с соусом из шампанского и шариком мороженого с ромом и изюмом

**Tarte Fine maison aux Pommes caramélisées, & glace Vanille artisanale** 12  
Теплый яблочный пирог с шариком ванильного мороженого

## « LES FRUITS FRAIS & GLACES » ФРУКТЫ И МОРОЖЕНОЕ

**Coupe de Glaces ou Sorbets « Carte d'Or » 3 boules au choix**  
*Glaces : vanille, fraise, chocolat, praliné, café, coco, pistache, malaga*  
*Sorbets : framboise, cassis, poire, citron*  
**Мороженое и сорбеты - 3 шарика на выбор** (мороженое : ваниль, клубника, шоколад, пралине, кофе, кокос, фисташковое, ром и изюм; сорбеты: малина, черная смородина, груша, лимон) 10

**Salade de Fruits rouges des Bois gratinés, et glace Vanille** 11  
Салат из красных ягод с шариком ванильного мороженого

**Carpaccio d'Ananas ; menthe fraîche & Rhum, glace Malaga** 12  
Карпаччо из ананаса со свежей мятой и шариком мороженого с ромом и изюмом

**Fraises ou Framboises Melba, glace Vanille & Chantilly** 12  
Салат из свежей клубники или малины с ягодный соусом, шариком ванильного мороженого и взбитыми сливками

**Café ou Chocolat Liégeois**  
Мороженое с кофе или шоколадным соусом и взбитыми сливками 12

**Coupe Citron & Vodka, Poire & William's, Framboise & Framboisine** (6 cl environ)

Шарик лимонного мороженого с водкой/ Мороженое с грушей и виски William's/ Мороженое с малиной и малиновым ликером **14**

**Irish Coffee spécial Koudou** (8 cl environ)

Ирландский кофе от Koudou

**14**

## « LES FRUITS DE MER ET CRUSTACES »

### СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

**Huîtres Fines de Claires, Marennes d'Oléron n° 3**

les six 6 штук

**19**

Устрицы 3-ей категории (маленького размера)

Les douze 12 штук

**34**

**Huîtres Fines de Claires, Marennes d'Oléron n° 2**

les six 6 штук

**25**

Устрицы 2-ой категории (среднего размера))

Les douze 12 штук

**44**

**Bulots à l'Aïoli, environ 400 grammes**

Улитки с чесночным соусом Айоли (400 гр)

**18**

**Crevettes bouquet, 8 pièces, et sauce cocktail**

Свежие креветки (8 штук) с коктейльным соусом

**19**

**Homard entier du Vivier, grillé ou froid & mayonnaise**

Омар, приготовленный на гриле, или свежий с майонезом

**55**

## « LES PLATEAUX »

### АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ МОРЕПРОДУКТОВ

**L'Assiette du Pêcheur**

**33**

6 устриц, 8 креветок, морские улитки и соус айоли

**Le Panaché**

**49**

6 устриц 2-ой категории, 6 устриц 3-ей категории, 8 креветок, морские улитки и соус айоли

**Le Plateau de Crustacés**

Целый омар, 8 креветок, морские улитки и соус айоли

**68**

**Le Royal, plateau pour deux personnes**

**99**

Целый омар, 6 устриц 2-ой категории, 6 устриц 3-ей категории, 8 креветок, морские улитки и соус айоли

**Tous nos plateaux sont servis avec sauce mayonnaise, cocktail et aïoli, beurre salé & pain de seigle, vinaigre à l'échalotte.**

**Все наши блюда подаются с майонезом, коктейльным соусом и айоли, соленым маслом и хлебной корзиной, уксусным соусом с луком шалот.**