

« 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

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