

# Les Fruits de Mer du Festival

Seafood for the Festival - Морепродукты Фестиваля

## ■ Nos Assortiments ■

### Our Selection - Наши лучшие блюда

Assiette de Dégustation	24,00
<i>Assortment for tasting - Блюдо "Дегустация"</i>	
Plateau Découverte (1 personne)	42,00
<i>Assortment for discovering (1 pers.) - Блюдо "Открытие" (на 1 персону)</i>	
Plateau de l'Ecailler (2 personnes)	74,00
<i>Fisherman's platter (2 persons)</i> <i>Блюдо "От Устричника" (на 2 персоны)</i>	
Plateau "Festival" (2-3 personnes)	99,00
<i>"Festival" platter (2-3 persons) - Блюдо "Фестиваль" (на 2-3 персоны)</i>	
Plateau Royal (2-3 personnes)	140,00
<i>Royal platter (2-3 persons) - Блюдо "Королевское" (на 2-3 персоны)</i>	

## ■ Nos Huîtres ■

### Our Oysters - Наши Устрицы

Fines de Claires n°3 (la douzaine)	24,00
<i>Fines de Claires n°3 size (per dozen)</i> <i>Изысканные устрицы Fines de Claires n°3 (дюжина)</i>	
Fines de Claires n°2 (la douzaine)	29,00
<i>Fines de Claires n°2 size (per dozen)</i> <i>Изысканные устрицы Fines de Claires n°2 (дюжина)</i>	
Spéciales de Claires n°3 (la douzaine)	36,00
<i>Spéciales de Claires n°3 size (per dozen)</i> <i>Особые устрицы Spéciales de Claires n°3 (дюжина)</i>	
Spéciales de Claires n°2 (la douzaine)	40,00
<i>Spéciales de Claires n°2 size (per dozen)</i> <i>Особые устрицы Spéciales de Claires n°2 (дюжина)</i>	
Côtes Bleues Creuses Pleine Mer (la douzaine)	18,50
<i>Deep Shell high sea (per dozen)</i> <i>Глубокие устрицы Côte Bleue глубоководные (дюжина)</i>	
Plates de Belon (la douzaine)	63,00
<i>Plates de Belon (per dozen) - Плоские устрицы (дюжина)</i>	
Plateau de l'Ostréiculteur (assortiment d'huîtres 36 pièces)	119,00
<i>Блюдо "От Специалиста по разведению устриц"</i> <i>(ассорти устриц - 36 штук)</i>	

### Huîtres creuses direct producteur

*Deep-shells oysters direct from the oyster farm*

*Глубокие устрицы напрямую от производителя*

## ■ Le Vivier du Festival ■

Homard bleu de Bretagne, les 100g	18,00
<i>Lobster per 100g - Омар (цена 100 грамм)</i>	
Langouste rose, les 100g	26,00
<i>Spiny lobster per 100g - Лангуста (цена 100 грамм)</i>	

**Nous vous suggérons quelques préparations  
pour vos homards et langoustes**

*We suggest several ways of preparing your lobster and spiny lobster*  
*Предлагаем вам несколько способов приготовления*  
*выбранных вами омаров и лангуст*

### Thermidor, à la Vapeur ou Grillés

*Thermidor, steamed or grilled*

*«Термидор», на Пару или на Гриле*

## ■ Nos Coquillages et Crustacés ■

### Our Shellfish - Наши ракушки и ракообразные

Clams (la pièce)	4,50
<i>Clams, each - Венерка (1 шт.)</i>	
Amandes (la douzaine)	8,00
<i>Cockles, per doz. - Ракушки Аманд (дюжина)</i>	
Palourdes (la douzaine)	18,00
<i>Carpet shells, per doz. - Петушки (дюжина)</i>	
Bulots (les 100 grs)	4,00
<i>Whelks, per 100g - Морские улитки (цена 100 гр)</i>	
Bigorneaux (les 100g)	5,00
<i>Winkles, per 100g - Литорины (цена 100 гр)</i>	
Moules d'Espagne (la douzaine)	7,00
<i>Spanish mussels, per doz. - Испанские мидии (дюжина)</i>	
Langouste froide (la pièce)	60,00
<i>Cold spiny lobster, each - Холодная лангуста (1 шт.)</i>	
Crevettes roses (les 100g)	7,00
<i>Prawns, per 100g - Розовые креветки (цена за 100 гр)</i>	
Crevettes grises (les 100g)	6,00
<i>Shrimps, per 100g - Серые креветки (цена 100 гр)</i>	
Tourteau (la pièce)	18,00
<i>King crab, each - Атлантический краб (1 шт.)</i>	
Oursins (la douzaine) jusqu'au 15 avril	26,00
<i>Sea urchins, per doz. (until 15 April)</i> <i>Морской еж (дюжина)</i>	

## ■ Les Entrées ■

### Starters - Закуски

Salade Mixte au Mesclun	13,00
<i>Mixed mesclun lettuce salad - Смешанный салат</i>	
Soupe de Poissons de Roche du Pays façon Grand-Mère	15,50
<i>Locally caught rockfish soup Grand-mother style</i> <i>Рыбный суп из местной скальной барабульки, приготовленный по бабушкиному рецепту</i>	
Moules marinière	15,00
<i>Mussels in white wine - Мидии с луковым соусом</i>	
Les six Huîtres chaudes au Sabayon de Champagne	18,50
<i>Oysters served hot with champagne sabayon sauce</i> <i>Шесть горячих устриц с сабайоном с Шампанским</i>	
Moules fraîches farcies au beurre d'Herbes aillé	14,50
<i>Fresh mussels stuffed with garlic and herb butter</i> <i>Свежие фаршированные устрицы в масле с травами и чесноком</i>	
Terrine de Foie gras de Canard Maison au Cognac	25,00
<i>Homemade duck Foie Gras terrine with Cognac</i> <i>Паштет из утиной фуа-гра с коньяком по-домашнему</i>	
Saumon fumé de Norvège et ses Blinis maison	19,00
<i>Norwegian smoked salmon with homemade blinis</i> <i>Норвежский копченый лосось с оладьями домашнего приготовления</i>	
Petites Sardines à l'huile, Toast et beurre doux	16,00
<i>Small Sardines in oil, toast and butter</i> <i>Небольшие Сардины в растительном масле, тост и несоленое сливочное масло</i>	
Velouté de Cresson et noix de Pétoncles, Salade d'Herbes	15,00
<i>Watercress cream soup and queen scallops served with a herbal salad</i> <i>Суп-пюре из кресс-салата с морским гребешком, салат из ароматных трав</i>	
Nems aux deux Fromages, brisures de Noix sur lit de Rockette	15,00
<i>Spring rolls with two types of cheese, chopped walnuts on a bed of rocket leaves</i> <i>Вьетнамские блинчики с двумя видами сыра и грецкими орехами на листьях индау</i>	
Œufs Bio à la coque aux éclats de Truffe noire	16,50
<i>Organic soft-boiled eggs with pieces of black truffle</i> <i>Яйцо всмятку категории "Био" с кусочками черного трюфеля</i>	
Tartare de Thon mi-cuit sur sa galette de Riz	15,00
<i>Lightly cooked tuna tartar on a rice pancake</i> <i>Полупрожаренный стейк из тунца на рисовой галете</i>	
Soupe du Berger	14,00
<i>Shepherd's soup</i> <i>Пастуший суп</i>	

## ■ Les Poissons ■

### Fish - Рыбные блюда

<b>Filet de Daurade royale grillé, légumes confits</b> 28,00 <i>Grilled fillet of seabream with slow-cooked vegetables</i> Жареное филе дорады "по-царски" с тушеными овощами	
<b>Filet de Loup "label rouge" rôti mariné au Romarin, Légumes racine</b> 31,00 <i>Roast fillet of seabass (Red Label) marinated in rosemary, roots vegetables</i> Жареное филе морского сома категории "Лабель руж", маринованное с розмарином, корнеплоды	
<b>Rougets du pays poêlés, cœurs d'Artichauts à la Provençale</b> 28,00 <i>Local red mullet with artichokes hearts, provencal style</i> Жареная барабулька местного производства с сердцевинами артишоков "по-провансальски"	
<b>Brochette de Gambas, Riz aux Cheveux d'anges</b> 28,00 <i>King prawns skewer and rice mixed with angel's hair pasta</i> Глубоководные креветки с рисовой лапшой по-китайски	
<b>Noix de coquilles Saint Jacques à la Plancha, mousseline de Carottes et Patates douces, crème de Betteraves</b> 32,00 <i>Scallops a la plancha, carrot and sweet potato mousseline with beetroot cream</i> Морские гребешки на гриле ла планча с муссом из моркови и сладкого картофеля и пастой из свеклы	
<b>Assiette royale du Festival (mini langouste, camaron, huître n°3, sushi de gambas "cristal blue", st jacques)</b> 49,00 <i>Royal festival platter (mini lobster, king prawn, oyster n°3, "crystal blue" king prawn sushi, scallops)</i> Королевское ассорти (мини-лангуст, креветка, устрица №3, суши с "кристально-синей" глубоководной креветкой, морской гребешок)	
<b>Sole Meunière ou grillée (400/600g)</b> 48,00 <i>Sole Meuniere or grilled - Морской язык, панированный в муке жареный или приготовленный на гриле (400 - 600 гр)</i>	

## ■ Les Incontournables du Festival ■

### Essential Festival dishes - Неизменные блюда Фестиваля

<b>Poissons du Marché grillés ou cuits en croûte de sel</b> <i>Fresh fish from the market grilled or baked in salt crust</i> Свежая рыба дня, приготовленная на гриле или Приготовленная в корке из соли, цена 100 гр	
<b>Daurade Royale grillée, les 100g</b> 7,00 <i>Grilled Sea Bream (100g)</i> Королевская дорада, приготовленная на гриле, 100 г	
<b>Daurade Royale en croûte de sel, les 100g</b> 8,50 <i>Sea Bream in salt crust (100g)</i> Королевская дорада в корочке из соли, 100 г	
<b>Loup ou Turbot label rouge grillés, les 100g</b> 9,00 <i>Grilled Sea Bass or Turbot Red-label</i> Морской сом, тюрбо категории "Лабель Руж", 100 г	
<b>Loup ou Turbot label rouge en croûte de sel, les 100g</b> 10,50 <i>Sea Bass or Turbot Red-label in salt crust</i> Морской сом, тюрбо категории "Лабель Руж" в корочке из соли, 100 г	
<b>Saint Pierre ou Loup de ligne grillés, les 100g</b> 10,00 <i>Grilled John Dory or Sea Bass (100g)</i> Солнечник и пойманный на удочку морской сом, приготовленные на гриле, 100 г	
<b>Loup de ligne en croûte de sel, les 100g</b> 11,50 <i>Sea Bass baked in salt crust</i> Пойманный на удочку морской сом в корочке из соли, 100 г	
<b>Camaron grillés, les 100g</b> 9,50 <i>Grilled king prawns - Королевские креветки на гриле, цена 100 гр</i>	

## ■ Les Viandes ■

(origine France)

### Meat - Мясные блюда

<b>Magret de Canard rôti, sauce Guanaja, brunoise de Légumes sautés au Thym</b> 27,50 <i>Roast fillet of duck, Guanaja sauce, diced vegetables sauteed with thym</i> Жареное утиное филе с соусом "Гуаная" и салатом из жареных в масле овощей с тмином	
<b>Filet de Bœuf grillé, sauce Morilles</b> 32,00 <i>Grilled fillet of beef with Morel sauce</i> Жареное говяжье филе с соусом из сморчков	
<b>Pavé de Veau au Pesto, terrine d'Aubergines au Basilic, Tomates séchées et Mozzarella</b> 29,00 <i>Veal steak with pesto, aubergine and basil terrine, sun-dried tomatoes and Mozzarella</i> Кусок телятины с соусом песто, паштетом из баклажанов с базиликом и сушеными помидорами с моцареллой	

## ■ Les Pâtes ■

### Pasta - Макароны изделия

<b>Spaghetti à la Vongole</b> 23,00 <i>Spaghetti with shells - Спагетти с моллюсками</i>	
<b>Pennes au Saumon fumé</b> 16,50 <i>Pennes with smoked salmon - Пенне с копченым лососем</i>	
<b>Gratin de Macaronis, tranche de Bacon et Reblochon</b> 19,00 <i>Macaroni with a slice of bacon and Reblochon cheese</i> Гратен из макарон с ломтиками бекона и сыром реблошон	

## ■ Menu Festival 39 euros ■

### Меню "Фестиваль" 39 евро

<b>6 Huîtres Fines de Claires n°3</b> <i>6 Oysters Fines de Claires n° 3</i> 6 Изысканные устрицы Fines de Claires n°3 <i>ou - or - o</i>	
<b>Petites Sardines à l'huile, Toasts et Beurre doux</b> <i>Small Sardines in oil, toast and butter</i> Небольшие Сардины в растительном масле, тост и несоленое сливочное масло <i>ou - or - o</i>	
<b>Soupe du Berger</b> <i>Shepherd's soup - Пастуший суп</i>	
*****	
<b>Manchons de Canard confit, Haricots verts, façon Sarladaise</b> <i>Slow-cooked leg of duck, French beans sautéed</i> Жареные утиные ножки со стручковой фасолью по-сарлатски <i>ou - or - o</i>	
<b>Moules marinières, Frites</b> <i>Mussels in white wine with French Fries - Морские мидии, Картофель фри</i> <i>ou - or - o</i>	
<b>Marmite du Pêcheur, Rouille et Croutons</b> <i>Fisherman's pot, garlic sauce and croutons</i> Рыбный суп с айоли с красным перцем и гренками <i>*****</i>	
<b>Crumble Pommes, Poires</b> <i>Apple and pear crumble - Десерт из яблок и груш</i> <i>ou - or - o</i>	
<b>Douceur ivoire, cœur de Griottes</b> <i>White chocolate mousse with a black cherry heart</i> Сладкий десерт с вишневой начинкой <i>ou - or - o</i>	
<b>Coupe de Glaces, 3 boules</b> <i>Ice cream, 3 scoops - Мороженое-ассорти, 3 шарика</i>	

## ■ Nos Formules Midi ■

### Lunchtime Menus - Наши комплексные обеды

#### En Semaine

<b>Plat du Jour</b> 12,50 <i>Main course of the day - Блюдо дня</i>	
<b>Entrée et Plat du Jour</b> 17,00 <i>Starter and main course of the day - Закуска и Блюдо дня</i>	
<b>Plat et Dessert du Jour</b> 17,00 <i>Main course and desert of the day - Блюдо и Десерт дня</i>	
<b>Entrée, Plat et Dessert du Jour</b> 22,00 <i>Starter, main course and desert of the day</i> Закуска, Блюдо и Десерт дня	

#### Le Dimanche

<b>6 Huîtres n°3 ou Entrée du Jour, Plat et Dessert du Jour</b> 25,00 <i>6 oysters n°3 or starter of the day, main course and desert of the day</i> 6 Изысканных устриц Fines de Claires № 3 или Закуска дня, Блюдо и Десерт дня	
--	--

**Prix nets - Service compris - Net prices - Including service - Цены с учетом НДС - Стоимость обслуживания включена**  
**VISA, AMERICAN EXPRESS, DINERS CLUB et Tickets restaurant acceptés - La maison n'accepte plus les chèques**