

Menu 5.1.2019

Denní nabídka platná do vyprodání. Kuchyně otevírá ve 12:00.

Přejeme Vám dobrou chuť a pevné zdraví a dobrou náladu do roku 2019!

Ⓥ Vegetariánské jídlo

ⓧ Bezlepkové jídlo

Polévky:

Hráškový krém s krutony Ⓥ 65 Kč

Francouzská cibulačka se sýrem 65 Kč

Předkrmy a snacky:

Lososový tatarák (šalotka, bylinkové pesto, sušená rajčata, šafránová majonéza), podáváme s domácím chlebem 165 Kč

Terina z foie gras s koňakem, dýňový sponge, jalbkové chutney, nakládané hříbky, domácí brioška 250 Kč

Řeznické degustační prkénko - jehněčí terinka, kachní rillettes, francouzský saucisson, dýňové chutney, pečivo 245 Kč

Croque Monsieur – tradiční francouzský sendvič - velký toustový chléb zapečený se šunkou od kosti a sýrem, zelený salát 110 Kč

Hlavní jídla:

Beef bourguignon (pomalu tažený hovězí krk ze šumavského býčka z Volar na kořenové zelenině a červeném víně), se žampiony, stříbrnými cibulkami a bramborovou kaší ⓧ 255 Kč

Doporučujeme se sklenkou toskánského Morellino di scansano, 0,15 / 90 Kč

Kachní roláda s nádivkou, pastiňákové pyré, brambory grenaille, kmínová omáčka 265 Kč

Bouillabaise (francouzská rybí polévka, který vás opravdu zahřeje) – silný voňavý vývar s bohatou zeleninou, losos, bílá treska, slávky, krevety, bylinky, podáváme s bagetou (bez bagety bezlepková verze) ⓧ 275 Kč

Tartiflette (tradiční zimní jídlo z francouzských hor) – plátky brambor zapečené s uzeným bůčkem, bešamelem a sýrem raclette, podáváme se zeleným salátem 210 Kč
Doporučujeme se sklenkou VZ/RR Hrdina a dcera, Velké Bílovice, 0,15 / 90 Kč

Telecí Rib eye steak, se zeleninou ratatouille a pečenými brambory ve slupce ⓧ 310 Kč
Doporučujeme úpravu medium.

Batátové rizoto s konfitovaným vejcem a parmazánem Ⓥ ⓧ 195 Kč

Naše tagliatelle s krevetami, cuketou, paprikou, koriandrem, limetkou, chilli a parmazánem 190 Kč

Pro děti (porce do cca 10 let):

Naše fusilli bolognese, se strouhaným sýrem 90 Kč

Kuřecí soté se smetanou, bramborová kaše 110 Kč

Naše menu vychází převážně z tradičních receptů francouzského venkova s důrazem na používání regionálních surovin. Z naší vitríny si můžete vybrat skvělé zákusky připravované výhradně u nás v cukrárně naší cukrářkou Janou.

Informace o alergenech vám ochotně poskytne obsluha.

Dovolujeme si upozornit, že nepřijímáme platební karty.