

Menu 9.3.2019

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

Přejeme Vám dobrou chuť!

Vegetariánské jídlo

Bezlepkové jídlo

Polévka:


Rybí krémová se zeleninou a pažitkou		65 Kč
Francouzská cibulačka s krutony		65 Kč

Předkrmy a malá jídla:

Vepřové trhané maso na šumavském chlebu		125 Kč
---	--	--------

Tatarský biftek na pařížský způsob (šumavský býček z Volar, šalotka, bylinkové pesto, sušená rajčata, křen, šafránová majonéza), podáváme s křupavým šumavským chlebem		165 Kč
--	--	--------


Naše degustační prkénko servírujeme od 15 hod.; doporučujeme i pro dva

Sýrové degustační prkénko – šumavské a bavorské sýry, podáváme s naší pomerančovou marmeládou a pečivem – doporučujeme k našim výborným vínům		225 Kč
---	---	--------


Hlavní jídla:

Tartiflette (tradiční zimní jídlo z francouzských hor) – plátky brambor zapečené se slaninou pancetta, šalotkou, bešamelem a sýrem raclette, podáváme se zeleným salátem		225 Kč
--	--	--------


Doporučujeme se sklenkou VZ/RR Hrdina a dcera, Velké Bílovice, 0,15 / 90 Kč

Rumpsteak (Uruguay), dýňové pyré, opečené baby brambory, omáčka s portským vínem		295 Kč
--	---	--------


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

Bouillabaise (francouzská rybí polévka, který vás opravdu zahřeje) – silný voňavý vývar s bohatou zeleninou, losos, treska, tilapie, krevety, bylinky, podáváme s bagetou a omáčkou rouille (bez bagety bezlepková verze)		275 Kč
---	---	--------

Doporučujeme se sklenkou VZ Hrdina a dcera, Velké Bílovice, 0,15 / 90 Kč

Boeuf bourguignon (pomalu tažený hovězí krk na červeném víně a kořenové zelenině), s bramborovou kaší, cibulkami a žampiony		255 Kč
---	---	--------

Šafránové rizoto s grilovaným lososem a krémovou omáčkou beurre blanc		285 Kč
---	---	--------

Salát s grilovaným kozím sýrem (mix zelených salátů, rajčata, okurky, dýně)		
- malý (předkrmová porce)		145 Kč
- velký		195 Kč

Pro děti (porce do cca 10 let):

Kachní roláda s bramborovou kaší		120 Kč
----------------------------------	--	--------

Naše těstoviny s rajčatovou omáčkou a strouhaným sýrem		90 Kč
--	---	-------

Jídla pro vás připravili naši kuchaři Thomas Venel (šéfkuchař) a Cyril Sauvage.

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 šéfcukrářkou Janou Ferenčíkovou.

Informace o alergenech vám ochotně poskytne obsluha.

Dovolujeme si upozornit, že nepřijímáme platební karty.