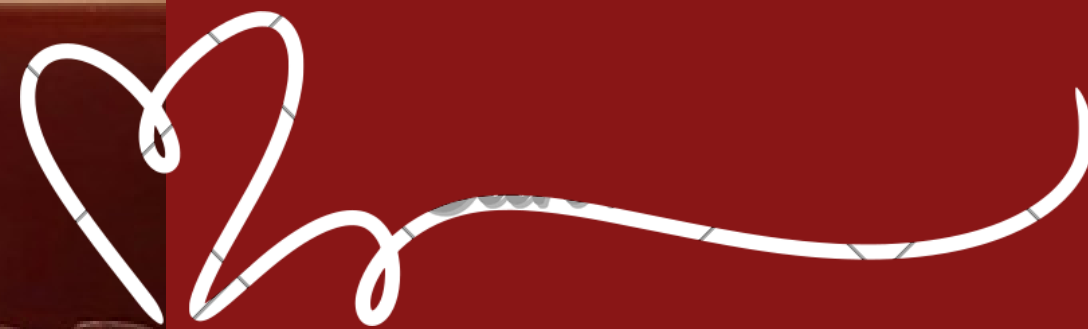




Le Bistrot

CHEZ GEORGES



Le Menu

Entrées



Стартеры





Бургундские улитки

♥

Escargots de Bourgogne

*Традиционные бургундские улитки в
чесночно-травяном масле. Вкус
настоящей Франции и для настоящих
гурманов.*

6 шт - 650г

Фуа-гра

Foie-gras

Деликатес из утиной печени, поданный с тёплым домашним хлебом и конфитюром. Нежность и баланс — как во Франции.

9000 тг





Традиционный луковый суп



Soupe à l'Oignon Gratinée

Ароматный суп с томлёным луком, сырной корочкой и золотистой гренкой — классика, согревающая сердце.

3500 тг

Крок мсье



Croque-Monsieur

*Хрустящий сэндвич с ветчиной из индейки,
сыром и сливочным соусом бешамель —
любимая классика французских кафе.*

3500 тг





Куриные крокеты



Croquettes de poulet

*Золотистые куриные крокеты с
кремовой начинкой, подаются с
домашним карри-майонезом — тёплый
вкус Франции с восточной ноткой.*

3500 тг

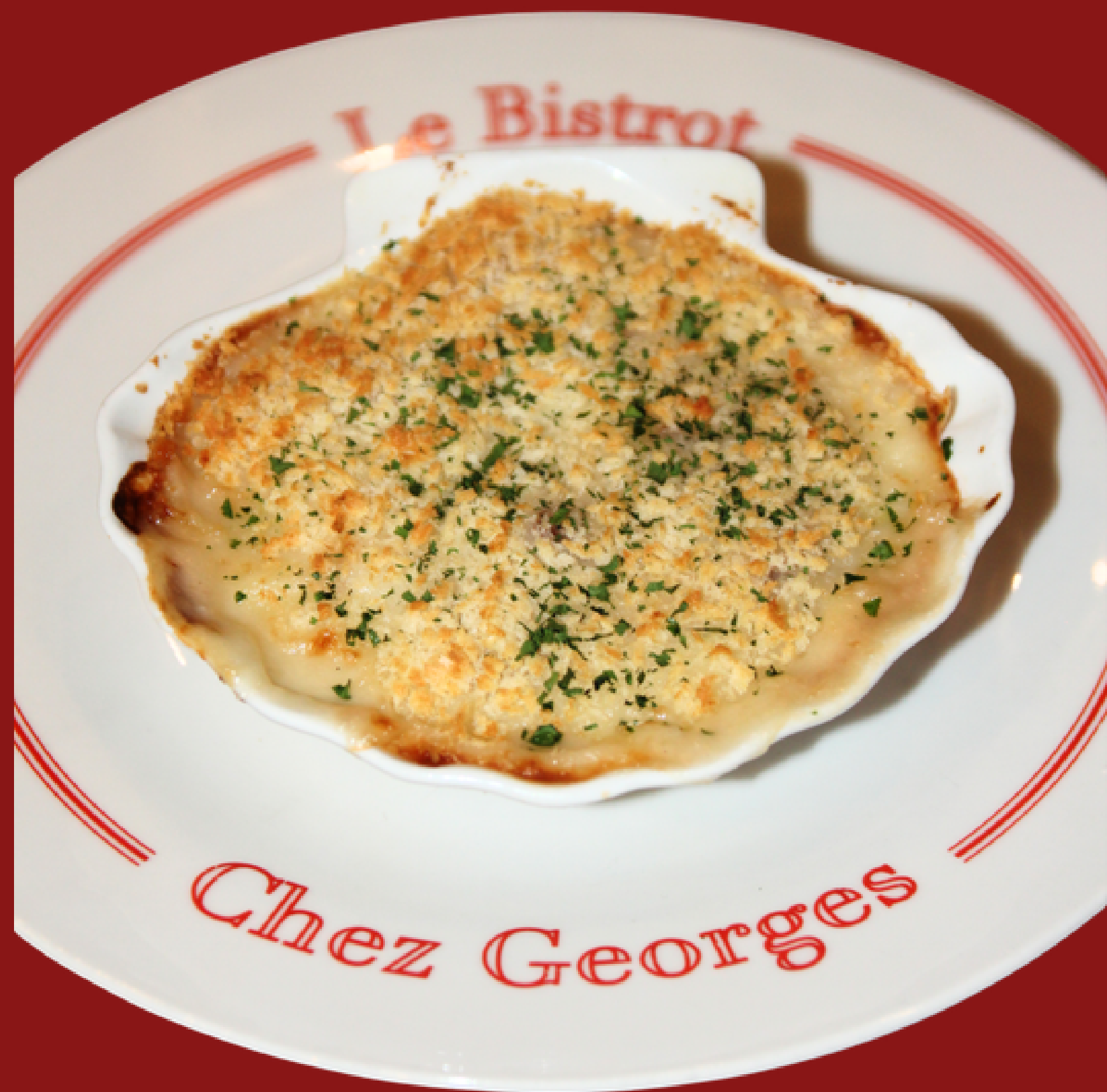
Гребешки по-бретонски



Coquilles Saint Jacques

*Обжаренные гребешки с сливочным соусом —
нежный вкус моря по-французски.*

6000 тг





Риет из лосося



Rillettes de Saumon

Домашний риет из лосося со сливочным сыром, лимоном и зеленью — лёгкая и изысканная закуска. Подается с теплым хлебом

4000 тг

Plats Principaux

Главные блюда





Беф бургиньон



Boeuf Bourguignon

*Нежная говядина, томлённая в красном
вине с овощами, луком и грибами —
тёплое французское блюдо с глубоким
вкусом.*

7000 тг

Куриная грудка от Шефа



Suprême de volaille rôti

*Запечённая куриная грудка в
собственном соку с нежным чесночным
кремом и ароматными травами.
Подается с домашней картошкой фри.*

5500 тг





Аши Пармантье



Hachis Parmentier

Слоёная запеканка из рубленой говядины и картофельного пюре — французский комфорт в каждом кусочке.

5500 тг

Салат Гурман

Salade Gourmande

сочетает в себе различные текстуры и вкусы: свежесть листьев салата, сочность помидоров, насыщенность яиц и куриного филе, хрусткость огурцов и редиса, а также пикантность заправки.

4500 тг





Перечный стейк

— — — — — ♥ — — — — —
Steak au poivre

*Сочный стейк из мраморной говядины с
перечным соусом. Подается с картофелем фри.
Сытно, ароматно и по-домашнему вкусно.*

12000 тг

Кордон блю

Cordon Bleu

Нежный куриный кордон блю со шпинатом и тянущимся сыром, под сливочным трюфельным соусом.

6000 тг





Дорадо с рататуем



Dorade au ratatouille

*Филе дорадо с рататуем из
сезонных овощей и айоли – легкое и
ароматное блюдо в духе Южной
Франции.*

Утиное филе в апельсиновом соусе

Canard à l'orange

Нежная утка в карамелизированном апельсиновом соусе, с хрустящим картофелем и салатом, классика французского бистро.

6000 тг





Лосось в щавельном соусе



Saumon au beurre d'oseille

Нежный лосось под сливочно-щавельным соусом, с пастой аль денте. Классика французского вкуса.

8000 тг

Турнедо Россини

Tournedos Rossini

Сочный стейк из говядины с фуа-гра и трюфельным соусом, воплощение французской элегантности на тарелке

18500 тг





Шеф Бургер

♥

Chef Burger

*Говяжий бургер с трюфельным соусом,
плавленным сыром и щедрая порция
картофеля фри – утонченная
интерпретация классики в духе
французского бистро.*

6000 тг

Desserts



Десерты



Крем брюле



Crème Brûlée

*Классический французский крем-брюле с
бурбонской ванилью и хрустящей
карамельной корочкой.*

4000 тг





Шоколадный фондан

♥

Fondant au chocolat

Теплый десерт с нежной шоколадной сердцевинкой, подается с шариком мороженого и ягодным джемом.

4000 тг

Сан Себастьян

♥

Gâteau basque au fromage

*Кремовый чизкейк с обожженной
верхушкой, тающий во рту.*

4000 тг





Профитроли

♥

Profiteroles

*Нежные профитроли с мороженым и
тёплым шоколадом – сладкое завершение
вечера по-французски.*

4000 тг