

LECOQ

МЕНЮ

ПАСТА, ПИЦЦА, ЯЙЦА И СЭНДВИЧИ

PASTA, PIZZE, ŒUFS & SANDWICHES

Тосты с ветчиной и сыром <i>Croque Monsieur tradition</i>	17
Поджаренный сыр с ветчиной и жареным яйцом <i>Croque Madame tradition</i>	18
Плоский омлет с копченым лососем <i>Omelette plate au saumon fumé</i>	23
Пицца “Маргерита <i>Pizza Margherita</i>	20
Пицца, пармская ветчина и салат из рукколы <i>Pizza, jambon de Parme et roquette</i>	22
Куриный салат с заправкой “Сезар <i>Chicken salad caesar dressing</i>	26
Чизбургер “Aubrac pure race”, домашний картофель фри <i>Cheeseburger “Aubrac pure race” pommes allumettes</i>	26
Паста Пенне, приготовленная с томатами, слегка острая <i>Penne cuisinées à la tomate, légèrement épicées</i>	24
Макароны со сморчками <i>Macaronis aux morilles</i>	32
Тартар из говядины “Aubrac pure race” <i>Tartare de bœuf “Aubrac pure race”</i>	26
Тарелка копченого лосося, свежие сливки и лайм <i>Assiette de saumon fumé, crème fraîche et citron vert</i>	28
Здоровый салат <i>Salade Healthy</i>	26
Микс салата, стручковая фасоль, капуста, кешью со специями, малина, соус из греческого йогурта <i>salade mixte, haricots verts, chou kale, noix de cajou épicées, framboise, sauce yaourt grec</i>	
Шикарная миска с лососем <i>Chic Salmon Bowl</i>	28
Сырой лосось, авокадо, вакаме, имбирь, манго, тайский рис, васаби <i>saumon cru, avocat, wakamé, gingembre, mangue, riz thaï, wasabi</i>	

ЗАКУСКИ

ENTRÉES

Свежий органический морковный сок <i>Jus de carotte bio minute</i>	13
Коктейль “Зеленый доктор <i>Green Doctor Cocktail</i>	15
-	
-	
Холодный гороховый суп, страчателла <i>Soupe froide de petits pois, stracciatella</i>	16
Простой салат из сукринов <i>Simple salade de sucrides</i>	16
Свежая стручковая фасоль, оливковое масло, хересный уксус, грибы <i>Haricots verts frais extra-fins, huile d'olive, xères, champignons</i>	19
Нарезанный авокадо, соус лимонный винегрет <i>Émincé d'avocat, vinaigrette citron</i>	17
Артишоки и спаржа, сыр пармезан с трюфельным маслом <i>Artichauts et pointes d'asperges, Parmesan à l'huile de truffe</i>	26
Тартар из авокадо и острого тунца <i>Avocat et tartare de thon épicé</i>	26
Карпаччо из морского окуня, черный кунжут и имбирь <i>Carpaccio de bar, sésame noir et gingembre</i>	25
Тартар из лосося, перец чили и лайм <i>Tartare de saumon, piment et citron vert</i>	19
Татаки из тунца, юдзу и соевый соус <i>Tataki de thon, yuzu et sauce soja</i>	24
креветками на пару <i>Vapeur de crevettes</i>	23
Маленькие куриные спринг-роллы, лемонграсс <i>Petits nems au poulet, citronnelle</i>	19
Утиная фуа-гра, органические тосты, достаточно для двоих <i>Foie gras de canard, pain bio grillé, suffisant pour deux</i>	32

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

PLATS

Филе морского окуня, девственный соус <i>Filet de bar, sauce vierge</i>	34
Высококачественный лосось на пару, капля оливкового масла <i>Salmon vapeur d'extrême qualité, un trait d'huile d'olive</i>	34
Стейк из тунца с соусом сатай <i>Steak de thon satay</i>	39
Жареный тюрбо, соус беарнез <i>Turbot rôti, béarnaise</i>	45
Осьминог на гриле, соус Том Ям <i>Poulpe grillé, sauce Tom Yam</i>	36
Обжаренные королевские креветки с тайскими травами <i>Crevettes rôties aux herbes thaï</i>	37
Рыбная мелочь <i>La Sole</i>	68
-	
-	
Веганский желтый карри с овощами и тофу <i>Vegan curry jaune légumes tofu</i>	28
-	
-	
Куриная грудка, соус карри и манговый чатни <i>Blanc de poulet doré minute, curry et chutney mangue</i>	28
Филе говядины на гриле, соус беарнез <i>Château filet grillé béarnaise</i>	39
Стейк рибай экстра на гриле <i>Noix d'entrecôte grillée extra</i>	44
Тигр (маринованная говядина со специями) <i>Le Tigre</i>	38
Телятина по-милански <i>La Milanaise</i>	35
Жареные отбивные из баранины с лимонным тимьяном <i>Petites côtes d'agneau rôties au thym citron</i>	39
-	
-	
Гарнир по вашему выбору : (дополнительный гарнир оплачивается +8€) <i>Garniture au choix : (pour toute garniture supplémentaire +8€)</i> картофельное пюре, рис басмати, салат месклубн, домашний картофель фри, свежая стручковая фасоль <i>potte purée, riz basmati, salade mesclubn, pommes allumettes, haricots verts frais</i>	

СЫР И ДЕСЕРТЫ

FROMAGE & DESSERTS

Знаменитый сыр Сен-Марселен от “Mère Richard” <i>Le fameux Saint-Marcellin de la Mère Richard</i>	14
-	
-	
0% фромаж блан, красные фрукты и гранола Catherine Kluger <i>Fromage blanc 0%, fruits rouges et granola Catherine Kluger</i>	16
Плавающий остров, розовое пралине и заварной крем <i>Île flottante, pralines roses et crème anglaise</i>	15
Mille-feuille, чистый ванильный крем <i>Mille-feuille, crème légère pure vanille</i>	15
Наш Париж-Брест <i>Notre Paris-Brest</i>	16
Павлова с красными фруктами <i>Pavlova aux fruits rouges</i>	16
Карамельный крем <i>La crème caramel</i>	14
Тонкий яблочный пирог, ванильное мороженое <i>Fine aux pommes, glace vanille gousse</i>	15
Мягкий шоколадный торт (без глютена) <i>Moelleux au chocolat (Gluten-Free)</i>	14
Большой профитроль <i>Une très belle profiterole</i>	17
Пицца с Нутеллой, миндалем и фундуком <i>Pizza Nutella, amandes et noisettes</i>	15
Салат из свежих фруктов <i>Salade de fruits frais</i>	16

МОРОЖЕНОЕ

LES GLACES

Мороженое (один шарик) - ванильное, шоколадное, кофейное, карамель с соленым маслом или лесной орех <i>Glaces (la boule) - vanille, chocolat, café, caramel beurre salé ou noisette</i>	5
Сорбеты (a bola) - (одна ложечка) - манго, малина, клубника или лимон <i>Sorbets (la boule) - mangue, framboise, fraise ou citron</i>	5
Tango Mango - сорбет из малины и манго, свежие фрукты, взбитые сливки <i>Tango Mango - sorbet framboise et sorbet mangue, fruits frais, chantilly</i>	15
Casse Noisette - мороженое с фундуком, взбитые сливки, безе, шоколадный соус, фундук <i>Casse Noisette - glace noisette, chantilly, meringue, sauce chocolat, noisettes</i>	15
Café Liégeois - кофейное мороженое, взбитые сливки, безе, кофейный крем <i>Café Liégeois - glace café, chantilly, meringue, crème de café</i>	13
Chocolat Liégeois - шоколадное мороженое, взбитые сливки, меренга, шоколадный соус <i>Chocolat Liégeois - glace chocolat, chantilly, meringue, sauce chocolat</i>	13