



ENTRECOTE FÉDÉRALE

Entre Connaisseurs

МЕНЮ

КОРДОН БЛЮ «FÉDÉRALE»	42.50	ЭКСАЛОП «DE VEAU VIENNOISE»	42.50
Телятина, сыр «Грюйер» (резерв) с говяжьей ветчиной JUMI, соломка из картофеля-фри, свежий зеленый салат с грецкими орехами		Венский шницель с соложкой из картофеля-фри, свежий зеленый салат с грецкими орехами	
КАРПАЧЧО «ДИ МАНЗО»	23.50/ 33.50	ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ НА ГРИЛЕ	42.50
Карпаччо из говядины с лимонным соком, рукколой, оливковым маслом и стружкой из сыра «Пармезан»		Шницель из телятины, приготовленный на гриле, с ризотто, рукколой и лимоном, свежий зеленый салат с грецкими орехами	
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ «FÉDÉRALE»	25.50 / 35.50	ФИЛЕ ОКУНЯ	42.50
Обычный, средний, пикантный с коньяком, виски или кальвадосом		Жареное филе окуня с соложкой из картофеля-фри, свежий зеленый салат с грецкими орехами	
АНТРЕКОТ «CAFÉ DE PARIS»	140 г 36.50 200 г 42.50 250 г 49.50	ФИЛЕ ОКУНЯ ЖАРЕННОЕ С СОУСОМ «ТАРТАР»	42.50
Соломка из картофеля-фри, свежий зеленый салат с грецкими орехами		Филе окуня во фритюре с соложкой из картофеля-фри, соус «тартар», свежий зеленый салат с грецкими орехами	
<i>Natura Beef</i>		СЕЗОННОЕ МЕНЮ ДЛЯ ВЕГАНОВ	32.50
Нам поставляют мясо только из Швейцарии. Антрекот имеет сертификат «Natura Beef» – мы отвечаем за его качество и происхождение.		и свежий зеленый салат с грецкими орехами	
		«ПАСТА» СО СВЕЖИМ ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ	29.50
		только в обеденное время, с понедельника по пятницу	

Дорогие гости! Если у Вас есть вопросы, касающиеся возможной аллергии, обратитесь к нашим сотрудникам. Они Вам с удовольствием помогут. ✘ Кордон блю и венский шницель можно заказать без глютена!

Наше филе окуня «ANGARA WILDFANG MSC» – «естественный улов с сертификатом MSC» – из Байкала, крупнейшего пресного озера земли. Бережное сохранение вкуса рыбы, от ее бережного отлова и до сервировки на тарелку.

ДЕСЕРТЫ

ПАННА КОТТА с теплыми лесными ягодами	12.50	ВОЗДУШНЫЙ ОМЛЕТ	
		для 2 и более человек, «натюр»	13.50
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ГОРЯЧИЙ ок. 15 мин.	13.50	с коньяком / коньячным ликером Grand Marnier	15.50
с ванильным глянсе	16.50	ЛИМОННЫЙ ПИРОГ	10.50
КРЕМ ИЗ ЯИЦ И МОЛОКА С КАРАМЕЛЬЮ	9.50	СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	18.50
		маленькая порция	13.50
ШОКОЛАДНЫЙ МУСС	12.50	КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ	10.50
с кремом с экстрактом швейцарского сыра Грюйер	13.50	КОФЕ FÉDÉRAL	10.50
КРЕМ-БРЮЛЕ (КАТАЛОНСКИЙ КРЕМ)	12.50	GIOLITO – ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ ГЛАСЕ	
КОКТЕЙЛЬ «SGROPPINO»		Ванильное, шоколадное, страчателла, с йогуртом из лесных ягод, фисташковое, лимонный сорбет, черничный сорбет, сорбет из манго	
Сорбет из манго, водка и просекко	11.50	Вазочка с 1 шариком	4.50
МОРОЖЕНОЕ «COUPE BAILEYS»		Вазочка с 2 шариками	7.50
Мороженое с ликером «Бейлис»	12.50	Вазочка с 3 шариками	10.50
ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ с водкой	12.50	Сливки, дополнительно	1.–
СЛИВОВЫЙ СОРБЕТ с бренди «Vieille Prune»	12.50		

ДЕТЯМ

Дорогие родители, обращайтесь к нам за детским меню!

С понедельника по воскресенье – горячие блюда с 11 до 23 часов

Все цены указаны в швейцарских франках, с НДС.

Entre nous

Вкус – это страсть без страдания.

Entre nous

Настоящие знатоки – всегда элита.
Их вершина – только наслаждение.

Entre nous

Внимание – лучший учитель всех чувств.

Entre nous

Кто наслаждается, тот никогда не одинок. Его верные спутники – радость и чувственность. А в завершение – чувство полученного удовольствия.
