



Menu Lunchowe

od 12 do 18

PRZYSTAWKI

Kremowy mus z kaczki, chrupiąca bagietka

*Duet z krewetek i awokado z kremem cytrynowym,
koprem włoskim i grejpfrutem*

Zapiekana zupa cebulowa, tost z serem Emental

DANIA GŁÓWNE

*Kaszanka podawana z pureé ziemniaczanym,
francuską białą kielbasą i sosem żurawinowym*

Świeży makaron tagliatelle z warzywami

*Quiche ze świeżym łososiem,
brokułami i pomidorami*

DESERY / NAPOJE

Sorbet fiołkowy, dachówki migdałowe

Delikatne ciasto « trzy czekolady »

Domowy sernik waniliowy z rodzynkami

Herbata / Kawa / Woda mineralna

Kieliszek wina 100 ml białe lub czerwone / Piwo 0,33l

Dwie pozycje 29zł / Trzy pozycje 39zł

SALATKI

*SALATKA WEGETARIAŃSKA: mix sałat, parmezan,
grillowane warzywa sezonowe, suszone pomidory,
chrupiąca cebula, grzanki, sos balsamiczny* 16.00zł

*SALATKA LYOŃSKA: mix sałat, boczek, grzanki,
jajko w koszulce, chrupiące ziemniaki* 24.00zł

*SALATKA ROQUEFORT: cykorcia, jabłka, orzechy,
grzanki, krem z sera Roquefort, jajka mimoza* 29.00zł

*SALATKA PROWANSALSKA W TULIPANIE: mix sałat,
cukinia i cebula w tempurze, grillowana papryka,
tosty z tapenadą* 21.00zł

PRZYSTAWKI

*KREMOWY MUS Z WĄTRÓBKAMI z porto i armaniakiem,
chrupiąca bagietka i sałata* 16.00zł

*ZAPIEKANA NAPOLEONKA „MILLEFEUILLES”
z prowansalskich warzyw i koziego sera, Gazpacho* 19.00zł

*DUET Z KREWETEK I AWOKADO z koprem włoskim,
z kremem cytrynowym i grejpfrutem* 22.00zł

*CHRUPIĄCY PAPILOT z serem Fourme d'Ambert,
orzechami, rukolą i sosem balsamicznym* 16.00zł

*JAJKO PO BURGUNDZKU z placuszkami ziemniaczanymi,
grzankami, boczkiem, borowikami i sosem winnym* 18.00zł

*GARNUSZEK ŚLIMAKÓW PO PROWANSALSKU z anyżem,
pomidorami i bagietką z masłem czosnkowym* 26.00zł



ZUPY I KREMY

<i>ZAPIEKANA ZUPA CEBULOWA, tost z serem l'Emmental</i>	<i>12.00zł</i>
<i>KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW, podawany z francuskim knedelkiem z musem z kurczaka</i>	<i>14.00zł</i>
<i>MARSYLSKA ZUPA RYBNA z szafranem, sosem rouille, serem i grzankami</i>	<i>19.00zł</i>
<i>KREMOWA ZUPA ZE SZPARAGÓW z grzankami</i>	<i>15.00zł</i>
<i>Chrupiąca bagietka z ziołowym masłem czosnkowym</i>	<i>6.00zł</i>

TRADYCYJNE GARNUSZKI

<i>KURCZAK COCO CURRY z mleczkiem kokosowym, cukinią, pomidorem, ryżem pilaf i sałatą</i>	<i>34.00zł</i>
<i>GULASZ Z POLICZKÓW WOŁOWYCH w sosie winnym, z makaronem zapiekany w kremowym sosie z serem Emmental</i>	<i>36.00zł</i>
<i>PIECZONA KACZKA Z SOSEM SŁODKO-KWAŚNYM z owoców cytrusowych, zapiekanka Dauphinois</i>	<i>39.00zł</i>
<i>GRASICA CIEŁĘCA DUSZONA W PORTO z borowikami, zapiekana napoleonka ziemniaczana</i>	<i>56.00zł</i>

MULE

<i>MULE „MARINIÈRES” w białym winie z szalotką, czosnkiem i pietruszką</i>	<i>19.00zł</i>
<i>MULE PO PROWANSALSKU z pomidorami, czosnkiem, cebulą, oliwkami, cukinią i bazylią</i>	<i>24.00zł</i>
<i>KREMOWE MULE Z SZAFRANEM, czosnkiem, cebulą i pietruszką</i>	<i>26.00zł</i>
<i>ZAPIEKANE MULE z kremowym risotto, krewetką królewską i sosem vermouth</i>	<i>34.00zł</i>

DODATKI

<i>Chrupiąca bagietka z ziołowym masłem czosnkowym</i>	<i>6.00zł</i>
<i>Frytki julienne, sos koktajlowy i musztardowy</i>	<i>9.00zł</i>
<i>Risotto zapiekane z Parmezanem</i>	<i>11.00zł</i>

MAKARONY I RISOTTO

<i>ŚWIEŻE TAGLIATELLE Z WARZYWAMI z cukinią, bakłażanem, pomidorkami, czosnkiem i bazylią</i>	<i>26.00zł</i>
<i>LASAGNE Z KURCZAKIEM zapiekana z pieczarkami i sosem borowikowym</i>	<i>28.00zł</i>
<i>PIEROŻKI Z Ogonami RAKÓW w sosie ze skorupiaków i szpinakiem</i>	<i>33.00zł</i>
<i>PIEROŻKI Z KACZKĄ I BOROWIKAMI, podawane z pieczoną kaczką confit i sosem pieprzowym</i>	<i>38.00zł</i>
<i>RISOTTO Z OWOCAMI MORZA: małżami, muszlami św. Jakuba, kalmarami i krewetkami z szafranem</i>	<i>41.00zł</i>



SPECJALNOŚCI FRANCUSKO-POLSKIE

<i>PLACKI ZIEMNIACZANE Z ŁOSOSIEM, ze szpinakiem i kremowym sosem ze szczypiorkiem</i>	36.00zł
<i>FILET Z KURCZAKA Z OSCYPKIEM, żurawiną i kremowym puree ziemniaczanym</i>	33.00zł
<i>KASZANKA I FRANCUSKA BIAŁA KIEŁBASA podawana z puree ziemniaczanym i sosem żurawinowym</i>	29.00zł
<i>ŻEBERKA A LA TATANKA z sosem z Żubrówki z jabłkami i zapiekаныmi ziemniakami</i>	39.00zł
<i>BIGOS Z OWOCAMI MORZA Z SZAFRANEM, podawany z gotowanymi ziemniakami</i>	41.00zł

RYBY

<i>QUICHE Z ŁOSOSIEM z pomidorami i brokułami, sos vermouth z absyntem</i>	19.00zł
<i>POŁĘDWICA Z ŁOSOSIA Z PŁATKAMI CHORIZO, świeże tagliatelle z sosem ze szczypiorkiem</i>	39.00zł
<i>KREWETKI, KALMARY I CEBULA W TEMPURZE, podawane z ryżem pilaf i sosem słodko kwaśnym</i>	41.00zł
<i>FILET Z DORADY PO PROWANSALSKU z warzywami ratatouille, pomidorami, pesto i koprem włoskim</i>	39.00zł
<i>KUSKUS RYBNY: kasza kuskus z szafranem, bulion z filetami z ryb i warzywami, sos harissa</i>	42.00zł

WOŁOWINA

Specjalnie wyselekcjonowane mięsa wysokiej jakości

<i>TRADYCYJNY STEK « BAVETTE » PO LYOŃSKU z szalotką, smażony w białym winie i sosie demi glace z pietruszką</i>	34.00zł
<i>SMAŻONY STEK « BAVETTE » (200g), sos do wyboru : borowikowy, béarnaise, pieprzowy, burgundzki, Roquefort</i>	36.00zł
<i>ANTRYKOT PO BURGUNDZKU, smażony w sosie demi glace z czerwonym winem i szalotką</i>	42.00zł
<i>SMAŻONY LUB GRILLOWANY ANTRYKOT (200g) Sos: borowikowy, béarnaise, pieprzowy, burgundzki, Roquefort</i>	44.00zł
<i>STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ À LA PÉRIGOURDINE, sos z foie gras z czarnymi truflami i porto</i>	58.00zł
<i>STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ smażony lub grillowany Sos: borowikowy, béarnaise, pieprzowy, burgundzki, Roquefort</i>	52.00zł
DODATKI	9.00zł
<i>Zapiekanka ziemniaczana Dauphinois Frytki julienne, sos musztardowy i koktajlowy Świeża sałata z pomidorkami, parmezanem i grzankami Kremowe puree ziemniaczane Marchewka i brokuły zasmażane z boczkiem Ryż pilaf z warzywami</i>	

SMAKI POŁUDNIA

<i>KUSKUS Z KURCZAKIEM: kasza kuskus, bulion z kurczakiem i pulpetami, kielbasa merguez, sos harissa</i>	33.00zł
<i>KUSKUS ROYAL: kasza kuskus, bulion z kurczakiem, jagnięciną i pulpetami, kielbasa merguez, sos harissa</i>	39.00zł
<i>PAELLA VALENCIANA z kurczakiem i owocami morza, warzywa i ryż z szafranem</i>	36.00zł



SERY

CHRUPIĄCY SER FOURME D'AMBERT W PAPILOCIE,
podawany z sałatką, figami i tagliatelle owocowym 16.00zł

SALATKA ROQUEFORT : cykoria, jabłka, orzechy,
grzanki, krem z sera Roquefort, jajka mimoza 29.00zł

DEGUSTACJA SERÓW FRANCUSKICH

Mały talerz
3 kawałki
19.00zł

Duży talerz
5 kawałków
26.00zł

DESERY

Wszystkie nasze desery są przygotowywane w naszej kuchni

DELIKATNE CIASTO TRZY CZEKOLADY
podawane z waniliowym kremem angielskim 13.00zł

SORBET FIOŁKOWY, dachówki migdałowe 12.00zł

DUET TART: z orzechami w karmelu i kandyzowanymi
pomarańczami z musem czekoladowym 18.00zł

DOMOWY SERNIK WANILIOWY z rodzynekami,
podawany ze śliwkami marynowanymi w armaniaku 14.00zł

BEZOWA TARTA CYTRYNOWA flambirowana z rumem 19.00zł

SORBET Z RÓŻOWYCH GREJPFRUTÓW Z WÓDKĄ 16.00zł

TRADYCYJNA JABŁKOWA TARTA TATIN na ciepło
z lodami waniliowymi i sosem malinowym 18.00zł

NAPOJE GORĄCE

Herbata Richmond
Forest fruits, Ceylon fop, Mexican Dream, Earl grey Blue,
Venise Rose, Yerba Mate, Green Jasmin, Gunpowder Green,
Peach lemon, Rooibos sunrise
8.00zł

Espresso Crema Aroma 100% Arabica
7.00zł

Podwójne espresso Crema Aroma 100% Arabica
10.00zł

Espresso macchiato Crema Aroma 100% Arabica
8.00zł

Cappucino Crema Aroma 100% Arabica
10.00zł

Kawa biała Crema Aroma 100% Arabica
9.00zł

Oryginalna kawa po Irlandzku Św. Patryka
18.00zł

Kawa latte
12.00zł

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną
10.00zł

Grzane piwo z przyprawami korzennymi pomarańczą
10.00zł

Grzane wino z przyprawami korzennymi i pomarańczą
10.00zł