

Karštieji patiekalai

STEAK DE BOEUF	28,00 €
Brandintos jautienos išpjovos kepsnys, sezoninės daržovės, <i>Demi-glace</i> padažas	
CONFIT DE CANARD	18,00 €
Anties kojelė, obuolių-salierų gumbų žiuljenas, <i>Lady Rosetta</i> bulvytės, bruknių padažas	
SOURIS D'AGNEAU	24,00 €
Ėrienos kulninė "Confit" su grūstomis bulvėmis ir <i>Demi-glace</i> padažu	
BURGER DU CHEF	14,00 €
Jautienos suvožtinis su bulvių skiltelėmis, šonine ir mūsų ypatinguoju padažu	
DORADE ROYALE	23,00 €
Šampane kepta karališka dorada su keptais kelmučiais, karališkaisiais trimitėliais „Eringi“ ir švelnia morkų piure	
POISSON DU CHEF	24,00 €
Šefo žuvis (teirautis padavėjo), sezoninės daržovės, <i>Veracruz</i> padažas	
MOULES MARINIÈRES	14,00 €
Midijos baltojo vyno ir grietinėlės padaže, bulvių skiltelės	
MOULES AU CURRY	14,00 €
Midijos kokoso ir kario padaže, bulvių skiltelės	
MOULES À LA SAUCE TOMATE	14,00 €
Midijos balto vyno ir pomidorų <i>sugo</i> padaže, bulvių skiltelės	
MOULES AU ROQUEFORT	15,00 €
Midijos mėlynojo pelėsio sūrio padaže, bulvių skiltelės	

Jeigu esate alergiški, informuokite mus

Sriubos

SOUPE DU JOUR Dienos sriuba	5,00 €
SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE Tradicinė prancūzų svogūnų sriuba su <i>Comte</i> sūriu	7,50 €
SOUPE DE BETTERAVES Kreminė burokėlių sriuba su ožkos sūriu	7,50 €
SOUPE DE POISSON BALZAC <i>Balzac</i> žuvienė	13,00 €

Rinkiniai

PLATEAU DE CHARCUTERIE Saliamis su trumais, vytintas kumpis, plėšyta antiena	11,50 €
LE PLATEAU DE FROMAGES FRANÇAIS Prancūziškų sūrių rinkinys	11,50 €
OLIVES MARINÉES Marinuotos <i>Balzac</i> alyvuogės	6,00 €
OLIVES MARINÉES Saldžiai marinuotos alyvuogės	7,00 €

Salotos

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE Žaliosios salotos su keptu ožkos sūriu ir pinijomis	12,00 €
SALADE DE FOIES DE VOLAILLE Žaliosios salotos su keptomis vištienos kepenėlėmis	10,00 €
SALADE AU THON Nicos salotos su apkeptu tunu	15,00 €
SALADE DE CREVETTES Įvairios jaunos salotos su keptomis krevetėmis ir baltojo vyno čili padažu	13,00 €
SALADE BALZAC Žaliosios salotos su sezoninėmis daržovėmis	10,00 €

Jei esate alergiški, informuokite mus

Užkandžiai

HUÎTRES FRAICHES	25,00 €
Šviežios austrės su <i>Mignonette</i> padažu (6 vnt.)	
TERRINE DE FOIE GRAS	18,00 €
Mūsų gamybos ančių kepenėlių terinas su obuolių čatniu	
CARPACCIO DE BOEUF	14,00 €
Brandinta jautienos išpjova, gražgarstės, balzaminis actas, sūris <i>Comte</i>	
TARTARE DE THON	14,00 €
Tuno tartaras su parmezano traškučiu, marinuotais svogūnėliais ir baltaisiais balzamiko perlais	
ESCARGOTS	8,00 / 14,00 €
Keptos burgundiškos sraigės (6 / 12 vnt.)	
CAMEMBERT AU FOUR	10,00 €
Keptas prancūziškas kamamberas su medumi ir graikiniais riešutais	
CUISSES DE GRENOUILLES	10,00 €
Keptos varlių kojėlės	
COQUILLES SAINT-JACQUES CUITES À LA POÊLE	16,00 €
Keptos šukutės su burokėlių piure ir keptais kalafiorais	
RAVIOLIS À LA RICOTTA	9,50 €
Virtiniai su rikotos sūriu, morkų piure	
RAVIOLIS AU CANARD	10,00 €
Virtiniai su antiena, raudonojo vyno padažu, džiovintais pomidorais	

Jei esate alergiški, informuokite mus

Desertai

DESSERT DU JOUR	7,00 €
Dienos desertas	
CRÈME BRÛLÉE	7,50 €
Vanilinis kiaušinių ir grietinėlės kremas su karamelizuoto cukraus plutele	
GELÉE D'ARGOUSIER	7,00 €
Šaltalankių želė	
CRÊPES SUZETTE	7,50 €
Trumpam nukeliaukite į 1985-ųjų Monte Carlo, kur gimė šis receptas – blyneliai su karamelizuoto cukraus, sviesto, „Cointreau” apelsinų likerio padažu Pateikiama su vaniliniais ledais	
CHOIX DE SORBETS OU GLACES	6,00 €
Vaniliniai ledai / šerbetai	