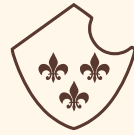


ГРУППОВОЕ МЕНЮ



Иль-де-Франс
ресторан французских удовольствий

Салаты на выбор 70 р. (1\120)

- Салат «Нежность» (ветчина, свежий огурец, рис, майонез, яйцо, оливки, помидор, зелень)
- Салат «Каприз» (крабовые палочки, сыр свежий, огурец, рис, яйцо, майонез, яйцо, кукуруза, маслины, зелень)
- Салат «Русский» (свежая капуста, колбаса п\к, яйцо, майонез, горошек, маслины, зелень)
- Салат «Особый» (филе кури отварное, помидоры, перец болгарский, чеснок, лук репчатый, зелень, майонез или масло растительное, яйцо, маслины)
- Салат из моркови с курой (морковь по-корейски, свекла, капуста салатная, солёный огурец, салат листовой, маслины, зелень)
- Салат «Летний» (свежий огурец, помидор, болгарский перец, салат листовой, зелень, специи, растительное масло)

Супы на выбор 50 р.

- Борщ из свежей капусты с расстегаем (1\250\60)
- Щи из свежей капусты со сметаной и курой (1\250\20\15)
- Суп-лапша «Куриный» (1\250)
- Суп-крем овощной с хлебными крутонами (1\250\30)
- Суп-лапша «Грибной» (1\250)

Горячее на выбор 180 р.

- Жаркое по-домашнему со свиной и грибами (1\300)
- Свинина по-французски (1/160)
- Филе грудки куриной запеченное с майонезом и сыром (1\150)
- Эскалоп с жареным лучком (1\100\30)
- Шницель по-министерски (1\150)
- Рыба жареная с луком По (1\100\30)
- Филе рыбы запеченное с помидорами и сыром (1\100\70)
- Кура «Де Валяй» (1\110)

Гарниры на выбор 40 р.

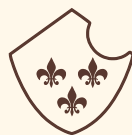
- Картофель отварной (1\150)
- Картофельное пюре (1\150)
- Рис, припущенный с овощами (1/150)
- Спагетти со сливочным маслом (1\150)
- Греча отварная со сливочным маслом (1\150)
- Картофель «фри» (1\150)
- Картофель «По-деревенски» (1\150)

Десерты на выбор 40 р.

- Пирожное весеннее (1\80)
- Булочка «Буше» с заварным кремом (1\80)
- Трубочка со сливочно-ягодным кремом (1\60)



КОМПЛЕКСНЫЕ ОБЕДЫ 280 РУБ. \ ЧЕЛ.



Иль-де-Франс

ресторан французских удовольствий

СЕТ №1

- Салат «Ветчинный» (ветчина, картофель отварной, огурец свежий или солёный, зелёный горошек, яйцо, зелень, специи «лимонный майонез») 100\1
- Щи из свежей капусты со сметаной 250\10\1
- Куриная отбивная, картофель «золотистый», огуречная заправка, салат из свежей капусты, лист салата, зелень 128\10\140\50\30\10\3
- Хлебная корзина 2\2
- Слойка с творогом и апельсиновой цедрой 1\75
- Морс ягодный 1\250

СЕТ №2

- Салат «Каприз» (кура, шампиньоны, свежая морковь, сыр, зелень, майонез) 100\1
- Борщ с фасолью со сметаной и зеленью 250\40\25\1
- Мясо по-строгановски, рис отварной, огуречная заправка, лист салата, зелень 75\75\150\50\10\3
- Хлебная корзина 2\2
- Кофе или чай с сахаром 200\15
- Ватрушка с черникой 1\75
- Морс ягодный 1\250

СЕТ №3

- Салат «Русский» (ветчина, капуста свежая, огурец свежий, яйцо, зелёный горошек, зелень, майонез) 100\1
- Борщ «Украинский» с пампушкой 250\10\50\15\1
- Судак, запеченный с сыром, картофель «Золотистый», салат из свежей капусты 120\150\50\10\3
- Хлебная корзина 2\2
- Сдоба с абрикосовым джемом 1\75
- Морс ягодный 1\250

СЕТ №4

- Салат «Столичный» (кура, огурец солёный, огурец свежий, картофель, горошек, сливочный майонез) 100\1
- Бульон с домашней лапшой с расстегаем 250\35\1
- Судак в горшочке «Мечта рыбака» с картофелем, луком в сливочно-грибном соусе запечённый с сыром 300\1
- Хлебная корзина 2\2
- Желе ягодное с соусом из чёрной смородины 1\75
- Морс ягодный 1\250

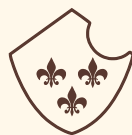
СЕТ №5

- Салат «Престиж» (ветчина, сыр, огурец свежий, яйцо, чеснок, зелень, майонез) 100\1
- Щи со сметаной 250\15\20\1
- Жаркое с грибами по-русски в горшочке 280\5
- Хлебная корзина 2\2
- Пирожок с яблоками 1\60
- Морс ягодный 1\250

СЕТ №6

- Салат «Столичный» (кура, огурец солёный, огурец свежий, картофель, горошек, сливочный майонез) 100\1
- Суп грибной со сметаной
- Бризоль из свинины, сливочный соус с карамельным луком, картофель «золотистый» с салатом из свежей капусты и зеленью
- Хлебная корзина 2\2
- Пирожок с вишней 1\60
- Морс ягодный 1\250

ТРАДИЦИОННОЕ МЕНЮ



Иль-де-Франс
ресторан французских удовольствий

1 вариант (350 руб\чел)

- Сбитень купеческий 1\40
- Салат «Поместье» (свежие помидоры, свежие огурцы, перец болгарский, салат айсберг, сыр фетаки)
- Суп с домашней лапшой и куриными клёцками
- Жаркое по-домашнему с телятиной и овощами
(тушёное в сливочном соусе, с сыром и зеленью, подаётся в горшочке, запекается под крышкой из теста)
- Хлебная корзина
- Минеральная вода
- Медовое пирожное 1\100

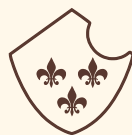
2 вариант (350 руб\чел)

- Сбитень купеческий 1\40
- Салат «Купеческий» (баклажанные рулетики, фаршированные куриным филе с добавлением шафрана, салата айсберг; соус: масло оливковое, горчица, бальзамический крем, помидоры черри) 1\170
- Борщ чесночный с пампушками, томлёный в печи 250\45\20
- Свиной стейк жареный на гриле с гарниром из овощей, картофельное пюре 120\80\150
- Хлебная корзина
- Минеральная вода
- Ватрушка с брусничкой и яблоками в сметанной заливке 1\50

3 вариант (350 руб\чел)

- Сбитень купеческий 1\40
- Салат заморский (салат фриссе, айсберг, свежий огурец, помидор черри, сыр пармезан, сливочный соус)
- Щи суточные
- Филе окуня с лесными грибами и зеленью.
Подаётся с соусом бешамель, золотистым картофелем, цуккини и баклажанами обжаренными на гриле
- Хлебная корзина
- Минеральная вода
- Десерт «Самбук» из клюквы

VIP МЕНЮ



Иль-де-Франс
ресторан французских удовольствий

1 вариант (800 руб\чел)

- Салат «Цезарь»
(листья салата айсберг, руккола, помидоры черри, куриное филе, свежие огурцы, сыр пармезан) 1\170
- Суп-крем из овощей с чесночными гренками
- Лосось на гриле подаётся с картофелем айдахо и запечёнными шампиньонами 100\100\50\10
- Минеральная вода
- Пирожное Наполеон 1\60
- Чай

2 вариант (985 руб\чел)

- Салат «Заморский» с куриным филе
(листья салата айсберг, свежие огурцы, помидоры черри, пшеничные сухарики с чесноком, сыр пармезан, сливочный соус) 1\190
- Икра лососевая «Русская душа» Красная икра с традиционными русскими блинами, луком, яйцом и сметаной
- Отбивная из свинины с гарниром из овощей и сливочным соусом
- Хлебная корзина (хлеб домашний, луковый, зерновой)
- Пирожное медовое
- Минеральная вода
- Чай или кофе, молоко
- Вино красное или белое Франция Бордо сухое 1\150
- Водка 1\50

