Le Menu en russe. Restaurant "Les Cascades", Honfleur.

Меню на русском. Ресторан "Ле Каскад", Онфлер.

1. Plateau de Fruits de mer. 1 pers - 39€, 2 pers - 75€.

Блюдо с морепродуктами. На 1 человека - 39€, на двоих - 75€.

В блюдо входят: крабы, креветки-лангустины (небольшие лобстеры), устрицы, розовые креветки, морские улитки, морские молюски.

2. Plateau Royal. Pour 2 pers. - 112€.

Большое (королевское) блюдо с морепродуктами на 2 человек - 112€.

Входят те же компоненты, что и в блюдо с морепродуктами на 2 человека + омар.

3. Moules marinière, fruites - 11,90€.

Маринованные в винном соусе мидии с картофелем фри - 11,90€.

4. Moules à la crème ou Camembert, ou Roquefort - 13,90€.

Мидии, маринованные в сметане с сыром Камамбер или Рокфор (на выбор)

С гарниром из картофеля фри - 13,90€.

5. Menu du Pecheur - 19,80.

Меню рыбака - 19,80€.

В него входит: 6 устриц или розовых креветок, или морские улитки в майонезе (на выбор)

Плюс Мидии, маринованные в сметане с сыром Камамбер или Рокфор (на выбор).

С гарниром из картофеля фри - 19,80.

6. Menu à 14,80€. Комплексный обед за 14,80€.

Entrée. Входящие блюда (1 на выбор):

Salade composée - или смешанный салат, Pâté de campagne - или паштет деревенский,

Terrine de poissons - или рыбный паштет, Bulots mayonnaise - или морские улитки в майонезе.

Plat. ***Главное блюдо (1 на выбор):***

Coq au vin - курица в винном соусе, Langue sauce piquante - говяжий язык в остром соусе,

Filet de poulet à la normande - мясо курицы "по-нормандски", Steak haché - говяжий стейк,

Raie au beurre noisette - рыба под ореховым маслом.

Dessert. ***Десерт (1 на выбор).***

1 part de Camembert - ломтик сыра Камамбер, Fromage blanc nature - натуральный йогурт,

Glace 2 boules - мороженое из двух шариков, Dessert du jour - десерт от шеф-повара.

(за дополнительные 4 евро вы можете выбрать любой десерт из дополнительного списка десертов).

6. Menu à 25,00. Комплексный обед за 25€.

Entrée. ***Входящие блюда (1 на выбор):***

Soupe de poissons - рыбный суп,

Filet de harengs, pommes de terre à l'huile - филе сельди с гарниром из картофеля в масле,
Assiette de fruits de mer - тарелка с морепродуктами,

Assiette de charcuterie - тарелка с мясными деликатесами,

Moules marinière ou à la crème - мидии, маринованные в вине или сметане (на выбор),

Saumon fumé - поджаренный кусочек лосося, Fois gras de canard - гусиная фуа-гра.

Plat. ***Главное блюдо (1 на выбор):***

Pot-au-feu de la mer - кастрюлька с овощами и рыбой.

Saumon sauce provençale - лосось под провенсальским соусом,

Lapin sauce moutarde - кролик под горчичным соусом,

Raie au beurre noisette - рыба (скат) под ореховым маслом,

Bavette à l'Echalote - мясо, жаренное с луком-шалот, Sole meunière - камбала с картофелем.

Dessert. ***Десерт (1 на выбор).***

1 part de Camembert - ломтик сыра Камамбер, Fromage blanc nature - натуральный йогурт,

Glace 2 boules - мороженое из двух шариков, Dessert du jour - десерт от шеф-повара.

(за дополнительные 3 евро вы можете выбрать любой десерт из дополнительного списка десертов).

7. Formule enfant - 9,50€ - Детское меню за 9,50€ (для детей до 10 лет).

Filet de poulet - мясо курицы, ou Jambon или ветчина - ou Moules - или мидии.

Все блюда подаются с картофелем фри.

Glace ou Yaourt - в качестве десерта - мороженое (1 шарик) или йогурт.

Selection Pichet. Вино на разлив.

Blanc Белое:	**500 гр**	**250 гр**	**120 грамм**
Cépage Sauvignon - сухое из винограда Савиньон:	**12€**	**6,50€**	**4,50€**
Muscadet - полусладкое из винограда Мускадэ:	**15€**	**8€**	**4,50€**
Rosé Розовое:			
Cote de Provence - из виноградников Прованса:	**16,50€**	**9,50€**	**5,50€**
Rouge Красное сухое вино:			
Merlot - из черного винограда Мерло	**12€**	**6,50€**	**4,50€**
Cote du Rhône - из виноградников на реке Рона	**16,50€**	**9,50€**	**5,50€**

Carte des Vins - вино в бутылках "А ля карт".

Languedoc Blancs - белое сухое вино "Лангедок" - 19,80€ за бутылку

Chablis - белое сухое вино из Бургундии "Шабли" - 38,50€ за бутылку

Cotes de Provence rosé - розовое вино из Прованса - 23,50€ за бутылку

Bordeaux AOC rouge - красное сухое вино "Бордо" - 18,50€ за бутылку

Cotes du Rhône rouge - красное сухое вино с берегов реки Рона - 18,50€ за бутылку

St Nicolas de Bourgueil - красное сухое вино имени Св.Николая - 25,50€ за бутылку

Champagne Tsarine - Шампанское белое сухое "Царица" - 60€ за бутылку

Champagne Rosé - шампанское розовое - 60€ за бутылку

Другие напитки:

	Bouteille бутылка 750 гр	или 500 грамм
Cidre artisanale сидр фермерского производства -	14,50€	12,50€
Brut сухой или - ou Doux полусладкий		
Eaux Evian - вода производства фирмы Эвьян -	5,80€	4,50€

	250 мг	330 мг	500 мг
Biere pression "Leffe" пиво из бочки "Леф" (белое) -	5,50€ -	7,80€ -	10,80€

Biere "Pelfort" Brune пиво в бутылке "Пелфор" (темное) - 5,50€ за бутылку в 250 мг

Cognac ou Armagnac - Коньяк или Арманьяк (на выбор) - 7,50€ за 40 мг

Calvados Hors d'Age - Калвадос старой выдержки - 7,00€ за 40 мг

Café - Кофе - 2,50€

Thé - Чай - 4,00€

Capuccino - Капучино - 4,50€

Café crème - кофе с молоком - 4,70€

Café Gourmand - кофе с молоком в прикуску с печеньем и шоколадом - 8,50€

Les huitres - Устрицы отдельным блюдом:

6 huitres - 6 штук - 12,50€

9 huitres - 9 штук - 17,50€

12 huitres - 12 штук - 23,50€

Homard mayonnaise - отдельно лобстер с майонезом - 46,00€

Crevettes roses extra - отдельное блюдо с розовыми креветками - 11,50€

Bulots mayonnaise - морские улитки с майонезом - 11,50€

Tourteau mayonnaise - морской краб с майонезом - 15,50€

Вот несколько слов, которые облегчат общение с официантами:

Bonjours - бонжур - добрый день. Au revoir - оревуар - до свидания.

Svp - сильвупле - пожалуйста. Merci beaucoup - мерси боку - большое спасибо.

Addition svp - адисьон сильвупле - счет пожалуйста. De rien - до рьян - не за что.

Bonne journée - бон журнэ - доброго дня. Très bien - трэ бьян - очень хорошо.

Très bon - трэ бон - очень вкусно. Bon appétit - бон апети! - приятного аппетита.

Toilettes - туалет.

Туалет в ресторане "Les Cascades" находится на втором этаже.

Merci, bon journée, au revoir - мерси, бонжурнэ, оревуар - спасибо, доброго дня, до свидания - общепринятая форма вежливости, которая произносится, когда вы покидаете ресторан.

Перевод сделан Алексом Кутюр, компания Naparis.com

специально для ресторана "Les Cascades" в апреле 2018 года.

Приятного аппетита!