

AUSTRÈS

HUÎTRES / OYSTERS

Celine No 3 - 1 vnt./pcs. €3 | 6 vnt./pcs. €16 | 12 vnt./pcs. €29

Amulette No 5 - 1 vnt./pcs. €3.80 | 6 vnt./pcs. €21 | 12 vnt./pcs. €39

Ostra Regal No 2 - 1 vnt./pcs. €5.80 | 6 vnt./pcs. €33 | 12 vnt./pcs. €63

Regal D'or No 4 - 1 vnt./pcs. €6.30 | 6 vnt./pcs. €36 | 12 vnt./pcs. €65

Austrių ir jūros gėrybių degustacija /

Oyster & seafood tasting €80

8 austrės, 2 langustinai, 4 didžiosios karališkos krevetės,

8 tigrinės krevetės

8 oysters, 2 langoustines, 4 large king prawns, 8 tiger prawns

Karališkoji austrių ir jūros gėrybių degustacija /

Royal oyster and seafood tasting €195

12 austrių, 4 langustinai, 3 didžiosios karališkos krevetės,

16 tigrinių krevečių, omaras 450-550 g

12 oysters, 4 langoustines, 3 large king prawns, 16 tiger prawns, lobster 450-550g.

Juodieji ikrai Antonius

Siberian 6* - 30g €78 | 50g €133

Oscietra 6* - 30g €87 | 50g €145

Pateikiami su „Brioche“ duonele skrudinta svieste ir grietine

Served with „Brioche“ bread toasted in butter and sour cream

SRIUBOS IR ŠALTI UŽKANDŽIAI

SOUPES ET ENTRÉES FROIDES / SOUPS AND COLD STARTERS

Pain et Beurre en Supplément €4

Namų duona ir šviežiai suktas prancūziškas sviestas

Homemade bread and freshly churned French butter

Planche de Fromages des Régions de France €16

Karvės sūriai „Fourme d'Ambert“, „Saint-Nectaire“, „Munster“, „Morbier“, ožkos sūris „Crottin de chèvre“

Cow's milk cheeses "Fourme d'Ambert", "Saint-Nectaire", "Munster", "Morbier", goat's cheese "Crottin de chèvre"

Soupe Froide de Concombre €9

Agurkai, avies pieno sūris „Brousse Fraiche de Brebis“,

šviežia mėta ir duonos skrebučiai

Cucumbers, sheep's milk cheese "Brousse Fraiche de Brebis", fresh mint and bread toast

Salade French Riviera €18

Grynavesliai pomidorai, prancūziški ančiuviai, Nicos alyvuogių tapenada, kedrinės pinijos

Purebred tomatoes, French anchovies, Nice olive tapenade, pine nuts

Caviar d'Aubergine €14

Keptų baklažanų ikrai, patiekiami su avinžirnių miltų duonos riekelėmis, „Panisses mouillettes“

Fried eggplant caviar served with chickpea flour bread slices "Panisses Mouillettes"

Salade de Monsieur Seguin €16

Žalios salotos, traškūs ožkos sūrio „Crottin de Chèvre“ paplotėliai, medus, džiovinti pomidorai, kedrinės pinijos, alyvuogių aliejaus, balzaminio acto ir medaus padažas

Green salad, crispy goat cheese "Crottin de Chèvre" crottin, honey, dried tomatoes, pine nuts, olive oil, balsamic vinegar and honey sauce

Salade Les Pieds dans l'Eau €19

Tigrinės krevetės, upėtakis, marinuoti kalmarai, traškos salotos, greipfrutai

Tiger prawns, trout, marinated squid, crispy salad, grapefruit

Tartare de crevettes et noix de Saint-Jacques €20

Šukučių ir krevečių kapotinis patiekiamas su tradiciniu „bisque“ padažu pagardintu citrinžole

Scallop and shrimp tartare served with traditional bisque sauce, seasoned with lemongrass

Terrine de Foie Gras mi-cuit au naturel parfumé au Sauternes €22

Ančių kepenėlių terinas, pagardintas „Sauternes“ vynu, burokėlių ir obuolių čatnis su cinamonu ir kariu, skrudinta „Brioche“ duona

Duck liver terrine, seasoned with "Sauternes" wine, beetroot and apple chutney with cinnamon and curry, toasted brioche bread

Tartare de Bœuf €23

Klasikinis jautienos tartaras, prancūziškos bulvytės ir žaliosios salotos, marinuoti agurkėliai, kaparėliai, kiaušinio trynys, Dijono garstyčios, šalotinis svogūnas, Tabasco ir pomidorų padažas

Classic beef tartare, French fries and green salad, pickles, capers, egg yolk, Dijon mustard, shallots, Tabasco and tomato sauce

Plats de Fruits de Mer €25

Patiekiami su namų gamybos garstyčių majonezu

Served with homemade mustard mayonnaise

3 Langustinai / 3 Langoustines

KARŠTI UŽKANDŽIAI

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Tarte à l'Oignon €15

Karamelizuotų raudonųjų svogūnų ir ožkos sūrio pyragas
Caramelised red onion and goat cheese pie

Coquilles Saint-Jacques gratinées au four €18

Jūrų šukutės, užkeptos su „Béarnaise“ padažu ir parmezano sūriu
Scallops baked with “Béarnaise” sauce and Parmesan cheese

Cappuccino de Châtaigne et Foie gras frais €16

Kaštainių „kapučinas“ su Parmezano sūrio plakta grietinėle, šviežių ančių kepenėlėmis „Foie Gras“ ir skrudintais lazdyno riešutais
Chestnut “Cappuccino” with Parmesan cheese whipped cream, fresh duck “Foie Gras” and roasted hazelnuts

Plats de Fruits de Mer

3 Karališkos didžiosios krevetės / 3 King prawns €25

Pateikiama su namų gamybos garstyčių majonezu
Served with homemade mustard mayonnaise

Plats de Fruits de Mer

6 vnt./pcs. €12 | 12 vnt./pcs. €18

Burgundijos sraigės savo kiaute, keptos sviesto ir žolelių padaže „Beurre Persillé“, pateikiama prancūziška bagete
Burgundy snails in their shells, fried in butter and herb sauce “Beurre Persillé”, served with a French baguette

BRETONIŠKI GRIKIŲ BLYNAI „GALETTES“

GALETTES BRETONNES / BRETON BUCKWHEAT PANCAKES “GALETTES”

Galettes Bretonnes à la Farine de Blé noir

Su virtu kumpiu, sūriu ir pusiau keptu kiaušiniu - €12
With cooked ham, cheese and sunny-side-up egg

Su upėtakiu ir porų confit - €14

With trout and leek confit

ŽUVIES IR JŪRŲ GĖRYBIŲ PATIEKALAI

LA MER / FISH & SEAFOOD DISHES

Calamar Sauce Citronnée €36

Grilintas kalmaras su kreminiu citrinų padažu
Grilled squid with creamy lemon sauce

Turbot Sauce Champagne €34

Otas šampano padaže su porų fondiu
Halibut in champagne sauce with leek fondue

Sole Meunière cuite sur l'arête €45

Keptas jūrų liežuvis su kaulu sviesto-citrinų padaže ir kalafijorų „Confit“
Fried sole with bone in butter-lemon sauce and fennel confit

Homard €65

Omaras 450-550 g, pateikiama su trumų ir česnakų sviestu
Lobster 450-550 g, served with truffles and garlic butter

Pattes de Crabe royal du Kamchatka 100g €28

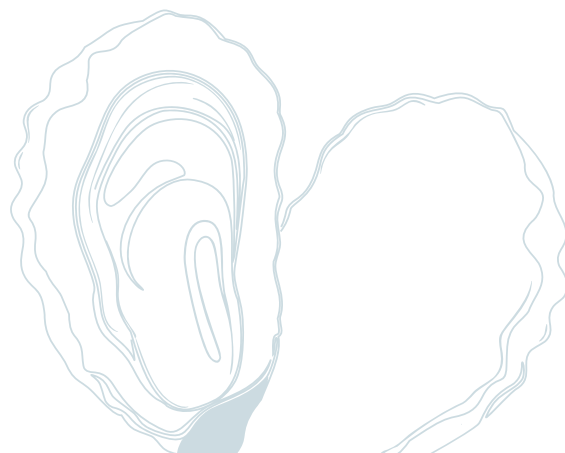
Kamčiatkos krabo koja, pateikiama su trumų ir česnakų sviestu
Kamchatka crab leg, served with truffles and garlic butter

KITI PATIEKALAI

AUTRES PLATS / OTHER DISHES

Millefeuille vegan de Céléri Rave €18

Saliero šaknies sluoksniuotis su shiitake grybais, saldžiųjų svogūnų piure ir degintų daržovių „Jus“
Celery root layered with shiitake mushrooms, sweet onion puree and roasted vegetable “Jus”



MĖSOS PATIEKALAI

LA TERRE / MEAT DISHES

Poulet du Jura aux Morilles €24

Kukurūzinis viščiukas, voveraitės, citrinų sviesto „Vin Jaune“ padažas

Corn-fed chicken, chanterelles, lemon butter “Vin Jaune” sauce

Foie de Veau déglacé au vinaigre de Frambroise €26

Jauno veršiuko kepenys, skrudintos bulvytės, sodrus raudono vyno padažas

Young calf's liver, roasted potatoes, rich red wine sauce

Steak de Bœuf 200g €38

Black Angus jautienos išpjova, gruzdintos bulvytės, jautienos kaulų „Jus“

Black Angus beef tenderloin, french fries, beef bone “Jus”

Tournedos Rossini et Gratin Dauphinois 200g €58

Black Angus jautienos išpjova, apkeptos šviežios ančių kepenėlės, šviežių Provanso trumų drožlės, keptos jautienos sulčių ir „Madère“ padažas, patiekama su „Gratin Dauphinois“ bulvių apkepu

Black Angus beef tenderloin, seared fresh duck liver, fresh Provençal truffle crumbles, roast beef juice and “Madère” sauce, served with “Gratin Dauphinois” potato casserole

DESSERTAI

FINALE GOURMANDE / DESSERTS

Crêpe Suzette €10

Prancūziški blynėliai apkepti sviesto, citrinų ir apelsinų karamelėje

French pancakes fried in butter, lemon and orange caramel

Tarte au Citron Revisitée €10

Švelnus citrinų kremas, smėlinės „Sablé“ tešlos trupiniai, traškus morengas ir citrusinių vaisių žievelių „Confit“

Soft lemon cream, “Sablé” pastry crumbs, crunchy meringue and citrus peel confit

Crème Brûlée €9

Klasikinis prancūziškas desertas su Madagaskaro vanile ir sezoninėmis uogomis

Classic French dessert with Madagascar vanilla and seasonal berries

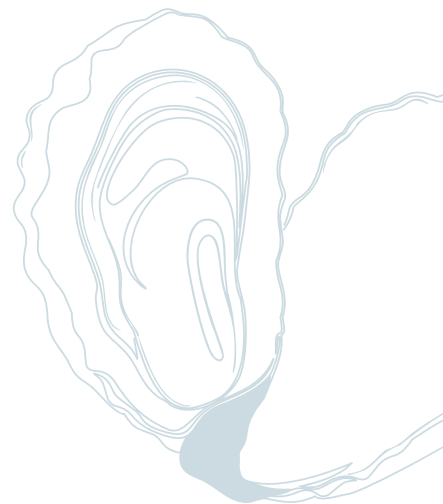
PRANCŪZAI REKOMENDUOJA PRIEŠ DESERTĄ

NOUS RECOMMANDONS AVANT LE DESSERT / FRENCH RECOMMENDS BEFORE THE DESSERT

Planche de Fromages des Régions de France €16

Karvės sūriai „Fourme d'Ambert“, „Saint-Nectaire“, „Munster“, „Morbier“, ožkos sūris „Crottin de Chèvre“

Cow's milk cheeses “Fourme d'Ambert”, “Saint-Nectaire”, “Munster”, “Morbier”, goat's cheese “Crottin de Chèvre”



Glace Maison €7

Namų gamybos ledai
Homemade ice cream

Glace maison à la liqueur €9

Namų gamybos ledai su likeriu
Homemade ice cream with liqueur



SAINT-MALO
FRENCH CUISINE