

BUSINESS LUNCH MENU

AVAILABLE FROM MONDAY – SATURDAY

12:30–17:00

MENU PER SELECTION

Starter, Main Course & Dessert – for 49 ₪

Starter & Main Course – for 42 ₪

Main Course & Dessert – for 42 ₪

Starter & Dessert – for 33 ₪

MENU

STARTER

POTAGE CULTIVATEUR

Clear soup | assorted seasonal vegetables | fresh herbs | croutons |
with or without smoked bacon

Or

HARICOT VERT DE CHEZ CHRISTOPHE

Warm green bean salad | spring onion | cherry tomato | goat cheese crumble | walnuts

Or

BLANC MANGER AU CHÈVRE

French goat cheese “panacotta” | marinated tomato tartare | salad mesclun | honey with thyme

Main Course

DAURADE AU PISTOU

Pan-fried sea bream filet | vegetable ribbon | pesto | black olives | tomato and herbs salsa

Or

POULET À LA MOUTARDE

Roasted chicken leg | Dijon old grain mustard | vegetable farandole | riz pilaff

Or

BOUCHÉE À LA REINE

Chicken quenelle | puff pastry | veal sweetbread | mushroom

DESSERTS

ÉCLAIR AUX FRAMBOISES

Éclair shell | pastry cream | fresh raspberry | whipping cream

Or

CREPE SUZETTE

Traditional French pancake | orange butter sauce with grand marnier | vanilla ice cream

Or

FORÊT NOIRE

Chocolate sponge | whipping cream | amarena | vanilla sauce | chocolate flakes

ბიზნეს ლანჩი

ხელმისაწვდომია ორშაბათიდან - შაბათის ჩათვლით,

12:30 დან 17:00 საათამდე

მენიუ თქვენი არჩევანით

სტარტერი, მთავარი კერძი და დესერტი - 49 ლ

სტარტერი და მთავარი კერძი - 42 ლ

მთავარი კერძი და დესერტი - 42 ლ

სტარტერი და დესერტი - 33 ლ

მენიუ

სტარტერი

„კოთეჟ კულტივატორ“

სეზონური ბოსტნეულის წვნიანი | მწვანილი | კრუტონები |

შებოლილი ბეკონით ან მის გარეშე

ან

მწვანე ლობიო

მწვანე ლობიოს სალათი | მწვანე ხახვი | ჩერი პომიდორი | თხის ყველი | ნიგოზი

ან

„ბლენ მონჟი უ შვი“

ფრანგული თხის ყველის „პანაკოტა“ | დამარინადებული პომიდვრის ტარტარი

| სალათის ფოთლები | თაფლი თიამით

მთავარი კერძი

„დორდო კისტი“

ტაფაზე შემწვარი დორადო | ბოსტნეული | პესტო | შავი ზეთისხილი

| პომიდორი და მწვანელი სალსა

ან

ქათამი მდოგვით

შემწვარი ქათმის ბარკალი | მდოგვი დიჟონი | ბოსტნეულის მიქსი | ბრინჯის ფლავი

ან

„ბუშე ა ლა დენ“

ქათმის ბურთულები | ფენოვანი ცომი | ხბო | სოკო

დესერტი

ჟულუს ეკლერი

კრემი | ჟოლო | შესქელებული ნალები

ან

„კრეპ სუზეტ“

ტრადიციული ფრანგული ბლინი | ფორთოხლის კარაქის სოუსი და გრანდ მარნიე | ვანილის ნაყინი

ან

„ფოლე ნაუ“

შოკოლადის ბისკვიტი | შესქელებული ნალები | ამარენა | ვანილის სოუსი | შოკოლადის ფანტელები