

MON
CHOUCHOU
FRENCH BISTRO

ПОЧЕМУ ФРАНЦИЯ?



БРЕНД-ШЕФ И СОВЛАДЕЛЕЦ
ДМИТРИЙ РЕШЕТНИКОВ

Я готовлю более 20 лет.

У меня много друзей среди иностранных шефов.

Я с удовольствием приезжаю к ним в гости, чтобы творить вместе

– это очень вдохновляет! Пару лет назад мы с Patrick Canal

готовили Буйабес, разбирали рыбу, варили бульон целый

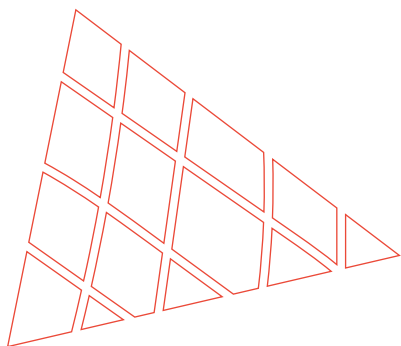
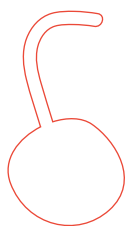
день, добивались идеального вкуса. Тогда, стоя на кухне его

знаменитого бистро Les Artizans в Париже, я понял, что хочу
открыть настоящее французское бистро... дома... в Петербурге...

Так появился наш Красавчик, MON CHOUCHOU.

Добро пожаловать в мою Францию!

*Vive la Russie
Vive la France!*



Le Menu

ЗАВТРАКИ *Petits Déjeuners* 10:00–16:00

Глазунья с докторской колбасой и зеленым горошком	550	Круассан с ветчиной, сыром и свежим огурцом	590
Омлет с крабом	1100	Зеленый салат с гуакамоле и пармезаном	750
<i>для светских завтраков</i>		<i>выбор жизни редактора</i>	
Омлет с улитками	990	Чашка утреннего бульона	250
Яйца Бруйе в сырных профитролях с трюфелем	850	<i>после веселой вечеринки</i>	
<i>идеально для фото в социальные сети</i>		Каша гречневая с пармезаном и авокадо	490
Скрембл с томатом, бриошь, страчателла и зеленая фасоль	750	Сырный креп с цыпленком, авокадо и томатами	850
Драники с яйцом пашот и лососем слабой соли	850	Сырники с вишней и фермерской сметаной	550
<i>лучше, чем английский завтрак</i>		<i>ну просто очень нежные</i>	
Бенедикт с ветчиной	690	Круассан с лимонным курдом или шоколадным пралине	290
Бенедикт с лососем	790	Френч тост крем брюле с ванильным мороженым	550
Крок-мадам	750		
<i>для французского настроения</i>			
Авокадо-тост с гуакамоле и яйцом пашот	590		

Хорошо добавить

Яйцо	100	<i>Les Supplements</i>	
Авокадо	190	Страчателла	190
Чёрная икра	890	Камчатский краб	350
<i>для роскошной жизни</i>		Лосось слабой соли	390
Щучья икра	350	Докторская колбаса	190
Фуа-гра	450	<i>как в детстве</i>	
Тигровые креветки	450	Лимонный курд	150
		Шоколадное пралине	150

Les Amuses Bouches  ХОРОШО К ВИНУ	
Устрица	500
Оливки	390
Фермерский камамбер с трюфельным медом, гранолой и виноградом	690
Тартар из гребешка с цитрусом и трюфелем	890
Бриошь с чёрной икрой и ореховым маслом	990

САЛАТЫ *Les Salades*

Русский салат с баллантином из цыпленка	650
Теплый Салат с лососем гравлакс	850
Oeufs mayonnaise [Ёф-майонез] Яйца с трюфельным соусом майонез и черным трюфелем. Классическое блюдо парижских бистро.	590
Страчателла с томатами и сезонными фруктами	690
Зелёный салат	750
Фермерский камамбер с зелёным хрустящим салатом	790
Мункачина с креветками	890

Les Entrées

ЗАКУСКИ

Хлеб с маслом	250
Баклажан с хумусом и тартаром из овощей	490
Pommes dauphine с щучей икрой [Пом-дофин] Воздушные картофельные пончики.	790
Жульен из гребешка с трюфелем	790
Тартар из говядины	790
Улитки по-бургундски	890
Тартар из тунца с соусом манго-маракуйя	890
Фондан из краба с авокадо и желе из томатов	950

СУПЫ *Les Soupes*

Луковый суп	590
Велюте из корня сельдерея с вешенками	550
Биск из тигровых креветок с гребешком	790
Pot-au-feu [Пот-о-фё] Густой бульон из говядины с овощами.	750

Les Terrines
Em Les Pâtés

ТЕРРИН И ПАТЭ

Террин из фуа-гра	1100
-------------------	------

Pâtés en croute	790
-----------------	-----

[Патэ-ан-крут]

Фуа-гра, паштет из утки, фисташки – это сочетание делает мясной пирог особенным. Французы им очень гордятся. Приготовление этого блюда занимает целых два дня. Во Франции даже проводится чемпионат мира по патэ-ан-крут.

Pâté de campagne	590
------------------	-----

[Патэ-де-кампань]

Патэ из свиной грудинки с ароматными травами.

Патэ-де-кампань переводится как «паштет по-деревенски»! Однако, во Франции практически каждая мама и бабушка умеет готовить это блюдо! Воспоминание из детства длиною в жизнь.

Le Menu

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Les Plats
À Partager

Целая сочная курица с хрустящей корочкой, картофельным пюре и луковым мармеладом	1690
--	------

Сотэ из морепродуктов	2390
-----------------------	------

Тигровые креветки, кальмары, гребешки, мидии, картофель салардез с соусом из белого вина

Bouillabaisse	2950
---------------	------

[Буйабес]

Суп с пятью видами средиземноморских рыб, с крутонами и соусом Руй. Самый вкусный суп во вселенной и главная достопримечательность юга Франции! Именно с него и началась история MON CHOUCHOU. Морской чёрт, кефаль и еще три вида средиземноморских рыб свежего улова, эспелетский перец, шафран, соус Руй, крутоны и это еще не все... Но главное в Буйабесе – это бульон, рецепт которого я соблюдаю и бережно храню!

Les Viandes Et Les Poissons

МЯСО И РЫБА

Утиная ножка конфи	950
Шницель из цыпленка с картофельным пюре и соусом тартар	750
Картофельный гратен	450
Глазированная морковь с крамблом из семян	390
Чудской судак с северной креветкой, чечевицей и соусом Жуанвиль	890
Тигровые креветки с миксом злаков и трав	950
Стейк из тунца с фуа-гра	1800
Перепелка с виноградом и соусом из красного вина	1190
Говядина с овощами по-провански	950
Котлета из баранины с прованским рататуюем	950
Стейк миньон с картофелем пом-дофин	1600
Tournedos rossini caviar [Турнедо Россини] Сочный стейк, бриошь, фуа-гра и чёрная икра. Классика французской дворцовой кухни. Блюдо названо в честь Джоакино Россини, который был не только великим композитором, но и признанным гурманом своего времени.	3700

Les Desserts

ДЕСЕРТЫ

Лимонный тарт	490
Шоколадный торт	550
Крем-брюле	420
Шоколадный трюфель	190
Paris Brest [Пари-брест]	650
У этого легендарного десерта есть особенная история! Париж – Брест – Париж – это велосипедный супермарафон, впервые организованный в 1891 году. Первым победителем стал Шарль Террон, для этого ему пришлось 71 час без сна и отдыха крутить педали, чтобы преодолеть дистанцию 2 700 км. А в 1910 году кондитер Луи Дюран придумал фирменный десерт в виде велосипедного колеса.	
Ванильное суфле с маракуйей и сорбетом из манго Souffle в переводе с французского буквально означает «дыхание, дышать». Первое упоминание об этом десерте было в кулинарной книге Винсента ля Шапеля в 1742 году. Суфле всегда готовится здесь и сейчас и не выносит спешки. Как только суфле будет готово, его немедленно подадут на стол, и есть лишь 10 минут, чтоб им насладиться. Время приготовления 30 минут.	700
Мороженое и сорбеты	250

КОФЕ И ЧАЙ *et Thé*

Американо	<i>Le Café</i>	250
Эспрессо		250
Капучино		350
Капучино большой		420
Латте		350
Матча латте		450
Раф		370
Маккиато		180
Эспрессо-тоник		550
Матча-тоник		550
Горячий шоколад		450
Какао		350
Мы можем приготовить любой кофе на альтернативном молоке		+100
Чай		350
Черный Зеленый Гречишный Эрл Грей Молочный улун Жасмин Травяной		

НАПИТКИ *Les Boissons*

Лимонад домашний	450 950
Апельсиновый фреш	390
Грейпфрутовый фреш	450
Сок в ассортименте	290
Фирменный глинтвейн на красном вине	490
Глинтвейн на белом вине	490
Глинтвейн ZERO	450

ВОДА *L'eau*

Meyer Russia	350	Saint Geron France	850
<i>с натуральной газацией</i>			

Les Coctails

КОКТЕЙЛИ

MON CHOUCOU	790
<i>для дорочного, себя</i>	
Maria Taglioni	950
Cream de la cream	690
Emmanuele	650
<i>идеально для фото в социальные сети</i>	
Jean Paul	650
<i>когда жизнь как кино</i>	
Lettice Casta	690
<i>когда мечтаешь</i>	
Jane Birkin	750
<i>для иконы стиля</i>	

ФЕСТИВАЛЬ

MARTINI TIME

2 MARTINI 990

FIERO& TONIC

(Martini Fiero, тоник, апельсин)

+ АНТИПАСТИ



ПИВО *La Bières*

Port Pilsner	450
S-port Pilsner non alcoholic	450

**Мы всегда рады видеть вас
и будем признательны
за ваш отзыв!**



**Если у вас возникли какие-либо
рекомендации или замечания,
менеджер ресторана
вас незамедлительно
выслушает.**

Благодарим за обратную связь!

По любым вопросам
вы можете написать лично
Анастасии Решетниковой
hello@monchouchou.ru

Цены указаны в рублях.
* Сервис от 6 гостей +10 %

Пожалуйста, сообщите официанту,
если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты.