CARLTON BEACH RESTAURANT

ICI, L'ÉTÉ EST UN PRÉSENT / ЗДЕСЬ , ЛЕТО - ЭТО ПОДАРОК

FRAÎCHEURS
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Burrata crémeuse (120 gr), tomates d'ici, huile d'olive et basilic frais **26 €**
Сыр бурата (120 г) с местными помидорами, оливковым маслом и свежим базиликом

Boîte de sardines à l'huile de chez Real, beurre demi-sel **25 €**
Сардины в масле от испанского производителя консервов «Реал», соленое сливочное масло

Saumon fumé, tzatziki de concombre et toast de pain bio **37 €**
Копченый лосось, огуречный соус дзадзики, тосты из экологически чистого хлеба

6 huîtres Fines de Claire Pattedoie N°3, vinaigre d'échalotes **37 €**
Устрицы «фин-де-клер» N°3 (6 шт.) от Патдуа, соус из уксуса и лука-шалота

TOUT VÉGÉTAL
ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Végétalienne : salade mélangée, cœurs de palmier, tomate, **25 €**
maïs, asperges, avocat, haricots verts, carottes
Вегетарианский салат: смесь салатных листьев, сердцевина пальмового дерева,
помидоры, кукуруза, авокадо, зеленая фасоль, морковь

Gros artichaut "feuilles" cuit simplement à l'anglaise, vinaigrette moutardée **19 €**
Вареные артишоки по-английски, горчичная заправка

Tomates rafraîchies comme un gaspacho, garniture andalouse **25 €**
Гаспачо из свежих помидоров по-андалузски

Panier de légumes "croque au sel", anchoïade **26 €**
Ассорти из хрустящих овощей с солью, паста из анчоусов в оливковом масле

Wok : légumes sautés, gingembre, caramel de citron, **25 €**
feuilles de coriandre, graines de sésame
Овощи приготовленные в воке с имбирем, лимонно-карамельным соусом,
листьями кориандра и зернами кунжута

SALADES
САЛАТЫ

Niçoise : salade mélangée, poivron, concombre, haricots verts, **27 €**
tomate, œuf dur, thon à l'huile, anchois au naturel, olives, céleri branche
Салат « Нисуаз»: смесь листьев салата, сладкий перец, огурец, зеленая фасоль,
помидоры, яйцо вкрутую, тунец в масле, анчоусы в натуральном виде, оливки,
веточки сельдерея

Caesar's Beach : salade croquante, aiguillettes de poulet panées aux céréales, **29 €**
anchois au naturel, tomate, poitrine fumée, œuf dur, parmesan, sauce Caesar
Салат «Цезарь»: хрустящий салат, ломтики цыпленка в панировке из злаков,
анчоусы, помидоры, копченая грудинка, вареное яйцо, пармезан, соус «Цезарь»

Roquette royale : salade de roquette, truffe, tomate, parmesan, croûtons **32 €**
Руккола по-королевски: салат руккола, трюфели, помидоры, пармезан, гренки

Chaque plat de notre carte est "fait maison" sauf **
Все блюда мы готовим сами, за исключением **

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.
N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.
Мы готовы ответить на все ваши вопросы о содержании в наших блюдах отдельных ингредиентов или аллергенов.
Предупреждайте официанта о своей аллергии или об особой диете.

CARRÉMENT CRUS
ТАРТАРЫ

Tartare pur bœuf **34 €**
Тартар из натуральной говядины

Tartare de saumon **34 €**
Тартар из лосося

Tartare de loup **34 €**
Тартар из сибаса

Nos tartares peuvent être préparés à votre convenance :
Мы можем приготовить тартар на ваш вкус:

- Tradition : moutarde pour la viande, citronné pour les poissons
  Классика: к мясному тартару подается горчица, к рыбному - лимонный соус
- À l'Italienne : tomates confites, basilic frais et parmesan
  По-итальянски: вяленые помидоры, свежие листья базилика и пармезан
- À la Thaï : sauce soja sucrée, graines de sésame, coriandre fraîche
  По-тайски: сладкий соевый соус, зерна кунжута и свежие листья кориандра

Accompagnés de pommes frites ou d'une salade mélangée
На гарнир: картофель фри или смесь салатных листьев

SAVEURS D'AILLEURS
БЛЮДА РАЗНЫХ СТРАН

Linguine au homard, pousses d'épinards, bisquette crémeuse **39 €**
Лапша лингвини с омаром и ростками шпината в сливочном соусе

Risotto de queues de crevettes et artichauts, copeaux de parmesan **30 €**
Ризотто с креветками и спаржей, ломтики пармезана

Linguine ou penne : à la Bolognaise, à la carbonara, à la Napolitaine ou à la tomate épicée **26 €**
Лингвини или пенне: в соусе болоньезе, карбонара,
по-неаполитански или с пряными помидорами

Wok de poulet ou saumon, nouilles aux légumes, gingembre, **30 €**
caramel de citron, feuilles de coriandre, graines de sésame
Цыпленок или лосось, приготовленные в воке, с лапшой и овощами, имбирем,
лимонно-карамельным соусом, листьями кориандра, зернами кунжута

SNACKING
СНЕКИ

Hamburger ou cheeseburger **35 €**
Гамбургер или чизбургер

Carlton club à la volaille **29 €**
Сэндвич «Карлтон-клуб» мясом птицы

Beignets de crevettes, sauce tartare** **29 €**
Креветки в кляре, соус тартар**

Aiguillettes de volaille panées aux céréales, sauce Dallas** **29 €**
Ломтики из мяса птицы в панировке из злаков, соус «Даллас»**

Omelette bio (4 œufs) avec au choix : **25 €**
jambon blanc ou champignons ou gruyère ou herbes fraîches
Омлет из экологически чистых яиц (4 шт.) с добавками на выбор:
ветчина из индейки и грибы; тертый сыр и свежая зелень

Accompagnés de pommes frites ou de salade mélangée
На гарнир: картофель фри или зеленый салат

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie : la France (races Charolaise et Limousine), l'Allemagne (race Simmenthal), les États-Unis (race Black Angus).
Происхождение говядины, которая входит в состав блюд нашего меню, проверено: Франция (породы «Шароле» и «Лимузин»),
Германия (порода «Симменталь»), США (порода «Черный ангус»).

Prix nets, toutes taxes comprises Цены окончательные, все налоги включены

CÔTÉ MER
БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Moules marinières cuites en cocotte, vin blanc et persil plat — **29 €**
Мидии, сваренные в белом вине с неаполитанской петрушкой

Filet de turbot snacké, jus de coquillages au curcuma — **39 €**
Обжаренное филе рыбы тюрбо, соус из моллюсков с куркумой

Sole entière cuite meunière ou grillée — **64 €**
Морской язык, жаренный в муке или приготовленный на гриле

Grillade de poissons choisis, tomate, cébette, câpres capucine, olives Taggiasche — **35 €**
Рыбное ассорти, жаренное на гриле, с помидорами, зеленым луком, каперсами и таджасскими маслинами

Loup entier bio d'élevage corse cuit sur le grill — **49 €**
Экологически чистый, выращенный на Корсике сибас, приготовленный на гриле целиком

GRILLÉ, POÊLÉ, RÔTI
БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ, НА СКОВОРОДЕ ИЛИ НА ГРИЛЕ

Filet de bœuf, grains de poivre pilés ou sauce béarnaise — **45 €**
Филе говядины в толченом черном перце или беарнском соусе

Carré d'agneau, jus corsé à la moutarde ancienne — **33 €**
Каре ягненка, пряный соус с горчицей по старинному рецепту

Escalope de veau panée, roquette au balsamique et copeaux de parmesan — **34 €**
Телячий эскалоп в панировке, руккола с бальзамическим уксусом и ломтики пармезана

Poulet fermier rôti au jus — **29 €**
Фермерская курица, запеченная в собственном соку

Nos poissons et viandes sont accompagnés d'une garniture au choix :
Pomme purée, pommes frites, mini penne au basilic, petits légumes de saison, ratatouille niçoise ou salade verte
Гарнир к рыбным и мясным блюдам на выбор:
Картофельное пюре – картофель фри – макароны мини-пенне с базиликом – сезонные овощи – рататуй по-ниццки или зеленый салат

Chaque plat de notre carte est "fait maison" sauf **
Все блюда мы готовим сами, за исключением **

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats. N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.
Мы готовы ответить на все ваши вопросы о содержании в наших блюдах отдельных ингредиентов или аллергенов. Предупреждайте официанта о своей аллергии или об особой диете.

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie : la France (races Charolaise et Limousine), l'Allemagne (race Simmenthal), les États-Unis (race Black Angus).
Происхождение говядины, которая входит в состав блюд нашего меню, проверено: Франция (породы «Шароле» и «Лимузин»), Германия (порода «Симменталь»), США (порода «Черный ангус»).

Prix nets, toutes taxes comprises Цены окончательные, все налоги включены

L'INSTANT SUCRÉ
СЛАДКИЙ МИГ

LÉGÈRETÉ DE FRUITS ЛЕГКОСТЬ ФРУКТОВ

Pastèque ou melon ou ananas (selon saison) — **24 €**
Арбуз, дыня, или ананас (по сезону)

Fraises ou framboises servies nature — **21 €**
Свежая клубника или малина

Assiette de fruits frais découpés — **25 €**
Ассорти из кусочков свежих фруктов

GOURMANDISES ЛАКОМСТВА

Tiramisù mascarpone — **19 €**
Тирамису с маскарпоне

Fraisier selon Mr Hubert — **19 €**
Клубничное пирожное от г-на Юбера

Café gourmand — **19 €**
Кофе для гурманов

Tarte au citron Carlton "Élégance & Tradition" — **19 €**
Лимонный торт «Карлтон: традиция и изящество»

Royal au chocolat — **19 €**
Шоколадный торт «Королевский»

Fraise melba — **19 €**
Мороженое с клубникой и взбитыми сливками

Sablé aux framboises, crème légère à la vanille — **19 €**
Песочное пирожное с малиной и легким ванильным кремом

Chocolat ou café Liégeois — **19 €**
Шоколад или кофе по-льежски

Crêpe Nutella Chantilly — **21 €**
Блин с шоколадно-ореховой пастой Nutella и взбитыми сливками

LES BOISSONS
НАПИТКИ

Champagne (la coupe - бокал) — **20 €**

Kir Royal Коктейль «Королевский Кир» — **22 €**

Short drink Шорт дринк — **22 €**

Long drink Лонг дринк — **22 €**

Cocktail sans alcool Безалкогольные коктейли — **18 €**

Vin au verre, sélection du sommelier (blanc, rouge, rosé) — **11 €**
Бокал вина – подборка вин от сомелье (белое, красное, розовое)

Jus de fruits frais Свежевыжатый сок — **15 €**

Jus ou nectar "Milliat" Сок или нектар французской компании «Миллья» — **14 €**

Coca-Cola, Sprite, Orangina (33 cl) Кока-кола, Спрайт, «Оранжина» (330 мл) — **9 €**

Bière française ou étrangère Пиво французского или иностранного производства — **13 €**

Eau minérale (plate ou gazeuse - 50 cl) — **9 €**
Минеральная вода (газированная или негазированная - 0,5 л)

Expresso Эспрессо — **7 €**

Double - Double expresso, café au lait — **9 €**
Двойной — Двойной эспрессо, кофе с молоком

Thés, infusions (Dammann), Чай, травяной чай (Dammann) — **9 €**

Chocolat chaud Горячий шоколад — **10 €**

CARTE DES VINS ВИННАЯ КАРТА

	75 cl 750 МЛ	37,5 cl 375 МЛ	150 cl Магнум
VINS DE PROVENCE **ПРОВАНСКИЕ ВИНА**			
BY.OTT ROSÉ	49 €	29 € (50 cl)	100 €
Château Minuty “Prestige”, blanc, rouge, rosé (белое, красное, розовое)	59 €	41 € (50 cl)	110 €
Château Minuty “Or”, blanc, rosé (красное, розовое)	62 €		
Château Minuty rosé “Cuvée 281”(розовое)	100 €		210 €
Château Rasque, blanc, rouge, rosé (белое, красное, розовое)	54 €	31 € (50 cl)	108 €
Whispering Angel, rosé (розовое)	55 €		120 €
Domaine Ott, Blanc de Blanc	71 €	37 €	
Domaine Ott, Château de Selle, rouge (красное)	72 €	38 €	
Domaine Ott, Château de Selle, rosé (розовое)	73 €	38 €	160 €
Château Miraval, rosé (розовое)	55 €		
VIN DE PAYS D’ARDÈCHE **ВИНА РЕГИОНА АРДЕШ**			
Chardonnay “Grand Ardèche”, Latour, blanc (белое)	50 €		
VINS DE LA LOIRE **ВИНА ДОЛИНЫ ЛУАРЫ**			
Sancerre blanc, Jolivet	52 €	29 €	
Sancerre rouge, La Bondenotte	53 €	33 €	
Pouilly Fumé, “Château de Tracy”	60 €	36 €	
Pouilly Fumé, Baron de L	130 €		
VINS DU BEAUJOLAIS **ВИНА БОЖОЛЕ**			
Beaujolais Village, Aujoux	45 €		
Brouilly Château de la Chaize	49 €	28 €	
VINS BLANCS DE BOURGOGNE **БЕЛЫЕ ВИНА БУРГУНДИИ**			
Mâcon Lugny “Les Genevrières”, Latour	50 €	26 €	
Chablis 1er Cru “Les Fourchaumes”, Domaine Laroche	72 €	38 €	
Pouilly Fuissé, Faiveley	70 €	32 €	
Meursault, Chanson	110 €		
VINS ROUGES DE BOURGOGNE **КРАСНЫЕ ВИНА БУРГУНДИИ**			
Aloxe Corton	69 €	32 €	
Chassagne Montrachet, Latour	72 €		
Mercurey 1er Cru “Clos des Myglands”, Faiveley	85 €		
VINS ROUGES DE BORDEAUX **КРАСНЫЕ ВИНА БОРДО**			
Château Les Ormes de Pez, Saint-Estèphe 2013	60 €		
Château Diane de Belgrave, Haut Médoc	56 €	30 €	
Château Prieuré Lichine, Margaux 2014	70 €		
Château La Pointe, Pomerol 2013	90 €		
CHAMPAGNES **ШАМПАНСКОЕ**			
Henriot Brut Souverain	97 €	55 €	
Henriot Brut rosé (розовое)	140 €		
Moët & Chandon, Brut Impérial S.A.	110 €		
Moët & Chandon Grand Vintage	135 €		
Moët & Chandon Rosé, Grand Vintage (розовое)	140 €		
Louis Roederer Brut 1er	120 €		
Louis Roederer Rosé Millésimé (розовое)	180 €		
Dom Pérignon	490 €		
Cristal Roederer	490 €		

Tout autre vin est disponible sur simple demande Вы можете заказать и другие имеющиеся в наличие вина
Prix nets, toutes taxes comprises Цены окончательные, все налоги включены

Château Minuty

www.minuty.com

2017
ROSE et OR
Château Minuty

Photo : ©Hervé Fabre

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.