

PARIS

JE

T' AIME

Спільне приймання їжі для французів — певний ритуал, частина національної самосвідомості. Він занесений ЮНЕСКО до списку нематеріального та культурного спадку людства.



Ми цінуємо Ваш час, і тому найскладнішу страву Ви отримаєте не пізніше ніж за 20 хвилин. Або Ви за неї не сплачуєте!

Ми популяризуємо здорове та збалансоване харчування, шанувальникам «фаст-фудів» у нас не сподобається.

Ми працюємо у форматі «food hall» — гастрономічний гіпермаркет, максимально враховуючи смакові та гастрономічні вподобання наших гостей: — французькі страви високої кухні за доступною ціною.


Будь-яку страву Ви маєте можливість замовити із собою на виніс.


Заклад несе повну відповідальність за свіжість продуктів та страви, що приготовані з них.


Вхід з тваринами у нас дозволений та вітається. Для них діє окремо меню. Якщо Ви відчуваєте себе дискомфортно поруч з чотириногими відвідувачами, Вам слід обрати інший заклад.


Всім, хто хоча б один раз врятував життя будь-якій тварині чи сприяв її долі — наша щіра вдячність та подарунок від закладу.

Якщо Ви скуштували страву (не плутати з дієсловом «з'їли») і вона Вам не сподобалася, Ви маєте можливість за неї не платити.

 — Об'ємна порція. Можливо їсти удвох.

 — Цю страву можна скуштувати тільки у нас.

 — Страву замовляється попередньо.

 — Веганська страву.

Алергени позначені відповідно
до Регламенту Європейської комісії (EU) №1169/2011.

Детальну інформацію про склад страв
Ви можете отримати у персоналу закладу.



Глютен (зернові)



Ракоподібні



Яйця



Риба



Арахіс



Соя



Молоко (лактоза)



Горіхи (деревні)



Селера



Гірчиця



Кунжут



Сульфіти






Люпин







Молюски




Сніданки

(Пн-Пт 10⁰⁰-12⁰⁰)

1. Скрембл з червоною рибю 1/250 185-00
Алергени:  /  / 

2. Яйця пашот з лососем гравлак
та авокадо 1/250 185-00
Алергени:  / 

3. Омлет із томатами та збитим
сиром 1/250 155-00
Алергени:  / 



4. Солодкі сирники з теплою
цитрусовою сметаною 1/250 125-00
Алергени:  /  / 

5. Французькі крепи з гарячим
сиром 1/250 135-00
Алергени:  /  / 

Фондю

1. «Савуаярд»



Одна з найстаріших страв Франції, класика французької кухні.

Алергени:  / 

1/400 395-00

2. «Пектораль»


Блакитні сири сімейства Рокфор (Roquefort) з нормандським маслом та горіховою пудрою.

Алергени:  / 

1/400 435-00

3. «Пату»



Вершкові сорти сиру зі скибочками філе курчати та невеликим додаванням коньяку.

Алергени: 

1/400 395-00

4. «Ельзаське»


Тонкі ковбаски, приготовані на грилі в корсиканському соусі. Томляться в сепажі гарячих сирів, просочуючи їх своїм ароматом.

Алергени:  / 

1/400 395-00

5. «Прованське»

Витриманий козячий сир з вишнею та телятиною, приготовано на відкритому вогні.

Алергени: 

1/400 395-00


6. «Довіль»

Готується разом з відвареними в білому вині та вершках мідіями та креветками.

Алергени:  /  / 

1/400 435-00



7. 3 пармезаном, грибами та в'яленими томатами

Алергени: 

1/400 395-00


8. «Швейцарське»

Овечий сир з креветками в сирно-часниковому соусі.

Алергени:  / 



1/400 435-00

9. 3 хамоном, копченою грушею і сиром «Проволоне» (Provolone)

Алергени: 

1/400 435-00










10. 3 сиром «Брі» (Brie), «Камамбером» (Camembert) та червоною рибою

Алергени:  / 


1/400 435-00


P.S. Крутони шпинатні чи з горіхами і насінням до будь-якого виду фондю – в подарунок.

Супи

- 1.  Грибний суп «Мушмулес» з пудрою із білих грибів та трюфельною олією**
Подається з тостом та грибним паштетом.
Алергени:  1/300 **155-00**
- 2. Бульйон з перепелиним яйцем, ніжним м'ясом домашньої курки та локшиною найвищого гатунку**
Алергени:  1/300 **125-00**
- 3. Суп із свіжих раків з морепродуктами**
Алергени:  1/350 **195-00**
- 4.  Томатний крем-суп з моцарелою бебі та оливковою пудрою**
Алергени:  1/300 **145-00**
- 5. Окрошка з м'ясом, приготовленим на грилі та фермерськими овочами**
Алергени:  1/300 **155-00**
- 6.  Сирний крем-суп**
Алергени:  1/300 **145-00**

Салати

 Овочеві Vegan

- 1. «Провінційний»**
Смужки огірка в лимонному соці, томати, зелень, соковита капуста, листя шпинату та насіння льону в оливковій, кунжутній, горіховій, конопляній олії на Ваш вибір.
Алергени: відсутні 1/200 **175-00**
- 2. Сепаж органічної зелені, авокадо, горіхи, в'ялені томати з авокадово-лимонним соусом**
Алергени:  1/200 **265-00**

3. Салат із слайсами з кореня селери, томатами, яблочною стружкою, теплими слайсами халумі гриль, базиліком і медово-гірчичним соусом

1/200 **235-00**

Алергени: 🍷 / 🌿 / 🥛

Салати

Сирні

1. Грушевий салат з блакитним сиром у тим'яновому соусі

Блакитний сир, солодкий перець, томати, салат, скибочки груші, зелень, оливкова пудра.

1/200 **275-00**

Алергени: 🥛

2. Салат гранд-моцарела зі свіжими овочами та соусом «Песто»

1/200 **275-00**

Алергени: 🥛

3. Салат «Клода»

Моцарела, солодкий перець, пасерований в гарбузовій олії з квітковим медом, томати, зелень, макові крекери. Цей салат полюбляв Клод Мане.

1/200 **265-00**

Алергени: 🥛 / 🌿

Салати з теплого, щойно приготовленого, м'яса або риби з ароматними овочами, травами і соусами 

1. «Шевр»

Козячий сир, в'ялене м'ясо ягняти, сепаж салату, томати, житні крутони, кленовий соус.

1/200 **275-00**

Алергени: 🍷 / 🌿

2. Ростбіф із томленої телятини з зеленню та соусом «Тонато»

Сепаж зелені, томати та солодкий перець у поєднанні з ніжною телятиною.

1/200 **295-00**

Алергени: 🍷

3. «Кінематографічний»

Філейна частина курчати, пасерована на легкому вогні в горіховій олії, з маш-салатом, смужками солодкого перцю та томатами в літньому соусі.

Алергени: 🥚

1/200 275-00

4. Тепла телятина з томатами, діжонською гірчицею, живим шпинатом, рукколою

Алергени: 🥛

1/200 285-00

5. «Качиний салат»

Філе качки, тушковане в білому вині та виноградній олії, з томатами, яблучною стружкою, пряними травами, листям салату та зеленню.

Алергени: відсутні

1/200 295-00

Салати

Морепродукти

1. Le «Пуассон»

Мариноване філе лосося, томати, огірок, солодкий перець, мангольд, соковита зелень.

Алергени: 🐟

1/200 275-00

2. «Авансцена»

Авокадо з креветками в лаймовій олії з томатами, зеленню та кремом з натурального манго.

Алергени: 🦞

1/200 355-00

3. Салат з креветками та мідіями, томатами, солодким перцем та устричним соусом

Алергени: 🦞 / 🦪

1/200 285-00

4. Салат з теплим лососем, зеленню, перепелиним яйцем та сиром «Пармезан»

Алергени: 🐟 / 🥚 / 🥛

1/200 355-00



P.S. Ви можете додати до салату будь-яку з цих олій: гарбузову, оливкову, гірничну, конопляну, лляну. А також — Герандську сіль або рожеву сіль Непалу.

Рибні страви

Біла риба



1. Риба Берсі

Біла риба, тушкована в рожевому вині разом з грибним соте. Страва рецептури Франсуа Вателя.

Алергени:  / 

1/300 385-00



2. Біла риба на грилі з овочами та соусом «Песто»

Алергени:  / 

1/300 385-00

3. Філе білої риби з картоплею та пряною сметаною



Страва рецептури П'єра Ганьєра (Pierre Gagnaire).

Алергени:  / 

1/300 385-00

4. Скибочки білої риби, запеченої в білому вині зі свіжими грибами та лимонним маслом, на подушці з ароматного тушкованого шпинату з блакитним сиром



Страва, на якій були виховані геніальні учні Шарля Дюллена в його акторській школі «Стара голуб'ятня».

Алергени:  / 

1/300 385-00

5. Біла риба з ароматним паштетом із лісових грибів

Страва рецептури Жоеля Робюшона.



Алергени:  / 

1/300 385-00

Червона риба



6. Філе лосося під рокфоровим мусом та прованськими травами

Улюблена страва головного режисера «Cirque du Soleil».

Алергени:  / 

1/300 465-00



7. Сьомга, тушкована в лимонному маслі, зі слайсами свіжого авокадо і сирною пудрою

Алергени:  / 

1/300 485-00

8. «Червона риба Марселя»



Витримана в мускатному ігристому вині.
Подається під кремовим трав'яним соусом.
Цю страву дуже любляв Марсель Сердан,
коханий Едіт Піаф, який трагічно
загинув на піку їх відносин.

Алергени:  / 

1/300 465-00

9. Червона риба з цибулевим мармеладом та ніжним картопляним пюре в трюфельному маслі

Страва рецептури Алена Пассара (Alain Passard).

Алергени:  / 



1/300 465-00

P.S. Всі рибні страви супроводжуються ароматним рисом з лимонною олією або рисом з рослинними вершками та зеленими травами - в подарунок.

Закуси до вашої приємної бесіди


1. Равлики по-Бургундськи

Пасеровані в білому вині під вершково-часниковим соусом. Подається з зеленню на шпинатних крутонах.

Алергени:  / 

півдюжини 375-00

2. Сет сирів

Алергени: 


1/250 355-00

3. Дошка зі спеціалітетами хамону та копченими ковбасами

Алергени: відсутні


1/250 365-00

4. Тар-тар з телятини з трюфельним айолі

Алергени: 



1/250 295-00

5. Тар-тар з лосося

Алергени: 


1/250 345-00

6. Паштет із качки з сирними бріошами

Алергени:  / 

1/200 285-00

7. Крудо з лосося

Алергени: 

1/250 345-00

8. Сет amuse-bouche

Алергени:  / 

1/200 285-00

М'ясні страви


1. Ніжне філе карамельної качки з ягодами

Алергени: відсутні

1/300 395-00

2. Антрекот з томатами черрі та теплою моцарелою


На мові сицилійської мафії ця страва означає «Ти прийнятий до родини». Подається фламбе. Замовте ступінь прожарювання м'яса у менеджера.

Алергени: 

1/350 435-00

3. Рожева картопля, тушкована у вершках на рожевому вині у дуєті зі свинячою корейкою під збитим вершковим сиром та соусом з барбарису

Знавці стверджують, що при вживанні цієї страви можна відчувати аромат літніх ночей на Лазурному березі.

Алергени: 

1/350 395-00

4. М'ясо в гранатовому соусі. Кодова назва серед театралів «Гемоглобін»


Соковита м'якоть телятини, нашпигована натуральним гранатовим соком, готується на відкритому вогні. Подається з гранатовом соусом.

Алергени: відсутні

1/300 395-00

5. Філейна частина теляти з пармезаном і соусом із базиліку


Страва з репертуару найгастрономічної та гурманної країни світу. Свого часу Мольєр міг дозволити собі цю страву лише після продажу чергової п'єси.

Алергени: 

1/300 395-00

6. «М'ясо Люка Бессона»

М'якоть телятини, обов'язково філейної частини, готується на грилі, припускається в протертому томатному соці з горіховою пудрою на повільному вогні.

Алергени: 

1/300 395-00

7. Кролячі котлети, фаршировані свіжою зеленню та лляним насінням, під соусом із ракових шийок 1/250 365-00

Страва рецептури Франсуа Вателя.
Алергени: 🦀

8. Ескалоп з картоплею по-прованськи та виноградною гірчицею 1/300 395-00

Страва рецептури Бернара Луазо (Bernard Loiseau), шеф-кухар, який наклав на себе руки через чутки про можливість зниження рейтингу його ресторану з 3-х зірок Мішлен до 2-х зірок.
Алергени: 🍷

9. Телячі медальйони з баклажанами, тушкованими з томатами та прованськими травами у кальвадосі 1/300 395-00

Страва рецептури Франсуа Вателя - мажордома принца Конде.
Алергени: відсутні

10. Orly de specialite 1/300 365-00

Філе курчати, мариноване в малиновому лікері, сформоване в биточки, фаршировані блакитним ароматним сиром і фермерським маслом. Страва рецептури Франсуа Вателя.
Алергени: 🍷

11. 🚫 Ніжний язик, приготований су-від з хріном із руки 1/300 395-00

Страва легендарного метра французької гастрономії Огюста Ескоф'є.
Алергени: відсутні

12. Телятина з ікрою із стиглих томатів під гарячим сиром 1/300 395-00


Алергени: 🍷

P.S. Усі м'ясні страви супроводжуються гарбузовим, селеровим, шпинатним або буряковим пюре, в залежності від пори року - в подарунок.

До будь-якої страви з м'яса або риби Ви можете замовити у супровід:

1. Аліго

Ніжне картопляне пюре, дбайливо перебите з сиром та ароматним вершковим маслом.


Алергени: 

1/150

55-00

2. Гратен Дофінуа

Слайси запеченої картоплі та грибів, прокладені домашнім сиром та ароматними приправами з додаванням білого вина.


Алергени: 

1/150

75-00

Печемо для Вас кожного ранку протягом усього дня

1. Багет з шпинатом

Алергени: 

1/160

40-00


2. Багет зі злаками та горіхами, приготований на червоному вині

Алергени:  / 

1/180

45-00

3. Багет з в'яленою вишнею

Алергени: 

1/180

40-00

Меню для чотирилапих друзяків

1. Відварна або сира телятина
2. Відварене або сире філе птиці
3. Рис з вершковим маслом та куркою
4. Домашній сир з сирим жовтком
5. Печінка птиці з яєчним конфеті
6. Вода мінеральна
7. Молоко 3,5% жирності

1/150

100-00

безкоштовно

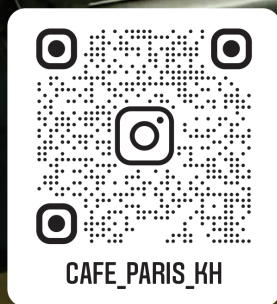
безкоштовно

На вулиці безліч безпритульних тварин. Ви можете не платити за рахунком за Вашого вихованця, якщо не залишите без уваги і їжі тих з них, хто Вам зустрівся!

м. Харків
вул. Ярослава Мудрого, 30/32
Метро «Ярослава Мудрого»

Комунікація та резервація за телефоном:
+38093-71-43-963

Наш інстаграм



CAFE_PARIS_KH

Наш сайт:
www.paris.kharkov.ua

PARIS
JE
T' AIME