



БИСТРО  
Месье Оливье

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛАВКА

MONSIEUR  
OLIVIER BISTRO

любимое винное бистро

ЗАВТРАКИ

Пн-Пт с 8:00 до 12:00, Сб-Вс с 8:00 до 14:00

<b>Французский завтрак</b> два яйца, приготовленные любым способом, паптет из куриной печени, масло сливочное, варенье, <b>на выбор:</b> круассан или багет, форель слабосоленая или ветчина, кофе / 335 г / 150 мл	750 р.	
<b>Яичница из трех фермерских яиц</b> приготовим яйца любым способом (омлет, глазунья, скрамбл) / 155 г	235 р.	
<b>Классический эльзасский омлет</b> подается с миксом салата / 180 г	255 р.	
<b>Крок Месье</b> традиционный французский тост с ветчиной и сыром / 215 г	425 р.	
<b>Копча с салатом романо,</b> яйцом и соусом ромеско / 165 г	385 р.	
<b>Яйцо-папот</b> со сливочной кукурузой и муссом из пармезана / 230 г	375 р.	
<b>Шакпука с нутом</b> в пряном томатном соусе со сливочным сыром и шпинатом / 310 г	425 р.	
<b>Паптет из куриной печени с бриошью</b> подается с луковым конфи́тюр / ревеневым соусом с розовым перцем (на выбор) / 250 г	475 р.	
<b>Овсяная каша</b>	<b>с пармезаном и яйцом папот</b> / 195 г	325 р.
	<b>с домашним вареньем</b> / 325 г	295 р.
<b>Сырники творожные</b> с домашней сметаной и ягодным вареньем / 260 г	425 р.	
<b>Круассан классический</b> / 70 г	125 р.	
<b>Круассан «Четыре сыра»</b> с томатным соусом / 180 г	395 р.	
<b>Круассан со слабосоленой форелью</b> и сыром лабне / 165 г	495 р.	
<b>Круассан с сыровяленой мясной гастрономией</b> собственного производства / копча / ломо / прошутто / брезаола / 165 г	395 р.	
<b>Круассан</b>	<b>с домашним вареньем</b> / 135 г	175 р.
	<b>с заварным / шоколадным кремом</b> / 135 г	195 р.
<b>Хлебная корзина</b> подается с домашним сливочным маслом / 150 г	150 р.	
<b>Бриошь со сливочным маслом</b> / 70 г	90 р.	

К ЗАВТРАКУ:

<b>Собрасада</b> пикантный мясной паптет с паприкой / 50 г	150 р.	<b>Салями</b> чоризо / ломо / брезаола / 30 г	125 р.
<b>Хамон Серрано</b> / 20 г	125 р.	<b>Пармезан</b> / 30 г	90 р.
<b>Томаты свежие</b> / 50 г	50 р.	<b>Томаты вяленые</b> / 20 г	90 р.