

## Předkrmy studené - Entrées

70g/150g	Tatarský biftek z pravé svičkové <i>podávaný s variací tradičního koření a topinkami</i>	155,-/290,-
50g	Carpaccio <i>marinované plátky hovězí svičkové sypané hoblinkami parmezánu a zdobené domácím bazalkovým pestem, rukolou a kapary</i>	175,-
90g	Domácí paštika z husích jatýrek <i>s fíkovo meruňkovým chutney</i>	125,-

## Teplé předkrmy - Hors d'Oeuvre

6ks/ 12ks	Šneci po burgundsku <i>marinovaní ve víně, zapečení v ulitách s česnekovo-bylinkovým máslem</i>	120,-/180,-
	Kozí sýr zapečený medem z našeho včelařství <i>na listových salátech s piniovými oříšky</i>	155,-

## Polévky - Potages

	Consommé <i>silný hovězí vývar se suchým sherry a játrovými knedlíčky, (na přání s vaječným žloutkem)</i>	49,-
--	--	------

## Hovězí steaky Charolais na lávovém grilu

připravíme na vaše přání: rare – krvavý, medium- středně propečený, well done - téměř propečený

	Mix grille Charolais <i>Doporučujeme pro čtyři osoby. ukázka pěti druhů charolaiských steaků (Faux filet, Entrecote, Rumpsteak, Onglet, Filet) se třemi druhy omáček, grilovanou zeleninou, fazolkami a gratinovanými bramborami</i>	1890,-
--	---	--------

330g	Charolaiský výběr <i>ukázka steaků faux filet, rumpsteak, onglet, jehněčí kotletka</i>	380,-
------	---	-------

200 g	Spider steak - Araignées steak <i>velmi vzácná část hovězí kýty nazývaná pavouček. Steak je mramorovaný jako pavoučí síť. Má velice zajímavou a odlišnou chuť od ostatních steaků. Jsme jedni z málo, kdo tento steak nabízí.</i>	<b>320,-</b>
200g	Faux filet <i>nízký roštěnec, hned po svíčkové je to nejvyhledávanější plátek masa</i>	<b>295,-</b>
300g	Entrecote <i>vysoký roštěnec</i>	<b>340,-</b>
500g	Steak Natural <i>Entrecote - vysoký roštěnec podávaný na prkně s bylinkovým máslem a hrubou mořskou solí, omáčka dle výběru.</i>	<b>530,-</b>
250g	Rumpsteak <i>silný steak z vrchní části uzrálé hovězí kýty</i>	<b>285,-</b>
200g	Tranche <i>steak z kýty</i>	<b>195,-</b>
200g	Onglet <i>steak ze slabiny (velmi specifická chuť, ve Francii oblíbená)</i>	<b>265,-</b>
200g	Filet <i>svíčková</i>	<b>460,-</b>
200g	Filet de Boadorais <i>svíčková protýkaná parmskou šunkou zabalená v anglické slanině</i>	<b>480,-</b>

## Omáčky

Všechny omáčky jsou připraveny z čerstvých surovin, bylinek a domácího masového fondu

Demi-glace <i>silně redukovaný vývar z telecích kostí, hovězího masa a zeleniny</i>	<b>35,-</b>
Burgundská šalotková <i>se zkaramelizovanou šalotkou a vínem</i>	<b>35,-</b>

Pepřová 35,-  
*ze zeleného nakládaného pepře zjemněná smetanou*

Houbová 35,-  
*smetanová s restovanou cibulkou*

## Speciality Bílé krávy

230g Hovězí bourguignon 240,-  
*slavný burgundský pokrm připravený dlouhým brasírováním na mírném ohni (mijoter), s omáčkou z červeného vína, zeleniny, žampionů, slaniny, čerstvých bylinek a koňaku*

## Zeleninová a bezmasá jídla

300g Marinované plátky lilku 175,-  
*zapečené s rajčaty a kozím sýrem, podávané s bramborami grenaille*

350g Tartiflette 160,-  
*tradiční francouzský pokrm u nás připravovaný z restovaných brambor, šalotky, pravých hříbků, zapečený s francouzským sýrem a smetanou (všele doporučujeme i se slaninou)*

## Saláty – Salades

180g Malý míchaný salát 55,-  
*z čerstvé sezónní zeleniny*

300g Křehký listový salát s grilovaným kuřecím steakem 175,-  
*s čerstvou zeleninou a bylinkovým dresingem*

300g Variace listových salátů s parmskou šunkou 185,-  
*s cherry rajčátky, hoblinkami parmezánu a bazalkovým pestem*

## Přílohy

Gratinované brambory 55,-  
*tenké plátky brambor se smetanou a strouhaným parmazánem*

Restované grenaille <i>s čerstvým rozmarýnem, červenou cibulkou a slaninou</i>	55,-
Ratatouille <i>lilky, cuketa, paprika, cherry rajčátka a šalotka s provensálskými bylinkami a bílým vínem</i>	55,-
Špenátové suflé <i>z listového špenátu se sýrem, dochucené česnekem</i>	55,-
Pečené fazolky se slaninou	55,-
Hranolky, vařený brambor, opečený brambor	55,-
Košíček pečiva	55,-
Grenaille <i>malé brambůrky z Francie pečené s česnekem a mořskou solí, podávané s creme fresh</i>	55,-
Bramborové pyré <i>připravené z brambor typu "C", do hladka vyšlehané s máslem a smetanou</i>	55,-

## Dezerty – Desserts

Crème Brulée <i>nezaměnitelný a tradiční francouzský dezert</i>	95,-
Domácí čokoládový fondant <i>pečený ze 70% čokolády, podávaný s vanilkovou zmrzlinou a lesními plody</i>	95,-
Citronový sorbet <i>zalitý francouzským sektem</i>	95,-
Horké maliny s tvarohovou zmrzlinou <i>připraveno přímo před hosty pomocí tekutého dusíku</i>	140,-