



LA CARTE A EMPORTER

-20% pour emporter un peu de Russie chez vous !

Afin d'assurer le bon déroulement du service, nous vous prions de réserver votre commande **45 minutes** à l'avance.

Pour les commandes à partir de **10 personnes**, merci de nous prévenir une semaine avant.

Pour commander : Tél. **095 095 8 777** ou **07 69 23 79 13**

BAR A CAVIAR

Baika Royal 12gr de la Maison Petrossian	37 €
Ossetra Royal 12g de la Maison Petrossian	37 €
Ossetra Royal 30g de la Maison Petrossian	78 €

ZAKOUSKI

Oladoushki Blinis servis avec du caviar rouge (œufs de saumon), de tarama aux truffes et crabe, crème fraîche	10.80 €
Assiette de Pirojkis mixte Deux petits pains au lait farcis à la viande de veau et au chou	8 €
Pirojok viande (unité)	4 €
Pirojok au chou (unité)	4 €
Zakouskis Malosols Assortiment de 600gr (2-3 pers.) Légumes marinés Malosols : Choux, cornichons, pâtissons, tomates, champignons et aubergines farcies (6 pièces)	9.20 €
Zakouskis Malosols à l'unité, 100 gr Légumes marinés Malosols au choix : Choux ou cornichons ou pâtissons ou tomates ou champignons ou aubergine farcies.	3.60 €
Coupe de Tsar de Saumons marinés maison Tranches de cœur de saumon fumé et mariné sauvage Baltique, à l'Aneth et citron, à la Caucasiennne et à la Betterave, accompagnées de blinis Maison et crème fraîche.	20.40 €
Assiette de charcuterie Russe Saucisson sec, lard fumé et langue de veau accompagné de cornichons Malosols et raifort sauvage	11.60 €



SALADES

Yantar		10.80 €
Poulet fumé, betterave, pomme de terre, maïs et ananas	Petite faim	7.60 €
Olivier selon la recette de 1860		12.40 €
Chair de crabe, langue de veau, filet de volaille, œuf, concombre, pomme de terre, roquette et œufs de lump, assaisonnés d'une sauce maison aux herbes	Petite faim	9.20 €
Kazan		10 €
Salade des légumes grillés au barbecue		

SOUPES

Lapsha tartare, fait maison		11.60 €
Poulet mijoté dans son bouillon clair avec des pâtes fraîches, faites maison. Servi avec une Pampouchka (petit pain maison à l'ail)	Petite faim	8.40 €
Okroschka		9.20 €
Soupe froide au yaourt parfumé à l'aneth et citron, émincé de veau, œuf et légumes du moment	Petite faim	7.60 €
Svekolnik végétarien ou bortch allégé d'été		9.20 €
Soupe froide au kéfir, betterave, concombre, œuf dur et la verdure	Petite faim	7.60 €

PLATS CHAUDS

Manty à la vapeur		13.60 €
Ravioles juteuses farcies aux épinards, oignons et fromage frais accompagnées de crème fraîche		
Esturgeon façon Nevski		16 €
Esturgeon gratiné au four, sous une croûte aux amandes et à l'Emmental, servi avec des légumes grillés au feu de bois, sauce blanche du chef	Petite faim	13.60 €
Tchéboureki. A la viande et forestière		11.20 €
Chaussons frit, farci de gigot d'agneau haché et farci de mélange de champignons grillées		
Tchébourek à la viande à l'unité		6 €
Tchébourek Forestier à l'unité		5.20 €
Pelmeni de Sibérie		13.60 €
Raviolis russes, au mélange de veau et porc, accompagnés au choix de crème fraîche ou servis dans leur bouillon	Petite faim	10.40 €
Pojarskaia		12.40 €
Haché de veau tendre, de volaille et de légumes, préparé à la recette de 1826. Servi avec les dés de pomme de terre au four	Petite faim	9.20 €
Selyodka		11.60 €
Hareng fumé au fut de chêne, dés de pommes de terre grillées au four, oignon rouge, champignons sauvages marinés.	Petite faim	7.60 €



Shashlyk de volaille 15.60 €

Cuisse de poulet désossé marinée, cuite au feu de bois, accompagnée d'aubergine, de poivron, Courgette, cuits au barbecue, sauce Adjika maison

Shashlyk de gigot d'agneau 15.60 €

Brochette de gigot d'agneau marinée, cuite au feu de bois, accompagnée d'aubergines, de poivrons, courgette, cuits au barbecue, sauce Adjika maison

Shashlyk de duo de poissons 15.60 €

Brochette de dos de saumon et d'esturgeon marinées, cuites au feu de bois, accompagnées d'aubergines, de poivrons, courgette, cuits au barbecue, sauce Tzaziki maison

DESSERTS

Kicel 7.5 €
Soupe fraîche de fruits de saison, crème fouettée, couvert de chocolat

Tvorojok 8.0 €
Faisselle vanillée, préparé maison avec de la confiture fruits rouges de saison ou au miel, noix et amandes grillés

Assiette Gourmande 10.5 €
Napoléon, tvotojok au miel, noix et amandes grillés, Syrniki avec sa confiture aux fruits rouges de saison

Napoléon 8.5 €
Gâteau incontournable russe à base de pâte feuilletée sur plusieurs étages et garni de crème à la confiture de lait caramélisée

Syrniki 8.0 €
Pancakes vanillés à la faisselle maison, servis au choix avec de la crème fraîche ou une confiture maison aux 3 baies rouges



LES MENUS

MENU TSAREVITCH 9.5€

Menu enfant -12 ans

Chez nous l'enfant est Tsar !

Bâtonnets de légumes à croquer, Accompagnés de la sauce Tzaziki

Plat au choix

Pojarskaia

Haché de veau tendre, de volaille et de légumes, préparé à la recette de 1826. Servi avec des pommes de terre grillées au four

Tchebourèk (à manger avec les doigts !)

Chaussons frits, farci de gigot d'agneau haché, servis avec la sauce Tzatziki maison

Dessert du Tsarévitch

Kicel

Soupe fraîche de fruits de saison, crème fouetée

Boisson au choix

Morse

Boisson faite maison aux baies rouges, miel et menthe (verre de 25 cl)

Kvas

Le kvas est une boisson fermentée très populaire en Russie. Composée de pain, de sucre et de levure, son goût particulier est très apprécié.

MENU EXPRESS 14.5€

Entrée - Plat ou Plat – Dessert. (Entrée+Plat+Dessert +5€)

L'ardoise du jour. Midi uniquement sauf samedis, dimanches et jours fériés



MENU ST-PETERSBOURG 21.20 €

Entrée au choix

Assiette de Pirojkis mixte (2 pièces)

Deux petits pains au lait farcis à la viande de veau et aux choux, accompagnés de Sauce Tsatsiki

Soupe au choix :

Svekolnik. Bortch d'été froid à base de kefir et des légumes frais

Okroshka. Soupe froide au yaourt parfumé à l'aneth et citron, émincé de veau, et légumes du moment

Plat au choix

Pojarskaia

Haché de veau tendre, de volaille et de légumes, préparé à la recette de 1826. Pomme de terre au four

Selyodka

Hareng fumé au fut de chêne, pomme de terre au four, oignon rouge, Champignons sauvages marinés.

Dessert au choix

Kicel

Soupe fraîche de fruits de saison, crème fouettée

Syrniki

Pancakes vanillés à la faisselle maison, servis au choix avec de la crème fraîche ou une confiture maison aux 3 baies rouges

MENU PETERGOF 29.20 €

Entrée au choix

Dégustation de saumon légèrement fumé et mariné maison

Sauvage Baltique, Caucasien, à l'aneth et citron et à la betterave, Accompagnés de blinis Maison et crème fraîche

Petit Olivier selon la recette de 1860

Chair de crabe, langue de veau, filet de volaille, œuf, concombre, pommes de terre, roquette et œufs de lump, assaisonnés d'une sauce Maison aux herbes

Plat au choix

Shashlyk de duo de poissons

Brochette de dos de saumon et d'esturgeon marinées, cuites au feu de bois, accompagnée d'aubergines, de poivrons, de courgette, cuits au barbecue, sauce Tzaziki

Shashlyk de volaille

Cuisse de poulet désossé marinée, cuite au feu de bois, accompagnée d'aubergine, de poivron, Courgette, cuits au barbecue, sauce Adjika maison

Dessert

Assiette gourmande

Napoléon, Tvotojok au miel, noix et amandes grillés, Syrnik avec sa confiture aux fruits rouges de saison

Prix nets et service compris



MENU VODKA 42 €

Entrée au choix

Oladoushki

Blinis servis avec du caviar rouge (œufs de saumon), de tarama aux truffes et tarama au crabe, crème fraîche

Assiette de charcuterie russe

Saucisson sec, lard fumé et langue de veau accompagné de cornichons Malossol et raifort sauvage

Plat au choix

Shashlyk de gigot d'agneau

Brochette de gigot d'agneau marinée, cuite au feu de bois, accompagnée d'aubergines, de poivrons, de pommes de terre, cuits au barbecue et de salade verte, servie avec une sauce ketchup maison

Esturgeon façon Nevski

Esturgeon gratiné au four, sous une croûte aux amandes et à l'Emmental, servi avec des légumes grillés au feu de bois, sauce blanche du chef

Dessert au choix

Le Hussard Russe

Sorbet citron jaune et vert, deux fruits acidulés, Vodka mignonette (5cl)

Napoléon

Gâteau incontournable russe à base de pâte feuilletée sur plusieurs étages et garni de crème à la confiture de lait caramélisée

MENU CAVIAR 56,40 €

Entrée au choix

Caviar Ossetra Royal de chez Petrossian 12g

Ce caviar est merveilleusement sensuel, ses œufs roulent sur le palais et la langue pour s'éclater pour notre plus grand bonheur en une saveur marine légèrement iodée, toute en finesse, et en fin de bouche des notes de fruits secs très délicatement s'expriment.

Dégustation de saumon mariné de la Maison Petrossian

Assortiment d'une sélection de saumon mariné Petrossian : Tradition nature, Aneth, à la Caucasienne (herbes et épices) et à la betterave

Plat

Assortiment des shashlyks

Agneau, volaille, duo de poissons

Dessert

Au choix à la carte