

## ПОЧЕМУ ФРАНЦИЯ?

Я готовлю более 20 лет.

У меня много друзей  
среди иностранных шефов.

Я с удовольствием приезжаю к ним в гости,  
чтобы творить вместе – это очень вдохновляет!

Пару лет назад мы с Patrick Canal  
готовили Буйабес, разбирали рыбу,  
варили бульон целый день, добивались  
идеального вкуса. Тогда, стоя на кухне  
его знаменитого бистро Les Artisans в Париже,  
я понял, что хочу открыть настоящее  
французское бистро... дома... в Петербурге...

Так появился наш Красавчик, MON CHOUCHOU.

Добро пожаловать в мою Францию!

**Vive la Russie /Vive la France!**



БРЕНД-ШЕФ И СОВЛАДЕЛЕЦ  
ДМИТРИЙ РЕШЕТНИКОВ

## ЗАВТРАКИ PETITS DÉJEUNERS

с 10:00 до 16:00

ГЛАЗУНЯ С ФУА-ГРА 500

ГЛАЗУНЯ С ДОКТОРСКОЙ КОЛБАСОЙ  
И ТАРТАРОМ ИЗ ТОМАТОВ 490

ОМЛЕТ С КРАБОМ 1100

ШАКШУКА 450

СКРЭМБЛ,  
ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК И МЯТА 450

БЕНЕДИКТ С ПРОШУТТО 590

ДРАНИКИ С ЯЙЦОМ ПАШОТ  
И ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ 790

КРОК-МАДАМ 550

АВОКАДО-ТОСТ С ГУАКАМОЛЕ  
И ЯЙЦОМ ПАШОТ 450

КРУАССАН С ВЕТЧИНОЙ,  
СЫРОМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ 390

ЧАШКА УТРЕННЕГО БУЛЬОНА 250

КАША ГРЕЧНЕВАЯ  
С ПАРМЕЗАНОМ И АВОКАДО 350

КАША ОВСЯНАЯ  
С СУХОФРУКТАМИ 350

СЫРНИКИ С ВИШНЕЙ  
И ФЕРМЕРСКОЙ СМЕТАНОЙ 450

ФРЕНЧ-ТОСТ С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ 500

КРУАССАН С ЛИМОННЫМ КУРДОМ  
ИЛИ ШОКОЛАДНЫМ ПРАЛИНЕ 250

## ХОРОШО ДОБАВИТЬ LES SUPPLÉMENTS

яйцо 100

АВОКАДО 190

ЧЁРНАЯ ИКРА 890

ЩУЧЬЯ ИКРА 350

ФУА-ГРА 450

МОРТАДЕЛЛА 350

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 450

СТРАЧАТЕЛЛА 190

КАМЧАТСКИЙ КРАБ 350

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ 390

ДОКТОРСКАЯ КОЛБАСА 190

ЛИМОННЫЙ КУРД 150

ШОКОЛАДНОЕ ПРАЛИНЕ 150

## ХОРОШО К ВИНУ LES AMUSES BOUCHES

УСТРИЦА 490

ОЛИВКИ 390

СЫР 350

САЛЯМИ | ПРОШУТТО | МОРТАДЕЛЛА 880

БРИОШЬ С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ  
И ОРЕХОВЫМ МАСЛОМ 990

## ЗАКУСКИ LES ENTRÉES

ХЛЕБ С МАСЛОМ 190

КРОК-МЕСЬЕ 550

БАКЛАЖАН С ХУМУСОМ  
И ТАРТАРОМ ИЗ ОВОЩЕЙ 420

OEUFS MAYONNAISE [ЁФ-МАЙОНЕЗ] 350

Яйца с французским соусом майонез.  
Классическое блюдо парижских бистро

СЕЛЬДЬ С ОВОЩАМИ И СЕМЕЧКАМИ 490

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 750

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ 890

ФОНДАН ИЗ КРАБА С АВОКАДО  
И ЖЕЛЕ ИЗ ТОМАТОВ 950

## САЛАТЫ LES SALADES

РУССКИЙ САЛАТ 550

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ 650

ХРУСТЯЩИЕ ОВОЩИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ,  
ВИШНЕЙ И ФИСТАШКАМИ 690

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ 790

## СУПЫ LES SOUPES

КУРИНЫЙ СУП 450

ЛУКОВЫЙ СУП 450

VICHYSOISE [ВИШИСУАЗ] 490

Ароматный суп-пюре из лука-порей  
с картофелем и вешенками

ROT-AU-FEU [ПОТ-О-ФЁ] 550

Густой бульон из говядины с овощами

## ОВОЩИ LES LÉGUMES

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН 450

ROMMES DAUPHINE [ПОМ-ДОФИН] 390

Воздушные картофельные пончики,  
подаются с фермерской сметаной

ГЛАЗИРОВАННАЯ МОРКОВЬ  
С КРАМБЛОМ ИЗ СЕМЯН 390

## ТЕРРИН И ПАТЭ LES TERRINES ET LES PÂTÉS

ТЕРРИН ИЗ ФУА-ГРА 790

PÂTÉS EN CROUTE [ПАТЭ-АН-КРУТ] 650

Фуа-гра, паштет из утки, фисташки –  
это сочетание делает мясной пирог особенным.  
Французы им очень гордятся. Приготовление этого  
блюда занимает целых два дня. Во Франции даже  
проводится чемпионат мира по патэ-ан-крут.

PÂTÉ DE CAMPAGNE [ПАТЭ-ДЕ-КАМПАНИ] 490

Патэ из свиной грудки с ароматными травами.

Патэ-де-кампань переводится как «паштет  
по-деревенски!». Однако, во Франции практически  
каждая мама и бабушка умеет готовить это блюдо!  
Воспоминание из детства длиною в жизнь.

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ LES PLATS À PARTAGER

ЦЕЛАЯ СОЧНАЯ КУРИЦА С ХРУСТЯЩЕЙ  
КОРОЧКОЙ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
И ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ 1490

ROMMES ALIGOT [ПОМ-АЛИГО] 890

Воздушное картофельное пюре  
с молодым сыром Тома

BOUILLABAISSE [БУЙАБЕС] 2490

Суп с пятью видами средиземноморских рыб,  
с крутонами и соусом Руй.

Самый вкусный суп во вселенной и главная  
достопримечательность юга Франции!  
Именно с него и началась история  
MON CHOUCHOU.

Морской чёрт, кефаль и еще три вида  
средиземноморских рыб свежего улова,  
эспелетский перец, шафран, соус Руй,  
крутоны и это еще не все... Но главное в Буйабесе –  
это бульон, рецепт которого я соблюдаю  
и бережно храню!

## МЯСО И РЫБА LES VIANDES ET LES POISSONS

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ 790

СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ  
ПО РЕЦЕПТУ ОГЮСТА ЭСКОФЬЕ 590

ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ ПО-ПРОВАНСКИ 890

ЧУДСКОЙ СУДАК С ЗЕЛЁНЫМИ ОВОЩАМИ  
И СОУСОМ ВЕЛУТЕ 890

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
С МИКСОМ ЗЛАКОВ И ТРАВ 950

СТЕЙК МИНЬОН  
С КАРТОФЕЛЕМ ПОМ-ДОФИН 1600

КОТЛЕТА ИЗ БАРАНИНЫ  
С ПРОВАНСКИМ РАТАТУЕМ 820

TOURNEDOS ROSSINI CAVIAR  
[ТУРНЕДО РОССИНИ] 3700

Сочный стейк, бриошь, фуа-гра и чёрная икра.  
Классика французской дворцовой кухни.  
Блюдо названо в честь Джоакино Россини, который был  
не только великим композитором, но и признанным  
гурманом своего времени.

Цены указаны в рублях.  
\* Сервис свыше 6 гостей +10 %

Пожалуйста, сообщите официанту,  
если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты.

МЫ БУДЕМ  
БЛАГОДАРНЫ ВАМ  
ЗА ОТЗЫВ



## ДЕСЕРТЫ LES DESSERTS

ЛИМОННЫЙ ТАРТ 490

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ 550

КРЕМ-БРЮЛЕ 390

ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ 150

PARIS BREST (ПАРИ-БРЕСТ) 550

У этого легендарного десерта есть особенная история! Париж – Брест – Париж – это велосипедный супермарафон, впервые организованный в 1891 году. Первым победителем стал Шарль Террон, для этого ему пришлось 71 час без сна и отдыха крутить педали, чтобы преодолеть дистанцию 2700 км. А в 1910 году кондитер Луи Дюран придумал фирменный десерт в виде велосипедного колеса.

ВАНИЛЬНОЕ СУФЛЕ С МАРАКУЙЕЙ  
И СОРБЕТОМ ИЗ МАНГО 700

Souffi в переводе с французского буквально означает «дыхание, дышать». Первое упоминание об этом десерте было в кулинарной книге Винсента ля Шапеля в 1742 году. Суфле всегда готовится здесь и сейчас и не выносит спешки. Как только суфле будет готово, его немедленно подадут на стол, и есть лишь 10 минут, чтоб им насладиться. Время приготовления 30 минут.

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ 250

## КОФЕ LE CAFÉ

АМЕРИКАНО 200

ЭСПРЕССО 200

КАПУЧИНО 320

ЛАТТЕ 320

РАФ 370

МАККИАТО 180

Мы можем приготовить любой кофе  
на альтернативном молоке 100

## ЧАЙ LE THÉ

ЧЁРНЫЙ 350

ЗЕЛЁНЫЙ 350

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ LES BOISSONS CHAUDES

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 350

КАКАО 250

## ВОДА L'EAU

EDIS 320  
Russia

SAINT GERON 850  
France

## ЛИМОНАДЫ LES LIMONADES

СМОРОДИНА-БАЗИЛИК 550

КИВИ-ОГУРЕЦ 550

АПЕЛЬСИН-МАРАКУЙЯ 550

ЛИМОНАД 1 л 950

Красный базилик и грейпфрут / Лемонграсс

СОК 200

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ 350

СОСА-COLA 290

ТОНИК 290

## КОКТЕЙЛИ LES COCTAILS

MON CHOUCYOU 950

SERGE GAINSBORG 800

HENRI MATISSE 800

GIN TONIC 550

NEGRONI 750

MIMOSA 550

APEROL SPRITZ 650

FRENCH 75 750



## MON CHOUCYOU НА ВОДЕ

Приглашаем Вас насладиться прогулкой  
по рекам и канала Петербурга  
с французским гастрономическим  
сопровождением в стиле  
MON CHOUCYOU.

Аренда яхты:

по будням – 10 000 рублей в час

пятница и суббота – 15 000 рублей в час.

Меню от 3 500 рублей на персону

# MON CHOUCYOU

## FRENCH BISTRO

БРЕНД-ШЕФ  
ДМИТРИЙ РЕШЕТНИКОВ  
@RESHETNIKOVDMITRIY