





## *Фюнамбюль*

«Фюнамбюль» или Театр Канатных Плясунов — хит начала 19 века, порождение бурлящей жизни Парижа, некогда распахнувший двери на бульваре дю Тампль. Именно там возникли первые труппы актеров-булевардье, которые привлекали своей игрой простонародье, дразня зрителя пантомимами: бессловесными комедиями, водевилями и фарсами. На подмостках разворачивались шуточные, а также иногда вполне нешуточные страсти: леденящие душу преступления, предательства как гром среди ясного неба, пикантные обольщения, все это остро сдобренное градом пощечин, изрядной щепотью эротики и густым чадом кутежа. Представления ошарашивали парижский люд, помогали забыться в вихре эксцентричных сюжетных ходов и спецэффектов.

Легенда «Фюнамбюль» пережила целое столетие — в 1940х был снят фильм «Дети райка», посвященный воображаемым событиям, которые происходили на подмостках и за кулисами Театра. Названная лучшим французским фильмом столетия, картина — история любви четырех мужчин к одной женщине, и в ней легко проследить сюжет комедии дель арте.



Черно-белый фильм, где герои словно вычерчены тушью на белоснежном листе, покори́л зрителя XX века так, как покори́л парижан «Фюнамбюль» за сто лет до того. Его пленительная прелесть заключена в сочетании несочетаемого: театра масок, перченого, зачастую грубого, юмора, и подлинной трогательной романтики.



# Меню

## ЗАВТРАКИ (с 11:00 до 16:00)

|                                         | гр  | руб |
|-----------------------------------------|-----|-----|
| Крок мадам с трюфелем                   | 210 | 480 |
| Круассан бенедикт с лососем             | 220 | 750 |
| Круассан с маслом и апельсиновым джемом | 120 | 320 |
| Каша овсяная                            | 280 | 350 |
| Гречневая каша с авокадо и яйцом пашот  | 300 | 380 |
| Сырники с соусом крем брюле             | 240 | 460 |
| Омлет со шпинатом                       | 200 | 450 |
| Яичница шакшука                         | 260 | 450 |

## ЗАКУСКИ

|                                                                                                                     |     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| Пате из печени индейки с соусом порто и херес                                                                       | 160 | 480  |
| Тар-тар из говядины                                                                                                 | 200 | 790  |
| Тар-тар из лосося и гребешка                                                                                        | 150 | 950  |
| Маслины и оливки маринованные                                                                                       | 120 | 450  |
| Тарелка деликатесов<br>(артишоки, байоннская ветчина, вяленые томаты,<br>оливки с виноградом, анчоусы, перец гриль) | 220 | 1100 |

## САЛАТЫ

|                                                                |     |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|-----|
| Нисуаз со свежим тунцом                                        | 240 | 880 |
| Салат с крабом, авокадо и мятой                                | 180 | 980 |
| Салат с утиным магре и сыром дор блю                           | 200 | 720 |
| Салат Лионский                                                 | 200 | 550 |
| Салат фрукти де маре с манго                                   | 200 | 750 |
| Салат с хрустящими баклажанами и томатами                      | 170 | 460 |
| Салат с теплым осьминогом, рукколой<br>и французской заправкой | 180 | 980 |

Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!



# Меню

|                 |                                                        | гр      | руб       |
|-----------------|--------------------------------------------------------|---------|-----------|
| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | Голубые мидии в соусе Бер Блан / Дор Блю и луком шалот | 320     | 700       |
|                 | Гребешок Сан Жак с пармантье из сельдерея и груши      | 130     | 720       |
|                 | Сырное фондю на двоих                                  | 400     | 1400      |
|                 | Дополнение к фондю (креветки / оливки)                 | 50 / 50 | 380 / 300 |
|                 | Запеченый камамбер                                     | 150     | 650       |
|                 | Улитки с чесночным маслом и гренками                   | 200     | 920       |
| СУПЫ            | Луковый суп                                            | 270     | 520       |
|                 | Марсельская уха                                        | 400     | 950       |
|                 | Консоме с профитролями и паштетом                      | 350     | 400       |
|                 | Крем суп Дюбарри                                       | 300     | 450       |
| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА   | Котлета де-воляй с картофельным пюре                   | 350     | 650       |
|                 | Судак с крокетами и жульеном из грибов                 | 250     | 750       |
|                 | Утка конфи с пряной грушей                             | 270     | 980       |
|                 | Котлеты из щуки и лосося с соусом из шпината           | 250     | 660       |
|                 | Мраморный бургер в круассане с картофелем фри          | 350     | 790       |
|                 | Лосось со шпинатом                                     | 220     | 980       |
|                 | Петух по-бретонски в вине с каштанами                  | 570     | 950       |
|                 | Щечки телячьи с картоофельными ньокками                | 280     | 840       |
|                 | Осьминог с оливками, томатами, рукколой и шпинатом     | 240     | 2400      |
|                 | Стейк Россини с фуа гра                                | 260     | 1950      |
|                 | Шатобриан с смородиновым демиглясом                    | 230     | 1350      |

Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!

# Меню

|         |                                                   | гр    | руб |
|---------|---------------------------------------------------|-------|-----|
| ГАРНИР  | Гречка с белыми грибами и муссом из сыра Пармезан | 260   | 350 |
|         | Картофельное пюре                                 | 160   | 250 |
|         | Хрустящая цветная капуста с сырным соусом         | 180   | 360 |
|         | Картофель фри                                     | 150   | 320 |
|         | Хлебная корзина                                   | 180   | 290 |
| ДЕСЕРТЫ | Карамельный мильфей                               | 170   | 380 |
|         | Профитроли с шоколадным грильяжем                 | 180   | 390 |
|         | Десерт Павлова                                    | 190   | 480 |
|         | Тарт татен с яблоком и ванильным мороженым        | 220   | 480 |
|         | Мороженое (ваниль, шоколад, клубника)             | 60/20 | 160 |
|         | Сорбет (лимон, малина)                            | 60/20 | 160 |

Дорогие гости! Предупредите, пожалуйста, официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания!



Пьер Брассер в роли Фредерика Леметра

## *Арлекин*

Гениальный актер времен «Фюнамбюль», Фредерик Леметр, прозванный «Великий Фредерик», выведен на экране в амплуа дерзкого Арлекина, полной противоположности и извечного соперника Пьеро в сражении за сердце возлюбленной. Легкомысленный, но амбициозный прохвост, он, кажется, ничто в жизни не воспринимает всерьез, хотя с готовностью окунается в любую интригу, если она сулит выигрыш или возможность хорошенько повеселиться и задарма перекусить. Поклонниками таланта Леметра были Виктор Гюго, Чарльз Диккенс, И.С.Тургенев и А.И. Герцен.





Арлетти в роли Гаранс

## *Гаранс*

Главная героиня Гаранс — сама женственность. Она очаровательна, умна и абсолютно независима. Легко узнаваемая Коломбина, всегда преследуемая мужчинами и всегда ускользающая, словно солнечный луч.

Тонкая игра между этими персонажами, их история, нотка драмы в сердце карнавала, дух парижских улочек стали источником вдохновения при создании нашего ресторана.



