

SEZONNÍ MENU

PŘEDKRMY A MALÁ JÍDLA

Hovězí carpaccio balené v parmezánu ochucené olivovým glazé a rukolou	188 Kč
Kuřecí paštika ovoněná bylinkami podávaná na ostružinovém želé s opékanou francouzskou bagetkou	124 Kč
Šlehaný bio kozí sýr z farmy Chrastavec na pečené červené řepě sypaný praženými dýňovými semínky	135 Kč
Šneci pomalu dušení v červeném víně se šalotkou a kořenovou zeleninou servírování s tymiánovou tyčinkou	196 Kč
Foie gras zprudka pečená položená na francouzské bagetce doplněná fíkovo-citrusovou tapenádou	238 Kč
Čerstvé slávky vařené s lilkem a rajčaty ovoněné listovou petrželkou gratinované strouhaným parmezánem	167 Kč
Provensálské krevety flambované na francouzském koňaku položené na máslové polentě s bylinkami	256 Kč

POLÉVKY

Vývar z hovězí oháňky s raviolou plněnou sýrem Saint Agur a hovězím masem	64 Kč
Polévka z ryb a plodů moře ochucená rajčaty a čerstvými bylinkami zjemněná crème fraîche	79 Kč
Krémová polévka z pečené hlívy ústřičné zdobená majoránkovou pěnou	59 Kč

SALÁTY

Variace listových salátů dochucená vinaigrettem z červených pomerančů zdobená černými olivami a pošírovaným křepelčím vejcem	93 Kč
Rukolový salát proložený macerovanou paprikou doplněný bylinkovým nokem z bio kozího sýra z farmy Chrastavec	126 Kč

HLAVNÍ CHODY

Specialita podniku – bio jehněčí z moravských Bílých Karpat

Bio jehněčí maso konfitované s čerstvým tymiánem podávané na cibulovém zelí s domácím žemlovým knedlíkem	364 Kč
Dančí hřbet pečený medium doplněný karotkovo-dýňovým pyré s ostružinovou omáčkou a praženým dýňovým semínkem	395 Kč
Francouzské ragú z divokého prasete dušené s oranžovou čočkou a cuketou podávané s jáhlovými růsti	248 Kč
Bifteč z hovězí svíčkové servírovaný s marinovanou zeleninou a pečenou bramborou s crème fraîche	398 Kč
Vepřové karé z horkého grilu položené na lůžku z restované hlívy ústřičné s konfitovaným bramborem	225 Kč
Kachní prsa pečená dokřupava podlitá omáčkou z francouzského koňaku podávaná s kroketou z kuskusu a řapíkatého celeru	348 Kč
Supreme z kukuřičného kuřátka plněné sušenými rajčaty s tyrolským špekem doplněné rýží s macerovanou paprikou	248 Kč
Variace ryb a mořských plodů s čerstvými bylinkami	438 Kč
– dále čerstvé mořské i sladkovodní ryby dle denní nabídky (úpravu vám rád doporučí váš číšník nebo sám šéfkuchař)	

Bezmasé pokrmy

Krémové risotto proložené marinovanou cuketou a cherry rajčaty zdobené parmezánem	148 Kč
Čerstvé tagliolini s bazalkou, citronovou emulzí a hoblinkami parmezánu	137 Kč
Čerstvé tagliatelle s hříbkovým ragú a strouhaným lanýžem dochucené sýrem Fiore del Pastore	298 Kč

Máte-li speciální kulinářské přání (humr, krab, pečená kachna, svíčková na smetaně), dejte nám 48 hodin předem vědět, a pokud to bude jen trochu možné, rádi vám jej splníme.



CRÊPES

Francouzská palačinka plněná variací lesních hřibů
a šlehaným farmářským vejcem 146 Kč

Palačinková fritáta s hráškem a mátou
doplněná sýrem Gruyère 118 Kč

Francouzská palačinka plněná hruškou
zvýrazněnou zázvorem
flambovanou na koňaku 138 Kč

Francouzská palačinka ochucená marinovanými višněmi
a limetkovým olejem 136 Kč

DEZERTY

Crème Brûlée ochucené pistáciemi
zdobené čerstvým ovocem 98 Kč

Jablko pečené s rozinkami
a s drobenkou z vlašských ořechů
doplněné domácí skořicovou zmrzlinou 85 Kč

Lívanečky na pomerančové emulzi
zdobené domácím ořechovým griliášem 96 Kč

Čokoládový fondant
přelitý dipem z čerstvého ovoce
s poctivou šlehačkou 97 Kč

Domácí sorbet dle aktuální nabídky
zdobený čerstvým ovocem 59 Kč

Domácí zmrzlina dle aktuální nabídky
zdobená čerstvým ovocem 59 Kč

SÝRY

Aktuálním výběrem vás obsluha ráda provede.

120 g 159 Kč

Při objednání poloviční porce účtujeme 70 % ceny pokrmu.

Tříchodové degustační menu z nabídky jídelního lístku 390 Kč

Pětichodové degustační menu z nabídky jídelního lístku 550 Kč

S uvedenými jídly fantazie našich kuchařů rozhodně nekončí – ptejte se obsluhy na denní nabídku.

Děkujeme, že jste návštěvou restaurace La Bouchée podpořili ekologické aktivity Nadace Partnerství.

