

KIKI

RESTAURANT MÉRIBEL



CONSULTEZ NOTRE TABLEAU DES ALLERGÈNES EN FIN DE MENU
A TABLE OF ALLERGENS CAN BE FOUND AT THE END OF THIS MENU

A déguster seul ou à partager, à l'apéro
ou en accompagnement de votre plat
*Platters to accompany an aperitif or as part of your meal.
May be shared or enjoyed on your own.*
На одного или нескольких человек,
на закуску или в дополнение к основному блюду

Planche de Charcuteries 17,90 €

Local Cured Meat platter

Мясная нарезка из мяса региона

Planche de Fromages de nos Alpes 17,90 €

Local Cheese platter

Сырная нарезка местных сыров

Planche mixte Charcuteries et Fromages 17,90 €

Local Cheese and Cured Meat platter

Мясная и сырные нарезки из региональных продуктов

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
(AGNEAU, VEAU, BOEUF, VOLAILLE)

ALL OUR MEAT (LAMB, VEAL, BEEF AND POULTRY) IS REARED IN FRANCE

La suggestion dessert du chef

The Chef's dessert suggestion

Десерт от шеф-повара

Pour la Tarte Fine aux Pommes, pensez à la commander en début de repas.
Environ 20 minutes de cuisson.

Please order the Hot Apple Tart at the beginning of your meal
(around 20 minutes cooking time)

Наш фирменный десерт - горячий яблочный пирог.
Готовится 20 минут. Его нужно заказать заранее!

ENTRÉES • STARTERS • ЗАКУСКИ

Salade Verte / Green Salad / Зеленый салат 7,90 €

Salade Maraichère 13,90 €

Endives, Tomates cerises, Oignons rouges, Julienne de Carotte

Salad composed of chicory leaves, cherry tomatoes, red onions and carrots

Салат из салатного цикория, томатов-черри, красного лука и моркови

Salade Paysanne 14,90 €

Croûtons, Lardons, Oignons Poêlés et Oeuf Poché

Farmers' Salad served with Bacon Pieces, Croutons, Fried Onions and Poached Egg

Фермерский салат с гренками, кусочками бекона, обжаренным луком и яйцом-пашот

Salade de Croustillant de Chèvre au Miel, Chiffonade de Jambon cru 16,90 €

Salad served with crispy-coated Goats' Cheese with Honey and thinly sliced Cured Ham

Салат с обжаренным с медом козьим сыром, грецкими орехами и ветчиной

Terrine de Foie Gras Maison, et sa Poire Pochée au vin Rouge 24,90 €

Homemade Foie Gras Terrine served with Pear Poached in Red Wine

Домашний паштет из фуа-гра с грушей в красном вине

Pour accompagner votre Foie Gras, nous vous proposons un verre :

Le Temps des Chataignes «Vendanges d'Automne » 7,50 €

To accompany your Foie Gras, we suggest a glass of Le Temps des Chataignes Vendanges d'Automne

Для сопровождения фуа-гра мы предлагаем стаканчик вина

Le temps de Chataignes «Vendanges d'Automne»

Escalope de Foie Gras Chaud, Résinée de Pomme Coing et croustillant de Pain d'épice 26,90 €

Pan Fried slice of Foie Gras served with Apple and Quince sauce and Gingerbread

Эскалоп теплого фуа-гра с соусом из яблока и айвы, имбирный хлеб

Cuisses de Grenouilles à la Provençale 23,90 €

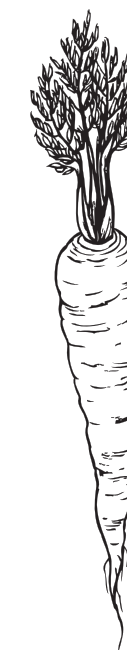
Provençal-style Frogs Legs (with butter, garlic and parsley)

Лягушачьи лапки в провансальском соусе

Escargots de Bourgogne «6» 12,90 € «12» 22,90 €

Snails in garlic butter

Бургундские улитки



POISSONS • FISH • РЫБА

Risotto de Gambas, Jus de Carapace et Copeaux de Parmesan 31,90 €
King Prawn Risotto with Shellfish broth and Parmesan shavings
Ризотто с тигровыми креветками, соус из ракушек и тертый сыр пармезан

SPÉCIALITÉS • SPECIALTIES • БЛЮДА МЕСТНОЙ КУХНИ

Minimum 2 personnes / For 2 people minimum / Минимум 2 человека



A déguster seul ou à partager en accompagnement de votre Fondue Savoyarde
Planche de Charcuteries 17,90 €
Platters to enjoy on your own or share as an accompaniment to your
Savoyard Cheese Fondue : Local Cured Meat platter


На одного или нескольких человек, на закуску или в дополнение к основному блюду : Мясная нарезка из мяса региона



Fondue Savoyarde, Salade verte 26,50 € /pers.
Au Fromage de Savoie - 300gr/personne
Savoyard Cheese Fondue with Green Salad - 300gr/person
Фондю из Савойского сыра и зеленый салат - 300 гр сыра на человека



Fondue Bourguignonne 39,90 € /pers.
Au Filet de Boeuf, sauces et pommes frites - 220gr/personne
Beef Fondue, with Beef Fillet, sauces and French fries - 220gr/person
Бургундское мясное фондю из говядины, соусы и картофель фри-
220 гр на человека



Supplément Filet de Boeuf - 120gr / personne 18,50 € /pers.
Extra Beef fillet - 120gr / person
Дополнительно филе говядины - 120 гр на человека



VIANDES • MEAT • МЯСО

••• Au départ du Grill • From the Grill • С гриля •••

Tranche de Gigot d'Agneau 27,50 €

Lamb Steak

Бараний стейк

Magret de Canard entier du Sud-Ouest 31,90 €

Grilled Duck Breast Fillet from South-West France

Утиное филе на гриле (птица выращена на юго-западе Франции)

Filet de Boeuf Grillé 36,90 €

Tender Beef Fillet, grilled

Нежное филе говядины на гриле

Entrecôte Grillée 350gr 32,90 €

Rib eye steak, grilled 350gr

Антрекот (350 гр) на гриле

Côte de Boeuf Grillée, pour 2 personnes 1,100kg 89,90 €

Prime Rib of Beef for 2 people - 1,100kg

Говяжьи ребрышки на гриле от шеф-повара на двоих - 1,100 кг

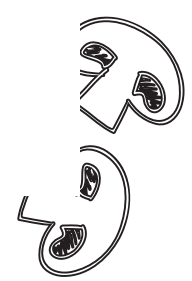
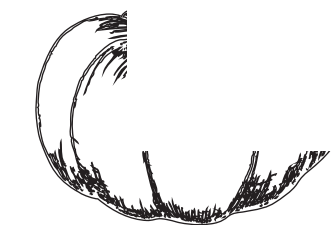
- Supplément Sauce Maison par personne •
- Homemade Sauce Supplement, per person •
- Домашний соус Доплата за человека •

5 Baies, Béarnaise, Beurre Kiki 4,00 €

5 Peppercorn sauce, Béarnaise sauce or Kiki Butter

5 ягод, соус бешамель (с луком-шалот и майонезом), сливочное масло Кики

Morilles / Morel Mushroom sauce / Соус со сморчками 7,50 €



VIANDES • MEAT • МЯСО

••• Au départ de la cuisine • From the kitchen • Из кухни •••

Tournedos de Boeuf (filet), Façon Rossini 49,90 €

Tender Beef Fillet, Rossini style (with foie gras and truffles)

Говяжье филе по рецепту Россини

Tartare au filet de Boeuf du père Kiki, pommes frites et salade verte 29,90 €

Kiki's Tender Beef Fillet Tartare, French fries and salad

Говяжий тартар от Кики, картофель фри и зеленый салат

Cuisse de Canard rôtie au Miel et Poivre Vert 22,50 €

Roast Duck Leg with Honey and Green Peppercorns

Обжаренное утиное бедро с медом и зеленым перцем

Ris de Veau aux morilles 42,50 €

Casseroled Veal Sweetbreads served with Morel mushrooms

«Ри-де-во» («сладкое мясо») со сморчками

Suprême de Poulet Fermier, Sauce aux Cèpes 25,50 €

Free-range Chicken breast, Cep mushroom sauce

Куриное филе с соусом из белых грибов

Supplément Garniture ou Garniture seule 5,50 €

Supplement for garniture or garniture on its own

Гарнир, как дополнение к основному блюду или только гарнир

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture au choix :

Gratin Dauphinois, Bouquetière de Légumes, Salade Verte,
Frites, Riz Pilaf.

*Sauce non comprise

All of our meats are accompanied with one garniture of your choice: Potato
Gratin, Selections of Vegetables, Green Salad, French fries, Rice.

*Sauce not included

Все наши мясные блюда подаются с соусом и гарниром на Ваш выбор :
картофельная запеканка, овощи, зеленый салат,
картофель фри.

* Соус не входит



• DESSERTS MAISON •
 • HOMEMADE DESSERTS •
 • ДОМАШНИЕ ДЕСЕРТЫ •

Faisselle Nature, Crème Fraiche ou Myrtilles 9,50 €

Curd cheese, served plain or with fresh cream or bilberries

Нежный деревенский творог со сливками или черникой

La Tarte Fine aux Pommes de Savoie, Flambée au Calvados 11,90 €

(Environ 20 minutes de cuisson)

Hot Apple Tart Flambéed in Calvados (around 20 minutes cooking time)

Горячий яблочный пирог с Кальвадосом (готовится не менее 20 минут, закажите заранее)

Moelleux au Chocolat cuit minute, Glace Stracciatella 11,50 €

(Environ 10 minutes de cuisson)

*Last-minute cooked Molten Chocolate cake, Stracciatella ice cream
(around 10 minutes cooking time)*

Домашний шоколадный пирог с мороженым страчетелла, готовится 10 минут

Profiteroles au Caramel Beurre Salé, sauce Chocolat 11,50 €

Salted butter caramel Profiteroles served with Chocolate Sauce

Домашние профитролы с карамелью и соленым сливочным маслом, под шоколадным соусом

Poire Pochée Belle Hélène 9,90 €

Poached Pear with Chocolate sauce, Cream and Vanilla ice cream

Пошированная груша «Бель Элен»

Crème Brulée à la Vanille Bourbon..... 10,90 €

Crème Brulée with Bourbon Vanilla

Домашний крем-брюле с бурбонской ванилью

Dessert du jour 9,90 €

Dessert of the day

Десерт дня

