

*Добро пожаловать
в ресторан Diego Plage!*



Блюда по-домашнему, искусно приготовленные из свежайших морепродуктов.



Банковские чеки к оплате не принимаются.

Тапас

■ Ассорти из свежих овощей	5,00 €
■ Горшочек утиного паштета рийет *	5,00 €
■ Мидии Диего	5,00 €
■ Севиче из маринованной рыбы	5,00 €
■ Креветки под соусом персийяд	5,00 €
■ Ассорти из солонины * (байонская ветчина, вяленая утиная грудка, утиный паштет рийет, тосты)	



■ Москье гребешки Сен-Жак с перцем эспелет, сырокопченая ветчина с хреном	8,00 €
■ Тосты с тапенадой из вяленых томатов, вяленая утиная грудка	5,00 €
■ Тост с утиным фуа-гра *	5,00 €
■ Сырные шарики	5,00 €
■ Морские улитки Бюло под чесночным соусом	5,00 €
	14,00 €

* Защищенное Географическое Указание Юго-Запада Франции

Лавка устричника (в зависимости от завоза)

Ассорти

Ассорти ДИЕГО (устрицы, мидии, сердцевидки, морские петушки, морские улитки Бигорно, 1/2 краба турто, морские улитки Бюло, лангустины, креветки)	42,50 €
Ассорти Жилардо (устрицы Жилардо, мидии, сердцевидки, морские петушки, морские улитки Бигорно, 1/2 краба турто, морские улитки Бюло, лангустины, креветки)	49,50 €
Королевское ассорти (ассорти Диего с 1/2 лобстера)	57,50 €
Королевское ассорти Жилардо (Ассорти Жилардо с 1/2 лобстера)	64,50 €
"Красное" ассорти (1 лобстер, 1 краб турто, 6 лангустинов, 6 розовых креветок)	69,90 €
Королевское ассорти морских даров Жилардо на 2 персоны (2 лобстера, 16 креветок, 12 лангустинов, 18 устриц, 2 краба турто)	179,00 €
Ассорти устричника (устрицы, мидии, сердцевидки, морские петушки, морские улитки Бюло, лангустины, креветки)	25,90 €

Черная икра (Мулен де ля Кассадот), 10 г 25,00 €



Устрицы

(поставщик устриц категории 3В, удостоенный первой премии Министерства сельского хозяйства в 2012 г.)

Аркашон №3	6 шт.	10,90 €	9 шт.	14,80 €	12 шт.	19,80 €
Особые №3 с устричной фермы Жоэля Дююша "Парк императрицы"	6 шт	14,90 €	6 шт	21,50 €	12 шт.	28,70 €
Особые Жилардо №4	6 шт	18,90 €	6 шт	26,85 €	12 шт.	35,80 €
Наше дегустационное устричное ассорти (Аркашон №3, особые №3 с устричной фермы "Парк императрицы", Жилардо №4)					12 шт.	30,00 €
Устрицы дня		см. доску				

К устрицам:

Хоровод креветок		17,50 €		Утиный паштет рийет *		5,00 €
Морские петушки "натюр"	12 шт.	15,00 €		Краб турто (400-600 г)		16,00 €
Испанские мидии сырые	12 шт.	10,00 €		Блюдо лангустинов		21,90 €
Морские улитки Бюло под майонезом		15,00 €		½ лобстера под майонезом		22,00 €
Горшочек морских улиток Бигорно		10,00 €				
Сердцевидки	12 шт.	9,00 €				

* Защищенное Географическое Указание Юго-Запада Франции

Банковские чеки к оплате не принимаются.



Language Traduction



Меню

Закуски

	Уха от шеф-повара (с сухариками, тертым сыром и соусом руй)	12,00 €
	Мидии от Диего с ветчиной по оригинальному рецепту (300 г)	12,50 €
	Ассорти из солонины * (байонская ветчина, вяленая утиная грудка, утиный паштет рийет, тосты)	14,00 €
	Салат месклен с фуагра, вяленой утиной грудкой, багетом с утиным паштетом рийет * и жареной грушей	14,80 €
	Горшочек морских петушков под сливочным баскским соусом	14,90 €
	Морские черенки, запеченные со сливочным маслом, чесноком и петрушкой	15,50 €
	Севиче из дорады и лосося, маринад из лайма и манго, крем-соус из хрена, салат	15,90 €
	Марбре из фуагра *, сдобная булочка с конфитюром из инжира с виноградом и пряностями	19,00 €

Вегетарианские блюда

	Вегетарианский салат из моркови, укропа, помидоров, салата месклен и зеленой спаржи с сухариками и тертым пармезаном	11,90 €
	Суп-пюре из сезонных овощей	12,90 €
	Лингвини с горгонцолой, грушей-пашот и орехами	16,50 €

Детское меню

Блюдо + 1 шарик мороженого "смартиз" (до 10 лет)



	Говяжий бифштекс с картофелем-фри	11,00 €
	Мидии с картофелем-фри	11,00 €
	Филе лосося с картофелем-фри	12,00 €
	Телячий бифштекс с картофелем-фри	12,50 €
	1/2 утиной грудки мегре * с картофелем фри	17,90 €








* Защищенное Географическое Указание Юго-Запада Франции






Language Traduction

Банковские чеки к оплате не принимаются.






Рыбные блюда (в зависимости от завоза)

 Лингвини с морепродуктами (морские петушки, мидии), томатный соус с кориандром, жареные тигровые креветки	18,90 €
 Жареные тигровые креветки с соусом бер-блан и репчатым луком, ризотто с шафраном, хрустящие овощи	22,50 €
 Жареное филе сибаса, ризотто с шафраном, овощи-гриль, соус борделез	24,50 €
 Жареные морские гребешки Сен-Жак с крем-соусом из морских ежей, кремовое ризотто	28,00 €
 Жареный морской язык (350-400 г), картофельное пюре, овощи-гриль, соус бер-блан	35,00 €
 Жареная рыба дня (см. доску), соус Педро, ризотто с пармезаном, сезонные овощи	prix à l'ardoise
 Жареный лобстер (500-600 г), пюре из мускатной тыквы, грибной флан, хрустящие овощи	prix à l'ardoise

Наши фавориты

 Рыбацкая уха (рыба в зависимости от завоза, тигровые креветки, мидии, рыбный бульон, картофель)	28,00 €
 Рыбная парильяда от Диего, соус Педро, ризотто с пармезаном, сезонные овощи	32,00 €
 Парильяда устричника (тигровые креветки, лангустины, морские черенки, мидии, краб-турто, лобстер) на 2 персоны, время готовки: 20 мин.	95,00 €










Мясные блюда

 Плечо ягненка, запеченное на углях с пряностями, картофельное пюре с горчицей, овощи	21,50 €
 Говяжий гамбургер с беконом, сыром бофор, маскарпоне и картофелем-фри	21,90 €
 Жареная утиная грудка мегре * (380-400 г), соус из фуагра, пюре из мускатной тыквы, овощи	25,90 €
 Жареная телятина ри де во, крем-соус из белых грибов, грибной флан, пюре из мускатной тыквы	25,90 €
 Говяжье филе (200 г), белые грибы под соусом из фуа-гра, картофель-фри, салат месклен	31,00 €

* Защищенное Географическое Указание Юго-Запада Франции

Банковские чеки к оплате не принимаются.

Наши лакомства

 Десерт дня	9,00 €
 Фруктовый салат с фруктовым сорбе "Ля Летьер"	8,50 €
 Пирог татэн из сезонных фруктов, мороженое "Ля Летьер"	9,50 €
 Крем-брюле с бурбонской ванилью, ванильное мороженое "Ля Летьер"	9,50 €
 Шоколадный пирог, ванильное мороженое "Ля Летьер", карамель на соленом сливочном масле	9,90 €
 Ромовая баба, мороженое с ромом и изюмом "Ля Летьер"	10,00 €
 Два профитроля, ванильное мороженое "Ля Летьер", миндаль, взбитые сливки, шоколад	9,90 €
 Тающий шоколадный десерт	10,90 €
 Кофе или чай "гурман"	9,90 €
Ассорти из 3 сортов выдержанного сыра	11,50 €

Наше мороженое

Зимний город (кофейное мороженое, ванильное мороженое, меренга, ликер Бейлиз, взбитые сливки)	9,50 €
"Жемчужина устричной фермы" (сорбе из манго, абрикоса и маракуйи, сироп из маракуйи, взбитые сливки)	9,50 €
"Креманка устричника" (мороженое с ромом и изюмом, вишнями Амарена и взбитыми сливками)	9,50 €
"Белая дама" (ванильное мороженое с шоколадным соусом, миндальное печенье, взбитые сливки)	9,50 €
"Персик Мельба" (ванильное мороженое с персиком, соус из красных ягод, миндальное печенье, взбитые сливки)	9,50 €
Льежский кофе или шоколад (кофейное или шоколадное мороженое с кофейным или шоколадным соусом, миндальное печенье, взбитые сливки)	9,50 €
"Креманка полковника" (лимонное сорбе, водка)	9,50 €
3 шарика мороженого на выбор	7,50 €
2 шарика мороженого на выбор	5,00 €

Вкусы мороженого: шоколад, мята - шоколад, ваниль, кофе, карамель, ром - изюм, фисташка, кокос, клубника, "смартиз"

Вкусы сорбе: лимон, черная смородина, малина, груша, манго, маракуйя, абрикос

Банковские чеки к оплате не принимаются.

Меню устричной фермы

Закуска+Основное блюдо или Основное блюдо+Десерт 24€50

Закуска+Основное блюдо+Десерт 28€90

Закуски

- ☒ 6 устриц n°3 с устричной фермы
или
☒ Ассорти устричника (устрицы, креветки, морские улитки Бюло) - доплата 3,00 евро
- или
☒ Горшочек морепродуктов с луковым фондю
- или
☒ Марбре из фуагра *, сдобная булочка с конфитюром из инжира с виноградом и пряностями
- или
☒ Уха от шеф-повара (с сухариками, тертым сыром и соусом руй)
- или
☒ Суп-пюре из сезонных овощей
- или
☒ Севиче из лосося, маринад из лайма, крем-соус из хрена

Основные блюда

- ☒ Мерлуза, жаренная в сливочно-чесночном соусе, кремное ризотто, хрустящие овощи
- ☒ Жареный морской язык (250-300 г), картофельное пюре, овощи-гриль - доплата 5,00 евро
- или
☒ Кареные тигровые креветки с соусом бер-блан и репчатым луком, ризотто с шафраном, хрустящие овощи
- или
☒ Запеканка с утиной грудкой и фуа-гра, соус борделез, салат месклен
- или
☒ Плечо ягненка, запеченное на углях с пряностями, картофельное пюре с горчицей, овощи
- или
☒ Рулет из мяса птицы, фаршированный лангустинами, раковый суп с эстрагоном, грибной флан, пюре из мускатной тыквы

Десерты

- ☒ Шоколадный пирог
- или
☒ Десерт дня
- или
☒ Крем-брюле с бурбонской ванилью
- или
☒ 2 сорта выдержанного сыра
- или
☒ Фруктовый салат
- или
☒ Креманка ДИЕГО (ванильное мороженое, ягодное сорбе, взбитые сливки)

Банковские чеки к оплате не принимаются.

* Защищенное Географическое Указание Юго-Запада Франции



Меню по 45 €

Закуски

☞ ТАРЕЛКА УСТРИЧНИКА (устрицы, креветки, морские улитки Бюло)

или

☞ Горшочек морских петушков под сливочным баскским соусом

или

☞ Марбре из фуагра *, сдобная булочка с конфитюром из инжира с виноградом и пряностями

или

☞ Салат месклен с фуагра, вяленой утиной грудкой, багетом с утиным паштетом рийет * и жареной грушей

Основные блюда

☞ Жареные морские гребешки Сен-Жак с крем-соусом из морских ежей, крем-овое ризотто

или

☞ Рыбная парильяда от Диего, соус Педро, ризотто с пармезаном, сезонные овощи

или

☞ Жареная утиная грудка мегре * (380-400 г), соус из фуагра, пюре из мускатной тыквы, овощи

или

☞ Жареная телятина ри де во, крем-соус из белых грибов, грибной флан, пюре из мускатной тыквы

Десерты

Ассорти из 3 сортов выдержанного сыра

или

Тающий шоколадный десерт

или

Ромовая баба, мороженое с ромом и изюмом "Ля Летьер"

или

Пирог татэн из сезонных фруктов, мороженое "Ля Летьер"

* Защищенное Географическое Указание Юго-Запада Франции

Diego
Rue

Банковские чеки к оплате не принимаются.