

MAISON

STARTERS		SALADS
	<i>Olives with cornichons</i> 7 Olives served with small pickled cornichons. <i>V</i> <i>Eggs Mimosa</i> 10 Hard-boiled eggs filled with a seasoned yolk cream, served with salmon à la Maison and red caviar. <i>L, V</i> <i>Quiche du jour</i> 10 Slice of our daily freshly baked quiche, served with mixed green salad. Ask your server for today's flavour. <i>G, L, V</i> <i>Baguette with salmon</i> 16 Freshly baked baguette filled with salmon à la Maison and carefully selected accompaniments. <i>G, L</i> <i>Sandwich with Angus Grand Cru beef</i> 18 Thinly sliced Angus Grand Cru beef with Acacia truffle honey. <i>G, L</i>	<i>Caesar salad</i> 15 With grilled chicken. <i>G, L</i> <i>Goat cheese salad</i> 17 Creamy goat cheese paired with roasted yellow beetroot, roasted pine nuts, and a honey Dijon dressing. <i>G, L, V</i> <i>Salade Niçoise</i> 20 A refined take on the French classic – lightly roasted tuna fillet, potatoes, red onion, crisp greens, olives, green beans, and a delicate vinaigrette. <i>L, V</i>
FRENCH SPECIALTIES		SOUPS
	<i>Omelette with salad & baguette</i> 12 Omelette served with a fresh garden salad and accompanied by a fresh baguette. Choose from ham, cheese, mushrooms, tomatoes, or spinach. <i>L, V, G</i> <i>Rillettes de Canard</i> 16 Slow-cooked duck rilette, served with toasted country bread, red onion marmalade, and cornichons. <i>G, L</i> <i>Gratinated prawns</i> 18 Gently spiced, baked king prawns in creamy white wine and shallot sauce, gratinated with Gruyère cheese. <i>L</i> <i>Steak Frites au Poivre</i> 33 Beef steak served with fries and creamy Cognac sauce. <i>L</i>	<i>Soupe à l'oignon gratinée</i> 12 Traditional French onion soup, slow-cooked to perfection and topped with sourdough bread and melted cheese. <i>G, L</i> <i>Vichyssoise</i> 12 Creamy potato-onion purée soup with black truffle, mushroom salsa, asparagus, and chives. <i>L, V</i>
DESSERTS		CHEESE AND CHARCUTERIE BOARDS
	<i>Crèmeux</i> 10 A silky dessert where the delicate aromas of vanilla and lavender meet the gentle sweetness of white chocolate, served with passion fruit and honey crumble. <i>L, G, V</i> <i>Mousse au Chocolat</i> 10 Dark chocolate mousse. <i>L, G, V</i>	<i>Cheeseboard</i> 27 A curated selection of the finest French cheeses, accompanied by fresh bread, honey, nuts, and seasonal fruit, offering a perfect balance of flavours and textures. <i>G, L</i> <i>Charcuterie board</i> 28 A selection of artisanal French charcuterie, served with seasonal delicacies, rustic bread, pickles, and gourmet accompaniments. <i>L</i>

MAISON

	EELROAD	SALATID
	<i>Oliivid kornišonidega</i> 7 Oliivid, serveeritud väikeste marineeritud kornišonidega. <i>V</i> <i>Täidetud munad</i> 10 Keedetud munad, täidetud maitsestatud munakollasekreemiga ning serveeritud Maison'i lõhe ja punase kaaviariga. <i>L, V</i> <i>Quiche du jour</i> 10 Iga päev värselt küpsetatud quiche, serveeritud värske salatiga. Küsige teenindajalt tänast maitset. <i>G, L</i> <i>Baguette lõhega</i> 16 Värselt küpsetatud baguette Maison'i lõhe ja hoolikalt valitud lisanditega. <i>G, L</i> <i>Võileib Angus Grand Cru veiseliha</i> 18 Õhukesed Angus Grand Cru veiseliha viilud akaatsia-trühvlimeega. <i>G, L</i>	<i>Caesari salat</i> 15 Grillitud kanaga. <i>G, L</i> <i>Kitsejuustusalat</i> 17 Kreemine kitsejuust röstitud kollase peedi, seederänniseemnete ja mee-Dijoni kastmega. <i>G, L, V</i> <i>Salade Niçoise</i> 20 Klassikaline Prantsuse salat – kergelt röstitud tuunikalafilee, kartul, punane sibul, krõmpsuvad rohelised oad, oliivid ja maitsevinegrett. <i>L, V</i>
	PRANTSUSE ERIROAD	SUPID
	<i>Omlett salati ja baguette'iga</i> 12 Omlett, serveeritud värske salati ja krõbeda baguette'iga. Valige täidiseks sink, juust, seened, tomat või spinat. <i>L, V, G</i> <i>Rillettes de Canard</i> 16 Aeglaselt küpsetatud pardirlett, serveeritud röstleiva, punase sibula moosi ja marineeritud kornišonidega. <i>G, L</i> <i>Gratineeritud hiidkrevetid</i> 18 Kergelt vürtsikad hiidkrevetid, küpsetatud kreemjas valge veini ja šalottsibula kastmes, gratineeritud Gruyère'i juustuga. <i>L</i> <i>Steak Frites au Poivre</i> 33 Veisesteik, serveeritud friikartulite ja kreemja konjakikastmega. <i>L</i>	<i>Soupe à l'oignon gratinée</i> 12 Traditsiooniline Prantsuse sibulasupp, serveeritud juuretisesaia ja sulatatud Gruyère'i juustuga. <i>G, L</i> <i>Vichyssoise</i> 12 Kreemjas kartuli-sibulapüreesupp musta trühvli, seenesalsa, spargli ja murulauguga. <i>L, V</i>
	MAGUSTOIDUD	JUUSTU- JA LIHAVALIKUD
	<i>Crèmeux</i> 10 Kreemjas magustoit, kus põimuvad vanilli ja lavendli aroomid ning valge šokolaadi õrn magusus. Serveeritakse passionivilja ja meepuruga. <i>L, G, V</i> <i>Mousse au Chocolat</i> 10 Tumeda šokolaadi vaht. <i>L, G, V</i>	<i>Juustuvalik</i> 27 Parimate Prantsuse juustude valik, serveeritud värske leiva, mee, pähklite ja hooajaliste puuviljadega, luues täiusliku maitsete ja tekstuuride tasakaalu. <i>G, L</i> <i>Lihavalik</i> 28 Valik käsitsi valmistatud Prantsuse lihalõike, serveeritakse hooajaliste hõrgutistega, saia, marineeritud kurkide ja gurmee-lisanditega. <i>L</i>

G – sisaldab gluteeni, L – sisaldab laktoosi, V – taimetoit

Kui teil esineb mistahes toiduallergiaid, siis palun teavitage sellest enne tellimuse esitamist meie töötajaid.

Arvele lisandub 10% teenindustasu.