



**ÜNNEPELJÜK EGYÜTT A FRANCIA NEMZETI ÜNNEPET!**  
2011.július 14. csütörtök, 20.00

**FÊTEZ LA FÊTE NATIONALE FRANÇAISE AVEC NOUS**  
Jeudi 14 juillet 2011 dès 20 heures

**CELEBRATE THE FRENCH NATIONAL HOLIDAY WITH US**  
on Thursday, 14th July, 2011 from 8 pm.

FELLÉPŐ/INVITÉ/SPECIAL GUEST:

**BERNARD HUTCHER,**

**notre chanteur français**

**1136 Budapest, Balzac utca 35.**

**Tel.: +36 1 350 04 11**

**[www.philippe.hu](http://www.philippe.hu)**

**[info@philippe.hu](mailto:info@philippe.hu)**

## MENÜ / LE MENU /MENU

### **Falatka tál ánizsos likőrrel vagy provanszi rozé borral**

Assiette de mise en bouche accompagnée d'un pastis ou du rosé de Provence

Mise en bouche with pastis or Provence rosé wine

\*\*\*\*

### **Tapas-trió provanszi módra**

Trio de tapas á la Provance

Tapas trio á la Provence

\*\*\*\*

### **Kétfogásos, autentikus francia „Bouillabaisse”, barátunk, Gerald Ravel, a bouillabaisse nagy szakértője által szervírozva**

Veritable „Bouillabaisse” servie en deux services par mon ami Gérald Ravel, le spécialiste du service de la bouillabaisse

Authentic French „Bouillabaisse” served by Gerald Ravel, the Great bouillabaisse specialist

**vagy/ou/or**

### **Kétfogásos kacsapecsenye: ropogós, sült mell cseresznyével, grillezett comb diós vegyes salátaágyon**

Cannette servie en deux services, filet rôti aux cerises et ensuite cuisse grillée sur lit de mesclun aux noir

Duck served in two courses, roasted breast with cherries followed by grilled leg served on a bed of „mesclun” salad mix with nuts

\*\*\*\*

### **Franciasajt-válogatás**

Selection de fromages français

Selection of French cheeses

\*\*\*\*

### **Frissítő desszert-trió: őszibarack szorbet, bajor dinnyekrém és friss gyümölcssaláta**

Trio de desserts fraîcheur: sorbet á la pêche, bavarois au melon et petite salade de fruits frais

Fresh trio de dessert: peach sorbet, melon ”bavarois” and fresh fruit salad

\*\*\*\*

**Menü ára/Le prix de ce menu/Price: 10 500 Ft**