

JARDIN CHEZ ANGELOVAS

cuisine avec accent d'Odessa



MERCREDI-DIMANCHE:

12H00-15H00

18H00-22H00

HÔTEL JARDIN CROISSETTE
CANNES, FRANCE

BIENVENUE!

Irina Angelova et Yulia Angelova, mère et fille, célèbres restauratrices et chefs cuisiniers d'Ukraine. Julia a participé au championnat du monde de la confiserie en France, ainsi qu'à l'émission Master Chef Professionals. Irina Angelova est restauratrice, écrivain, journaliste et chef de son propre restaurant depuis 40 ans. Nous préparons une cuisine ukrainienne authentique et originale, nous expérimentons !

De plus, nous avons commencé à préparer de la cuisine française avec un accent ukrainien. Nous serons heureux de vous servir des plats savoureux et de grande qualité, préparés selon les normes les plus strictes. Nous n'utilisons que les meilleurs produits et nous nous soucions de votre santé. Nous aimons notre métier et les gens. Nous vous attendons tous les jours pour le déjeuner et le dîner. Réservation obligatoire pour les dîners en semaine !



Irina & Yulia Angelova, mother and daughter, famous restaurateurs and chefs from Ukraine. Julia is a participant in the World Confectionery Championship in France, a participant in the Master Chef Professionals show. Irina Angelova is a restaurateur, writer, journalist and chef of her own restaurant for 40 years. We prepare authentic and original Ukrainian cuisine, experiment and have started making French cuisine with a Ukrainian accent.

We will be happy to feed you high-quality and tasty food prepared to the highest standards. We use only the best products and care about your health. We love our business and people. We are waiting for you every day for lunch and dinner. Reservations required for weekday dinners!

CHEZ ANGELOVAS

J A R D I N A V E C A C C E N T D ' O D E S S A



CET ÉTÉ NOUS VOUS ATTENDONS DANS NOTRE
RESTAURANT FAMILIAL POP-UP
AVEC VOS AMIS, ENFANTS ET ANIMAUX !



7 RUE MOLIERE, 06400 CANNES, FRANCE - HOTEL "JARDIN CROISSETTE"

LA CARTE

Entrée d'aubergines à la mode d'Odesa

17

Ікра із синеньких по-одеськи
Odesa-style eggplant appetizer

17

Cèpes salés des Carpates

17

Карпатські солоні білі гриби
Carpathian salted porcini mushrooms

17

Forshmak - entrée de hareng traditionnelle

17

Форшмак - традиційна закуска з оселедця
Forshmak - traditional herring appetizer

17

Assortiment de viandes fumées ukrainiennes avec moutarde de Dijon et cornichons 200g

17

Асорті українських копченостей з діжонською гірчицею та пікулями 200г
Assorted Ukrainian smoked meats with Dijon mustard & pickles 200g

17

Caviar de brochet au toast croustillant et beurre de Bresse 70g

35

Ікра щуки з хрусткими тостами та вершковим маслом із Бреса 70г
Pike caviar with crispy toast and Bresse butter 70g

35

Hareng avec salade d'oignons doux

17

Оселедець із салатом із солодкої цибулі
Herring with sweet onion salad

17

Salade bulgare (tomates, concombres, poivrons, oignons doux, fromage bulgare)

17

Болгарський салат (помідори, огірки, перець, солодка цибуля,
болгарська бринза)
Bulgarian salad (tomatoes, cucumbers, peppers, sweet onions, Bulgarian cheese)

17



САД “У АНГЕЛОВИХ”

КУХНЯ З ОДЕСЬКИМ АКЦЕНТОМ



ЦЬОГО ЛІТА ЧЕКАЄМО НА ВАС У НАШОМУ СІМЕЙНОМУ
ПОП-АП РЕСТОРАНІ!
БЕРІТЬ ДРУЗІВ, ДІТЕЙ ТА ЧОТИРИНОГИХ!



7 RUE MOLIÈRE, 06400 CANNES, FRANCE - HOTEL “JARDIN CROISSETTE”

PLATS CHAUDS

25	Tagliatelles aux cèpes Паста із білими грибами Pasta with porcini mushrooms	25
25	Tagliatelles maison avec boulettes de viande dans une sauce à la crème Домашня локшина з фрикадельками у вершковому соусі Homemade noodles with meatballs in cream sauce	25

SOUPES

15	Okroshka (soupe froide d'été) au kéfir avec du veau Окрошка на кефірі з телятиною Okroshka (summer cold soup) on kefir with veal	15
15	Bortsch – soupe ukrainien aux haricots Український борщ з фасоллю Ukrainian borscht with beans	15

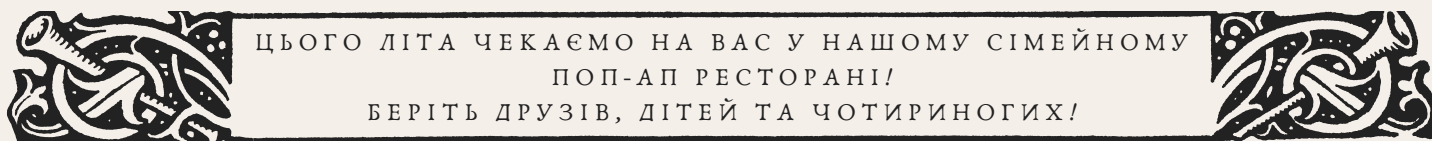
VIANDES

30	Bœuf Stroganov aux cèpes et purée de pommes de terre Бефстроганов з білими грибами та картопляним пюре Beef Stroganoff with porcini mushrooms and mashed potatoes	30
23	Chou farci à veau (Golubtsi) “Голубці” з телятиною Stuffed cabbage with veal (Holubtsi)	23
30	Canard aux pommes au miel et à la purée de pommes de terre Качка з медовими яблуками та картопляним пюре Duck with honey apples and mashed potatoes	30
35	Gigot d'agneau au couscous Жиго ягняти з кус-кусом Lamb gigot with couscous	35



САД “У АНГЕЛОВИХ”

КУХНЯ З ОДЕСЬКИМ АКЦЕНТОМ



7 RUE MOLIERE, 06400 CANNES, FRANCE - HOTEL “JARDIN CROISSETTE”

POISSON

30	Turbot à la sauce verte Тюрбо з зеленим соусом Turbot with green sauce	30
----	---	----

GARNITURES

8	Tagliatelles maison Домашня локшина Homemade noodles	8
---	---	---

8	Purée de pommes de terre Картопляне пюре Mashed potatoes	8
---	---	---

8	Couscous / Кус-кус	8
---	---------------------------	---

30	Pommes de terre maison de Maman (une poêle pour 3-4 personnes) Картопля по-домашньому від мами (сковорідка на 3-4 персони) Potatoes according to a family recipe from Maman (pan for 3-4 persons)	30
----	--	----

DESSERTS

12	Glace (chocolat, vanille, mangue, fraise) + un choix de garnitures Морозиво (шоколад, ваніль, манго, полуниця) + добавки на вибір Ice cream (chocolate, vanilla, mango, strawberry) + optional toppings	12
----	--	----

13	Gâteaux au fromage avec crème fraîche, miel et sauce aux framboises Сирники зі сметаною, медом і малиновим соусом Ukrainian cheesecakes with sour cream, honey and raspberry sauce	13
----	---	----

13	Gâteau aux cerises medovik sur miel de sarrasin Вишневий медовик на гречаному меду Cherry cake-“medovik” on buckwheat honey	13
----	--	----



U ANGELOVYH

C U I S I N E W I T H O D E S S A A C C E N T



THIS SUMMER YOU ARE WELCOME
TO OUR FAMILY POP-UP GARDEN RESTAURANT -
WITH FRIENDS, KIDS & PETS!



7 RUE MOLIERE, 06400 CANNES, FRANCE - HOTEL "JARDIN CROISSETTE"

BOISSONS

Compote (boisson) maison de framboises et fraises

5/15	Домашній компот із малини та полуниці	5 /15
	Raspberry & strawberry homemade compote (drink)	

Limonade (classique, basilic, framboise)

5/15	Лимонад (класичний, базилік, малина)	5/15
	Lemonade (classic, basil, raspberry)	

6	Borjomi water (0,5 l)	6
7,5	Evian water (0,75 l) / Sanpellegrino (0,75 l)	7,5
5	Coca Cola / Cola Zero / Lipton (0,33 l)	5
	Granini jus:	
5	pomme, orange, tomate / яблуко, апельсин, томат / apple, orange, tomato	5

Thé / Чай / Tea

5	Noir, vert, Earl Grey / Чорний, зелений, Ерл Грей / Black, green, Earl Grey	5
6	Herbes des Carpates / Чай "Карпатські трави" / "Carpathian Herbs"	6
1	Miel / Мед / Honey	1

Café / Кава / Coffee

3	Café expresso, café alongé / Кава еспресо, американо	3
5	Cappuccino / Капучіно	5
6	Latte / Лате	6
6	Café au lait glacé au caramel / карамельний айс-лате / iced caramel latte	6
6	Chocolat chaud / Гарячий шоколад / Hot chocolate	6



CHEZ ANGELOVAS

C U I S I N E A V E C A C C E N T D ' O D E S S A



CET ÉTÉ NOUS VOUS ATTENDONS
DANS NOTRE RESTAURANT FAMILIAL POP-UP AVEC VOS
AMIS, ENFANTS ET ANIMAUX !



7 RUE MOLIERE, 06400 CANNES, FRANCE - HOTEL "JARDIN CROISSETTE"

VINS / ВІНА / WINES

7/30	Vin rouge Conte Di Campiano Sicilia Nero d'Avola Syrah 2022	7/30
7/30	Vin rouge Côtes du Rhône 2021 - E. Guigal	7/30
17/85	Vin rouge Chateauneuf Du Pape 2022	17/85
12/55	Vin rouge Dampt Freres Bourgogne Epineuil Pinot Noir 2023	12/55
9/39	Vin blanc Petit Chablis Dampt Frères	9/39
25/120	Vin blanc Chablis Grand Cru Les Preuses Dampt Frères 2021	25/120
9/39	Vin blanc Sauternes Récolte d'Or 2022	9/39
9/39	Vin blanc / rosé Terres de Berne AOP Côtes de Provence 2022	9/39
7/30	Vin rosé Estandon Gris	7/30
7/30	Vin Blanc D.O.C. Prosecco Alberto Torresi D.O.C.	7/30
87	Champagne Gh. Mumm Cordon Rouge brut	87
115	Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	115

BIÈRE / ПИВО / BEER

7	Heineken / Corona / Corona 0.0% / Leffe Blonde (0,33l)	7
---	--	---

COCKTAILS

13	Aperol Spritz	13
13	Hugo	13

ПРОСИМО ВАС БРОНЮВАТИ МІСЦЯ ТА ПО МОЖЛИВОСТІ РОБИТИ ПЕРЕДЗАМОВЛЕННЯ
ЗА НОМЕРАМИ (АБО В ОСОБИСТІ):

+ 380504165195

+ 33780766870

NOUS VOUS DEMANDONS DE RÉSERVER VOS PLACES ET, SI POSSIBLE,
DE FAIRE DES PRÉ-RÉSERVATIONS PAR LES NUMÉROS (OU DM). MERCI!

