

**COUVERT** *Por pessoa* 19,00  
*Pães de fermentação natural, patês do dia, manteiga e azeite extra virgem*

#### **ENTRADAS PARA COMPARTILHAR**

HUÎTRES AUX QUATRE FROMAGES 06 unid 49,00  
*Ostras ao béchamel com queijo gouda, brie, gorgonzola e parmesão*

CREVETTES PANÉES 97,00  
*Camarões empanados ao panko com o molho especial do chef*

GÂTEAU AU POSSION 06 unid 39,00  
*Bolinho de peixe com ervas frescas e raspas de limão siciliano.  
Acompanha molho de pimenta dedo de moça feito na casa*


SÉLECTION AU FROMAGES 98,00  
*Seleção de queijos finos com presunto crú italiano, azeitonas pretas, frutas,  
geléias e torradas*


#### **ENTRADAS INDIVIDUAIS**

GÂTEAU AU POSSION 03 unid 27,00  
*Bolinho de peixe com ervas frescas e raspas de limão siciliano.  
Acompanha molho de pimenta dedo de moça feito na casa*

HUÎTRES AUX QUATRE FROMAGES 03 unid 30,00  
*Ostras ao béchamel com queijo gouda, brie, gorgonzola e parmesão*

SOUFFLÉ AU FROMAGE 38,00  
*Suflê de queijos nobres com baby rúculas*

RATATOUILLE  29,00  
*Torre de abobrinha, beringela e tomate caqui grelhados e gratinado com  
queijo mussarela e molho de tomate cremoso*

SALADE AU JARDIN  28,00  
*Seleção de folhas, tomate cereja, pupunha, pepino japonês, cenoura,  
cebola roxa, molho do chef e croutons*

STEAK TÁRTARE 59,00  
*Carne crua picada na ponta da faca e temperada com alcaparras,  
cebola roxa, mostarda, azeite, sal e pimenta*

FROMAGE BRIE PANÉ  54,00  
*Queijo brie aquecido e crocante em cama de baby rúculas, mel e passas*



## POSSIONS ET CRUSTÁCEOS / PEIXES E CRUSTÁCEOS

|   |        |
|---|--------|
| CREVETTES ROSES AU VIN BLANC AVEC RISOTO<br><i>Camarões rosa G salteados ao vinho branco e risoto de espinafre</i>  | 117,00 |
| CREVETTES AUX LINGUINE AU PESTO<br><i>Camarões salteados em azeite extra virgem com linguine ao clássico pesto</i>  | 89,00  |
| SOLE A SALVATTORE<br><i>Linguado G ao molho de laranja, uvas verdes e amêndoas com risoto de ervas</i>              | 97,00  |
| SAUMON AU RISOTTO AU CITRON<br><i>Salmão grelhado acompanhado de risoto cremoso com toque de limão siciliano</i>    | 98,00  |
| TENTACULES AU POLPEA<br><i>Polvo ao gengibre e mel com batatas ao murro, alho e siciliano assado ao forno</i>       | 128,00 |
| POSSION DU JOUR À MEUNIÈRE<br><i>Peixe do dia ao azeite trufado com alcaparras e risoto de ervas e vinho branco</i> | 89,00  |
| POSSION AUX RISOTTO SAFRAN<br><i>Peixe branco ao molho de manteiga ouro cítrica com risoto de açafreão e tomate</i> | 89,00  |
| HOMARD AUX RISOTTO<br><i>Cauda de lagosta grelhada com risoto de espinafre</i>                                      | 139,00 |

## VOLAILLES ET VIANDES / AVES E CARNES

|  |        |
|--|--------|
| CÔTES AU PORC<br><i>Costeletas de porco marinadas em leite de coco com risoto de açafreão e pimentão vermelho</i>  | 77,00  |
| CANARD CONFIT AUX CHAMPIGNONS<br><i>Coxa de pato confitada com massa artesanal de espinafre e molho de cogumelos</i>   | 92,00  |
| MIGNON AUX GINGEBRE ET A LA CHÂTAIGNE<br><i>Tournedor de filé ao molho cabernet e gengibre, salpicado de castanhas sobre cama de pupunha e cogumelos frescos salteados na manteiga</i> | 95,00  |
| MIGNON AUX GORGONZOLA<br><i>Medalhões de mignon ao molho gorgonzola e massa artesanal de espinafre</i>   | 92,00  |
| MIGNON AU CHAPIGNON RISOTTO<br><i>Tournedor de filé ao molho de vinho tinto e risoto de cogumelos frescos</i>  | 104,00 |
| POULET À LA PARMIGIANA<br><i>Peito de frango à parmigiana artesanal com purê de baroa</i>  | 77,00  |

## RISOTTOS / RISOTOS

|  |       |
|--|-------|
| RISOTTO CREVETTS AUX CURRY   | 87,00 |
| <i>Risoto com camarões salteados em vinho branco e curry</i>   |       |
| RISOTTO AUX FILE ET BRIE   | 82,00 |
| <i>Risoto com lascas de filé mignon e queijo brie</i>  |       |
| RISOTTO AUX CHAMPIGNONS  | 77,00 |
| <i>Risoto cremoso com blend de cogumelos frescos</i>   |       |
| RISOTTO COMPIÈGNE         | 69,00 |
| <i>Risoto ao crème de queijos com tomate sèche e folhas de baby rúculas</i>                                |       |

## GNOCCHI / NHOQUE *produção da casa*

|  |       |
|--|-------|
| GNOCCHI AU MIGNON ET SAUCE ROTI  | 98,00 |
| <i>Nhoque de batata ao crème de queijo com medalhões de mignon ao molho roti</i> |       |
| GNOCCHI AU MIGNON ET AUX CHAMPIGNONS   | 82,00 |
| <i>Nhoque de batata com lascas de mignon e cogumelos frescos ao molho branco</i> |       |
| GNOCCHI AU BACON ET AU POULET  | 69,00 |
| <i>Nhoque de batata ao molho branco com bacon e frango</i>                       |       |

## SALADA REFEIÇÃO

|  |       |
|--|-------|
| SALADA NIÇOISE   | 57,00 |
| <i>Folhas verdes, tomate cereja, ovo cozido, azeitona preta, atum, batata baby, pepino e cebola roxa</i> |       |