

COUVERT Por pessoa 29,00
Pães de fermentação natural com patês do dia, manteiga fresca e azeite

SOPA 29,00
Elaboração conforme a inspiração do chef. Consulte o garçom

ENTRADAS PARA COMPARTILHAR **R\$**

HUÎTRES AUX QUATRE FROMAGES 06 unid 65,00
Ostras ao béchamel gratinadas com seleção de queijos curados

CREVETTES PANÉES 119,00
Camarões empanados ao panko servidos com o molho especial da casa

GÂTEAU AU POISSON 06 unid 58,00
Bolinhos de peixe preparados com ervas frescas e raspas de limão.
Acompanham molho artesanal de pimenta dedo-de-moça

SÉLECTION AU FROMAGES 157,00
Seleção refinada de queijos com azeitonas, frutas, geléias e torradas

ENTRADAS INDIVIDUAIS **R\$**

BRUSCHETTA 48,00
Pão artesanal tostado com queijo brie, tomatinhos confit, baby rúcula,
azeite e redução de balsâmico da casa

GÂTEAU AU POISSON 03 unid 40,00
Bolinhos de peixe preparados com ervas frescas e raspas de limão.
Acompanham molho artesanal de pimenta dedo-de-moça

HUÎTRES AUX QUATRE FROMAGES 03 unid 45,00
Ostras ao béchamel gratinadas com seleção de queijos curados

RATATOUILLE 45,00
Camadas de abobrinha, berinjela e tomate caqui grelhados, gratinados
com mussarela ao molho de tomate artesanal

SALADE DU JARDIN 45,00
Seleção de folhas frescas, tomate cereja, pupunha, pepino japonês,
cenoura e cebola roxa ao molho da casa e croutons artesanais

STEAK TÂRTARE 78,00
Carne bovina crua, finamente picada na ponta da faca e temperada
com alcaparras, cebola roxa, mostarda, azeite de oliva, sal e pimenta

SOUFFLÉ AU FROMAGE 57,00
Suflê de gouda, brie, gorgonzola e parmesão com folhas de baby rúcula

BRIE PANÉ 79,00
Queijo brie empanado sobre cama de baby rúcula ao mel e passas

POISSONS & CRUSTACÉS / PEIXES E CRUSTÁCEOS	R\$
--	-----

CREVETTES ROSES AU VIN BLANC AUX RISOTO	149,00
Camarões rosa G, salteados ao vinho branco, e risoto de espinafre fresco	
CREVETTES AUX LINGUINE AU PESTO	119,00
Camarões salteados em azeite extra virgem com linguine ao clássico pesto	
SOLE À LA SALVATORE	148,00
Peixe branco ao molho de laranja, uvas verdes e amendôas com risoto de ervas finas	
SAUMON GRILLÉ AUX RISOTTO CITRON	138,00
Salmão grelhado servido com risoto cremoso com toque de limão siciliano	
TENTACULES DE POULPE	199,00
Polvo glaceado com gengibre e mel, batatas ao murro, alho confitado e limão siciliano assado	
POISSON DU JOUR À LA MEUNIÈRE	129,00
Robalo ao azeite trufado e alcaparras com risoto de ervas e vinho branco	
HOMARD GRILLÉ	199,00
Cauda de lagosta grelhada, servida com risoto delicado de espinafre fresco	

VOLAILLES & VIANDES / AVES E CARNES	R\$
-------------------------------------	-----

CÔTE DE BOEUF CONFIT	109,00
Costela bovina confitada por 12h ao glacê sauce com farofa crocante e aipim salteado na manteiga	
CÔTES DE PORC AU LAIT DE COCO	97,00
Costeletas de porco marinadas em leite de coco servida com risoto de açafraão e pimentão vermelho	
CANARD CONFIT AUX CHAMPIGNONS	119,00
Coxa de pato confitadas com massa grano duro e molho de cogumelos	
MIGNON AU GINGEMBRE ET À LA CHÂTAIGNE	128,00
Tournedor de filé ao molho cabernet e gengibre, salpicado de castanhas sobre cama de pupunha e cogumelos frescos salteados na manteiga	
MIGNON AUX GORGONZOLA	129,00
Medalhões ao molho cremoso de gorgonzola e massa grano duro	
MIGNON AU VIN ROUGE, RISOTTO AUX CHAMPIGNON	138,00
Tournedor de filé ao molho de vinho tinto e risoto de cogumelos frescos	
POULET À LA PARMIGIANA - RECETTE EUROPÉENNE	97,00
Peito de frango à parmigiana artesanal e purê aveludado de baroa	

RISOTTOS & GNOCCHI	R\$
RISOTTO AUX CREVETTES AU CURRY Risoto com camarões salteados em vinho branco e curry	125,00
RISOTTO AU FILET ET AU BRIE Risoto com lascas de filé mignon e queijo brie	114,00
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS Risoto cremoso com blend de cogumelos frescos	98,00
RISOTTO COMPIÈGNE Risoto ao crème de queijos com tomate sèche e folhas de baby rúculas	93,00
GNOCCHI AU MIGNON ET SAUCE RÔTI Nhoque artesanal de batata ao crème de queijos, servido com medalhões de filé mignon e molho rôti	134,00
GNOCCHI AU MIGNON ET AUX CHAMPIGNONS Nhoque artesanal de batata com lascas de mignon e cogumelos frescos envoltos em delicado molho branco	118,00

DESSERTS / SOBREMESAS	R\$
GÂTEAU AU CHOCOLAT Bolo de chocolate com sorvete artesanal de creme (receita premiada na europa)	48,00
CRÈME BRÛLÉE Famoso creme de baunilha em crosta de açúcar maçaricado	34,00
MOUSSE AU CHOCOLAT Mousse de chocolate meio amargo com farofa de amêndoas	34,00
GLACE À LA GANACHE Sorvete artesanal de creme e chocolate com ganache e castanhas picadas	32,00
POIRE POCHE Pêra cozida lentamente em vinho tinto e de creme de nata	39,00

CAIPIRAS

NACIONAL

28,00

VODKA | RUM | SAQUÊ | STEINHÄGER | CACHAÇA

PREMIUM

38,00

VODKA | RUM | SAQUÊ | STEINHÄGER | CACHAÇA

SUPER PREMIUM

48,00

VODKA CÎROC | GREY GOOSE | CACHAÇA

CLASSIQUES | CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ

39,00

APEROL, PRO SECCO, ÁGUA COM GÁS, RODELA DE LARANJA E GELO

KIR ROYAL

32,00

ESPUMANTE, LICOR DE CASSIS E CEREJA

MOSKOW MULE LE TABOU

34,00

VODKA, XPE LT GENGIBRE, SUCO TAITI, ÁGUA COM GÁS, GELO E ESPUMA COM RASPAS DE LIMÃO

MOJITO

32,00

RUM, HORTELÃ, SUCO DE TAITI, ÁGUA COM GÁS, AÇÚCAR E GELO

MANHATTAN

36,00

WHISKY ESCOCÊS, VERMOUTH TINTO E ANGOSTURA

OLD FASHIONED

36,00

BOURBON, AÇÚCAR, ANGOSTURA E FATIA DE LARANJA

NEGRONI

34,00

BOMBAY SAPPHIRE, CAMPARI, VERMOUTH CINZANO E GELO

BOULEVARDIER

37,00

BOURBON, CAMPARI, VERMOUTH CINZANO E GELO

SPÉCIAUX | ESPECIAIS

CLASSIQUE G&T

28,00

BOMBAY SAPPHIRE, TAITI, RAMO DE ALECRIM, TÔNICA E GELO

INFUSION LT BUTIÁ

32,00

GIN INFUSIONADO COM BUTIÁ, LARANJA BAHIA, CANELA EM PAU, TÔNICA E GELO

INFUSION LT HIBISCO

32,00

GIN INFUSIONADO COM HIBISCO, TAITI, ANIS ESTRELADO, TÔNICA E GELO

BRAMBLE HIGHBALL

29,00

BOMBAY BRAMBLE, XAROPE DE GENGIBRE, ÁGUA COM GÁS, GELO E TWIST DE LARANJA

BRAMBLE & SONIC

29,00

BOMBAY BRAMBLE, ÁGUA TÔNICA, ÁGUA COM GÁS, GELO E TWIST DE LIMÃO

SAINT-TROPEZ

45,00

BOMBAY SAPPHIRE, REDBULL TROPICAL, LARANJA BAHIA, RAMO DE ALECRIM E GELO

GIN MULE

35,00

BOMBAY SAPPHIRE, XPE LT GENGIBRE, SUCO TAITI, ÁGUA COM GÁS, GELO E ESPUMA

BLUE LAGOON

32,00

VODKA, SUCO TAITI, MONIN CURAÇAU BLUE, TÔNICA E GELO

GODFATHER

44,00

WHISKY ESCOCÊS, AMARETTO, FATIA DE LARANJA E GELO

CELLO SPRITZ

45,00

ESPUMANTE BRUT, LIMONCELLO, MONIN DE LIMÃO SICILIANO E ÁGUA COM GÁS

EXPRESSO 43

39,00

LICOR 43, CAFÉ EXPRESSO E GELO

NON ALCOOLIQUE NÃO ALCOÓLICAS	R\$
ÁGUA MINERAL	7,00
SUCO NATURAL	12,00
SUCO MORANGO LATA	10,00
SODA ITALIANA MAÇÃ VER. LIMÃO SIC. FRUTAS VERM.	15,00
DRINKS SEM ÁLCOOL CONSULTE O GARÇOM	
TÔNICA	10,00
REFRIGERANTE	8,00
CERVEJA ZERO ÁLCOOL 330ml	18,00
ENERGÉTICO RED BULL	20,00
ENERGÉTICO BALY ENERGY DRINK	17,00
CAFÉ ET THÉ CAFÉ E CHÁ	
CAFÉ EXPRESSO	8,00
CHÁ NATURAL	9,00
CHÁ TWININGS	12,00
BIÈRES CERVEJAS	
CORONA 330ML MÉXICO	18,00
HEINEKEN 330ML HOLANDA	18,00
PATAGONIA 355ML WEISS IPA ARGENTINA	18,00
LOHN BIER 355ML IPA APA VIENA SC	17,00
ERDINGER 500ML ALEMANHA	47,00
PAULANER 500ML ALEMANHA	49,00
CERVEJA SEM GLÚTEN	18,00
GIM	
BOMBAY INGLATERRA	22,00
BOMBAY BRAMBLE INGLATERRA	22,00
TANQUERAY INGLATERRA	25,00
BEEFEATER INGLATERRA	28,00
HENDRICK'S ESCÓCIA	38,00
SAKE	
OKINAWA BRASIL	16,00
VODKA	
SMIRNOFF RÚSSIA	16,00
SKYY USA	16,00
VODKA PREMIUN	
ABSOLUT SUÉCIA	24,00
STOLICHNAYA RÚSSIA	22,00
KETEL ONE HOLANDA	22,00
WYBOROWA POLÔNIA	22,00
VODKA SUPER PREMIUM	
CÎROC FRANÇA	35,00
CÎROC FLAVOURS COCONUT PEACH REDBERRY FRANÇA	35,00
GREY GOOSE FRANÇA	35,00
STEINHÄEGER	
DOBLE W BRASIL	22,00
SCHLICHTE ALEMANHA	28,00
COGNAC	
HENNESSY FRANÇA	70,00

CACHAÇA SUPER PREMIUM	R\$
YPIOCA 160 MARANGUAPE - CEARÁ	38,00
BOCAÍNA LAVRAS - MG	32,00
LEBLON PATO DE MINAS - MG	32,00
RHUM RUM	
HAVANA CLUB 3 ANOS CUBA	28,00
BACARDI CARTA BLANCA BRASIL	18,00
VERMOUTH BITTER	
CAMPARI BRASIL	16,00
CINZANO CLASSICS ITÁLIA	16,00
TEQUILA	
JOSÉ CUERVO GOLD SILVER MÉXICO	20,00
HERRADURA REPOSADO MÉXICO	45,00
HERRADURA PLATA MÉXICO	38,00
1921 REPOSADO MÉXICO	57,00
LIQUOR LICOR	
ABSINTO HAPSBURG RED LABEL SUPER DELUXE ITÁLIA	45,00
AMARETTO BRASIL	24,00
AMARULA ÁFRICA DO SUL	24,00
LICOR 43 ESPANHA	29,00
DRAMBUIE ESCÓCIA	35,00
LIMONCELLO VILLA MASSA ITÁLIA	29,00
COINTREAU FRANÇA	28,00
SAMBUCA ITÁLIA	23,00
FRANGELICO ITÁLIA	25,00
JÄGERMEISTER ALEMANHA	22,00
BALLENA BRASIL	24,00
SCOTCH WHISKY	
JOHNNIE W. RED LABEL	24,00
J&B RARE	22,00
BALLANTINE'S FINEST	22,00
GRANT'S	22,00
WHITE HORSE	20,00
SCOTCH WHISKY 12 ANOS	
JOHNNIE W. BLACK LABEL	34,00
LOGAN	29,00
CHIVAS REGAL	29,00
BUCHANNAS	35,00
SCOTCH WHISKY PREMIUM	
JOHNNIE W. GOLD RESERVE	49,00
JOHNNIE W. SWING	89,00
JOHNNIE W. PLATINUM	119,00
JOHNNIE W. BLUE LABEL ALFRED DUNHILL <i>edição limitada</i>	297,00
AMERICAN WHISKEY	
JACK DANIEL'S	28,00
JIM BEAM WHITE	30,00
JACK HONEY	32,00