

CARDÁPIO

Chef *Frédéric Monnier*

ENTRADA

Salada da Provence R\$ 26,00
Alface, tomate confit, abobrinha grelhada, berinjela grelhada, castanha de caju, vinagrete com mostarda Dijon e azeite

Ravióli aberto de cogumelos, aspargos e espuma de ervas frescas R\$ 26,00

Patê de campagne com baguete e salada verde R\$ 18,00

PRATOS PRINCIPAIS

Namorado grelhado em crosta com étuvée de alho-poró com molho *beurre blanc* de açafão da terra R\$ 45,00

Filé mignon *poêler* com molho *bordelaise* e tomilho com mousseline de batata e espinafre R\$ 49,00

Moqueca de peixe e camarões com farofa de açafão-da-terra R\$ 48,00

File de salmão grelhado com palmito refogado R\$ 48,00

Opção vegana

Poêler de palmito e castanha com vinagrete balsâmico e rúcula R\$ 39,00

Massas e risotos

Penne ao pesto e camarões R\$ 42,00

Risoto de cogumelos R\$ 43,00

Omelete com salada verde

Queijo gruyère R\$ 25,00

Presunto e gruyère R\$ 29,00

Tomate, gruyère e ervas R\$ 29,00

SANDUÍCHES

Mediterrané R\$ 15,00
Pão ciabatta, tomate, abobrinha grelhada e manjeriço

Carioca R\$ 15,00
Baguete, carne assada, chutney de cebola e mostarda

Laranjeiras R\$ 15,00
Baguete, queijo gorgonzola, pasta de tomate, salame italiano e rúcula

Croque-monsieur R\$ 14,00

Croque-madame R\$ 14,00

PETISCOS

Patê de campagne com baguete R\$ 12,00

Gougère de bacon e páprica R\$ 10,00

Bolinho de pirarucu e geleia de pimenta R\$ 15,00
03 unidades

Bruschetta italiana, caponata e presunto cru R\$ 19,00

Bruschetta queijo canastra com mel e pimenta-do-reino R\$ 18,00

Bruschetta tomate, manjeriço e pesto R\$ 14,00

Tábua de queijo R\$ 39,00
Queijo de cabra, reblochon, queijo brie com cesta de baguete

Salmão marinado com *blinis* com creme azedo R\$ 28,00

Tábua mista R\$ 38,00
Cesta de baguete, pasta de ricota e ervas, salame italiano, queijo gorgonzola, punheta de bacalhau e queijo de cabra

Batata rústica ao molho de queijo e pimenta calabresa R\$ 15,00

Croquete de presunto e bacon R\$ 14,00
05 unidades

Filé de frango acebolado e linguiça calabresa com especiarias R\$ 24,00

Empadas R\$ 7,00
Camarão, carne seca e queijo

Quiche de alho-poró R\$ 15,00

SOBREMESAS

Creme *brûlée* R\$ 18,00

Torta de chocolate nougatine R\$ 12,00

Torta *rouge* champagne R\$ 12,00

Torta de chocolate ao leite e paçoca R\$ 12,00

Petit gateau de chocolate e doce de leite com sorvete de baunilha R\$ 18,00

Frutas da estação R\$ 12,00

FORMAS DE PAGAMENTO

Débito e crédito:
VISA
MASTERCARD
AMERICAN EXPRESS

Vale-refeição:
SODEXO
TICKET RESTAURANTE

BEBIDAS

SOFT DRINKS

Água (com ou sem gás).....	R\$ 6,00
Refrigerantes.....	R\$ 7,00
Água Tônica.....	R\$ 8,00
Suco natural.....	R\$ 10,00
Energético.....	R\$ 12,00

BEBIDAS QUENTES

Expresso.....	R\$ 7,00
Mocaccino.....	R\$ 8,00
Capuccino.....	R\$ 8,00
Chocolate quente.....	R\$ 8,00
Chá.....	R\$ 9,00

DRINKS

Aperol.....	R\$ 20,00
Bellini.....	R\$ 20,00
Gin tônica.....	R\$ 22,00
Caipirinha / Caipivodka.....	R\$ 15,00

WHISKY (DOSE)

Red Label.....	R\$ 25,00
Black Label.....	R\$ 35,00

CERVEJAS

Stella.....	R\$ 10,00
Heineken.....	R\$ 10,00
Petra.....	R\$ 10,00

LICORES

Bailey's.....	R\$ 25,00
Cointreau.....	R\$ 22,00
Amarula.....	R\$ 22,00

ESPUMANTES

Espumante Cavatina.....	R\$ 130,00
-------------------------	------------

VINHOS

Brancos

Muscadet de Sèvre & Maine sur lies Domaine de la Grange (Francês 2019)
R\$ 170,00 (garrafa)

Veneto Pinot Grigio la Fiera - Botter (Italiano 2020)
R\$ 98,00 (garrafa) / R\$ 25,00 (taça)

Andeluna Raíces Chardonnay (Argentino)
R\$ 115,00 (garrafa)

Garzón Estate Pinot Grigio (Uruguaio)
R\$ 185,00 (garrafa)

Chablis Domaine Race (Francês 2020)
R\$ 326,00 (garrafa)

Tintos

Castillon Côtes de Bordeaux Château le Peyrat la Chapelle (Francês 2015)
R\$ 190,00 (garrafa)

Côtes du Rhône Terre de Mistral (Éstezargues) (Francês 2019)
R\$ 170,00 (garrafa)

Costières de Nîmes Château Virgile (Francês 2019)
R\$ 125,00 (garrafa)

Salento Primitivo la Fiera (Italiano 2018)
R\$ 92,00 (garrafa) / R\$ 25,00 (taça)

Lisbon's Mustache - Quinta da Garrocha (Português 2015)
R\$ 143,00 (garrafa)