

CARDÁPIO

Chef *Frédéric Monnier*

ENTRADA

- Salada da Provence** R\$ 30,00
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\$ 30,00
- Patê de campagne com baguete e salada verde** R\$ 21,00
- Steak Tartare com salada verde** R\$ 39,00

PRATOS PRINCIPAIS

- Namorado grelhado em crosta com étuvé de alho-poró com molho *beurre blanc* de açafão da terra** R\$ 52,00
- File mignon poêler com molho *bordelaise* e tomilho com mousseline de batata e espinafre** R\$ 56,00
- Moqueca de peixe e camarões com farofa de açafão-da-terra** R\$ 55,00
- File de salmão grelhado com palmito refogado** R\$ 55,00

Opção vegana

- Poêler de palmito e castanha com vinagrete balsâmico e rúcula** R\$ 45,00

Massas e risotos

- Penne ao pesto e camarões** R\$ 48,00
- Risoto de cogumelos** R\$ 49,00

Omelete com salada verde

- Queijo gruyère** R\$ 29,00
- Presunto e gruyère** R\$ 33,00
- Tomate, gruyère e ervas** R\$ 33,00

SANDUÍCHES

- Mediterrané** R\$ 17,00
Pão ciabatta, tomate, abobrinha grelhada e manjericão
- Carioca** R\$ 17,00
Baguete, carne assada, chutney de cebola e mostarda
- Laranjeiras** R\$ 17,00
Baguete, queijo gorgonzola, pasta de tomate, salame italiano e rúcula
- Croque-monsieur** R\$ 16,00
- Croque-madame** R\$ 16,00

PETISCOS

- Patê de campagne com baguete** R\$ 14,00
- Gougère de bacon e páprica** R\$ 12,00
- Bolinho de pirarucu e geleia de pimenta** R\$ 17,00
03 unidades
- Bruschetta italiana, caponata e presunto cru** R\$ 22,00
- Bruschetta queijo canastra com mel e pimenta-do-reino** R\$ 21,00
- Bruschetta tomate, manjericão e pesto** R\$ 16,00
- Tábua de queijo** R\$ 45,00
Queijo de cabra, reblochon, queijo brie com cesta de baguete
- Salmão marinado com blinis com creme azedo** R\$ 32,00
- Tábua mista** R\$ 44,00
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\$ 17,00
- Croquete de presunto e bacon** R\$ 16,00
05 unidades
- File de frango acebolado e linguiça calabresa com especiarias** R\$ 24,00
- Quiche de alho-poró** R\$ 17,00

SOBREMESAS

- Creme brûlée** R\$ 20,00
- Torta de chocolate nougatine** R\$ 14,00
- Torta rouge champagne** R\$ 14,00
- Torta de chocolate ao leite e paçoca** R\$ 14,00
- Petit gateau de chocolate e doce de leite com sorvete de baunilha** R\$ 20,00
- Frutas da estação** R\$ 14,00

FORMAS DE PAGAMENTO

Débito e crédito:
VISA
MASTERCARD
AMERICAN EXPRESS
ELO

Vale-refeição:
SODEXO
ALELO
BEN
VR

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\$ 23,00
Bellini	R\$ 23,00
Gin tônica	R\$ 22,00
Caipirinha / Caipivodka	R\$ 25,00

WHISKY (DOSE)

Red Label	R\$ 28,00
Black Label	R\$ 39,00

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
Veuve Ambal Blanc de Blancs Brut	R\$122,00

VINHOS

Branco

Bisquertt Petirrojo Res Chardonay 2021 R\$ 92,00 (garrafa) / R\$ 25,00 (taça)
Dai Terra Rossa A. Mare Bianco Puglia Igt 2020 R\$ 105,00

Tintos

Bisquertt Petirrojo Res Carmenere 2019) R\$ 92,00 (garrafa) / R\$ 25,00 (taça)
Bouchon Resv Cabernet Sauvignon 2020 R\$ 102,00
Premier Rendez-Vous Merlot- Cabernet Sauvignon 2020 R\$ 132,00