

CARDÁPIO

Chef *Frédéric Monnier*

ENTRADA

Salada Provence	R\$ 30,00
Salada Ceasar	R\$ 32,00
Salada Ceasar com Frango	R\$ 38,00
Salada de Quinoa crocante ao legumes confit	R\$ 32,00
Tartare de Salmão com chips de batata	R\$ 39,00
Steak Tartare com salada verde	R\$ 42,00

PRATOS PRINCIPAIS

Frango grelhado Cordon Bleu	R\$ 48,00
Pirarucu Selvagem de manejo com	
Risoto de limão siciliano	R\$ 58,00
Picadinho Carioca	R\$ 48,00
File Mignon Poêler com molho bordelaise e tomilho Batata Rostie	R\$ 59,00
Moqueca de Peixe e Camarões com farofa de açafrão	R\$ 55,00
File de Salmão grelhado ao Ratatouille e pesto	R\$ 62,00
Cordeiro com Aligot com molho diable	R\$ 98,00
Quiche de alho-poró com Salada	R\$ 25,00

Opção vegan

Risoni Mediterranée ao cevada crocante	R\$ 47,00
--	-----------

Massas e risotos

Pennette ao Pesto e Camarões	R\$ 52,00
Risotto de Gorgonzola, pera e castanha	R\$ 49,00

Omeletes com salada verde

Queijo Gruyère	R\$ 32,00
Presunto e Gruyère	R\$ 33,00
Tomate, Gruyère e Ervas	R\$ 33,00

SOBREMESAS

Creme Brûlée	R\$ 20,00
Poire Belle Hélène	R\$ 28,00
Torta Chocolate Nougatine	R\$ 18,50
Torta rouge Champagne	R\$ 18,50
Petit Gâteau de Chocolate e doce de leite com sorvete baunilha	R\$ 25,00
Fruta da Estação	R\$ 14,00

SANDUÍCHES

Mediterranée	R\$ 21,00
<i>Pão Ciabatta, tomate, abobrinha grelhada e manjericão</i>	
Campagne	R\$ 24,00
<i>Baguette, patê de campagne, mostarda Dijon, alface e pepino em conserva</i>	
Carioca	R\$ 21,00
<i>Baguette, carne assada, chutney de cebola e mostarda</i>	
Laranjeiras	R\$ 21,00
<i>Baguette, queijo gorgonzola, pasta de tomate, salame italiano e rúcula</i>	
Croque-monsieur	R\$ 25,00
Croque-madame	R\$ 27,00

PETISCOS

Patê Campagne, chutney de cebola com baguette	R\$ 19,00
Gougere de bacon e paprika	R\$ 12,00
Bolinho de pirarucu e geleia de pimenta	R\$ 23,00
Bruscheta italiana de caponata e presunto cru	R\$ 28,00
Brucheta de tomate, manjericão e pesto	R\$ 21,00
Tábua de Queijo	R\$ 48,00
<i>Cesta de Baguette, queijo de cabra, queijo gorgonzola, queijo brie</i>	
Tábua Mista	R\$ 45,00
<i>Cesta de baguette, pasta de ricota e ervas, tomate confit, queijo gorgonzola, Pâté de campagne e queijo de cabra</i>	
Batata Rústica ao molho queijo e pimenta calabresa	R\$ 19,00
Croquette de presunto e bacon	R\$ 17,00
Filé Mignon e frango acebolado com especiarias	R\$ 29,00

FORMAS DE PAGAMENTO

Débito e crédito:
VISA | MASTERCARD | AMERICAN EXPRESS | ELO

Vale-refeição:
SODEXO | ALELO | BEN | VR

BEBIDAS

SOFT DRINKS

Água (sem gás e com gás)	R\$ 7,00
Refrigerantes	R\$ 8,00
Água Tônica	R\$ 8,00
Suco Natural	R\$ 10,00
Mate	R\$ 7,00

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\$ 27,00
Belini	R\$ 23,00
Gin Tônica	R\$ 35,00
Gin Tônica c/ Tanqueray	R\$ 40,00
Caipirinha	R\$ 25,00
Caipivodka	R\$ 25,00
Caipivodka c/Absolut	R\$ 35,00

WHISKY (DOSE)

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

CERVEJAS

Stella	R\$ 14,00
Heineken	R\$ 14,00

LICORES

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

ESPUMANTES

Veuve Ambal Blanc de Blancs Brut Francês
R\$ 122,00 (garrafa) / R\$ 30,00 (taça)

VINHOS

Brancos

Bisquertt Petirrojo Res Chardonay 2021 Chile
R\$ 92,00 (garrafa) / R\$ 25,00 (taça)

Dai Terra Rossa A.Mare Bianco
Puglia IGP 2020 Italiano
R\$115,00

Rosé

Bouchon Reserva Rose
R\$110,00

Tintos

Bisquertt Petirrojo Res Carménère 2019 Chile
R\$ 92,00 (garrafa) / R\$ 25,00 (taça)

Bouchon Resv Cabernet Sauvignon 2020 Chile
R\$ 110,00

Premier Rendez-Vous Merlot -
Cabernet Sauvignon 2020 Francês
R\$ 132,00



BISTRÔ