



DU JOUR

GASTRONOMIE

BRUNCH ESPECIAL

Experimente nossa linda bandeja de café da manhã

Café Expresso (com ou sem leite) ou Chá importado, Suco de Laranja, Saladinha de Frutas, Fatias de Pão Rústico ou Brioche, Omelete Cremosa, Manteiga, Mel, Geleia Caseira, Pain Au Chocolat.

68

Adicione ao seu BRUNCH

CROISSANT	16
QUEIJO NO SEU PÃO	6,50
BACON NA SUA OMELETE	6,50
SALADINHAS DE FRUTAS	12
TAÇA DE ESPUMANTE	20

SANDUÍCHES

Nossos pães são todos preparados aqui com fermentação natural

Pães artesanais feitos na casa

MANTEIGA NA CHAPA	12
QUEIJO QUENTE	18
MISTO QUENTE	21

FOLHADOS

PAIN AU CHOCOLATE QUENTINHO	12
CROISSANT	16
CROISSANT COM CREME DE AMÊNDOAS	25
CROISSANT COM NUTELLA	27
CROISSANT COM MANTEIGA E GELEIA	22
CROISSANT COM QUEIJO QUENTE	24
CROISSANT MISTO QUENTE	26

SANDUÍCHES GRATINADOS

CROQUE MONSIEUR	
(Pão brioche, queijo e presunto coberto com delicioso creme de parmesão)	47
CROQUE DU CHAMPS	
(Pão brioche, queijo, salame colonial coberto com creme de parmesão)	52
CROQUE FROMAGE	
(Pão brioche, queijos Gruyere e Emmental coberto com creme de parmesão)	55
CROQUE POULET	
(Pão brioche, frango desfiado, queijo coberto com creme de mostarda e queijo)	52

OMELETES CLÁSSICAS

Bem cremosas ao estilo da França, preparadas com 3 ovos e acompanhada de fatias de pão rústico tostado

COM MANTEIGA	21
CROCANTE DE BACON	24
QUEIJO E PRESUNTO	24
ERVAS DA PROVANCE E QUEIJO	24

OVOS

OVOS BENEDICT PARMA

(Fatia de brioche artesanal, presunto Parma, ovo poché coberto com delicioso molho Holandês)

59

OVOS BENEDICT SALMÃO

(Fatia de brioche artesanal, salmão curado, ovo poché coberto com delicioso molho Holandês)

59

TARTINES

Fatia de Pão rústico tostado

CAPRESE

(Creme de queijo, mussarela de búfala, tomates confit, pesto de manjeriço e mini verdes)

59

SALMÃO

(Creme de queijo, cubos de salmão curado, tomate confit, molho de mel e mostarda e mini verdes)

59

ROTI

(Costela desfiada, cebola caramelizada, molho roti com bacon e gratinada com queijo)

57

CHAMPIGNON

Creme de queijo, cogumelos salteados, tomates confit e gratinada com queijo)

55

MÈRE

(Receita secreta com frango desfiado, vegetais salteados e gratinada com queijo)

55

(Creme de queijo, queijo Brie, confit de peras, crocantes de nozes, mel de lavanda e mini verdes)

68

QUICHES

Lorraine (Creme de queijo e bacon)

41

Cebola

41

Cogumelos

41

Alho poró

41

PRATO KIDS

FETTUCCINE COM CUBOS DE MIGNON COM MOLHO A SUA ESCOLHA (MANTEIGA OU QUEIJO OU TOMATES)

43

CUBOS DE MIGNON COM BATATA FRITA

43

PRATO PRINCIPAL

RAVIOLI DE CARNE E CEBOLA CARAMELIZADA COM MOLHO ROTI, MOZZARELA DE BÚFALA DEFUMADA E TOMILHO	75
RAVIOLI DE QUEIJO PARMESÃO AO MOLHO MORNAY COM TOMATES ASSADOS E BACON CROCANTE	75
RAVIOLI DE QUEIJO COBERTO COM MOLHO DE COGUMELOS TRUFADOS	80
RAVIOLI DE MOZZARELA DE BÚFALA AO MOLHO RÚSTICO DE TOMATES, PESTO E LIMÃO SICILIANO	75
RAVIOLI DE QUEIJO COM LASCAS DE SALMÃO CURADO COBERTO COM MOLHO DE LIMÃO SICILIANO E AMÊNDOAS	85
CAVATELI COM CROCANTE DE CASTANHAS E TOMATES ASSADOS E AZEITE DE ERVAS (vegano)	75
CAMARÕES CROCANTES COM FETTUCCINE NEGRO AO CREME DE QUEIJO ROQUEFORT E CAVIAR	135
PEITO DE FRANGO GRELHADO COM SAUTÉ DE CEREAIS (Grão de bico, lentilha, arroz vermelho) COBERTO COM VINAGRETE DE TOMATES CEREJA E CEBOLA CROCANTE (sem glúten)	86
COSTELA DESFIADA AO MOLHO ROTI COM ARROZ NEGRO, FAROFA DO CHEF, OVO POCHÉ E TOMATES ASSADOS	86
POLPETONE DE CARNE E LINGUIÇA ARTESANAL SERVIDO COM FETTUCCINE AO PESTO E MOLHO RÚSTICO DE TOMATES.	86
ENTRECOT GRELHADO COBERTO COM MANTEIGA CAFÉ DE PARIS, TOMATES ASSADOS E BATATAS FRITAS	125
FILÉ MIGNON AO MOLHO MOSTARDA DIJON ACOMPANHADO DE MIL FOLHAS DE BATATA	135
FILÉ MIGNON AO MOLHO DE FRUTAS VERMELHAS COM RISOTO DE QUEIJO BRIE	135
SALMÃO GRELHADO COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO	135
FILÉ À PARMEGIANA COM FETTUCCINE FRESCO AO PESTO	95
COSTELINHA DE PORCO AO MOLHO BARBECUE CASEIRO, PURÊ DE BATATA CREMOSO E CEBOLAS CROCANTES	95
PESCADA CAMBUCU COM COUSCOUS MARROQUINO, CASTANHA DE CAJU E ERVAS AO MOLHO DE CURRY E PASSAS	85

PEITO DE FRANGO GRELHADO COM GNOCCHI AO MOLHO MORNAY E FAROFA DE PISTACHE	85
PEITO DE PATO AO MOLHO DE LARANJA E PURÊ DE RAÍZES	120
RISOTO DE BACALHAU COM TAPENADE DE AZEITONAS E TOMATE CONFIT	100
CARRÉ DE CORDEIRO COM MOLHO MATURINE E MIL-FOLHAS DE BATATA	135

SALADAS

Nossos Bowls são uma refeição.

NIMES

(Mix de folhas verdes, cubos de filé mignon grelhado, queijo parmesão, tomates cereja, croutons, molho especial) **68**

MANOSQUE

(Mix de folhas verdes, tomates cereja, mozzarella de búfala, molho pesto, croutons e vinagre balsâmico) **68**

VALENSOLE

(Mix de folhas verdes, peito de frango grelhado, queijo parmesão, chutney de cebola, julienne de cenouras, tomates cereja, molho defumado, bacon crocante e croutons) **68**

LE PIN

(Mix de folhas verdes, lascas de salmão curado, molho de mel e mostarda, lascas de amêndoas, tomates cereja e chutney de cebola) **68**

MINI SALADINHA MEDITERRÂNEA

(Mix de folhas verdes com caponata, croutons de pão artesanal e molho balsâmico) **17**

DELÍCIAS DU JOUR PARA TODA HORA

BRIE DU JOUR

(Queijo brie envolto em massa crocante assada, confit de peras, farofa de nozes coberto com mel de tomilho e lavanda, acompanha carpaccio de pão artesanal) **92**

STEAK TARTARE DIJONESE

(Carne finamente picada temperada com molho de mostarda do Chef, acompanha carpaccio de pão artesanal) **69**

CAMARÕES EXOTIC

Camarões crocantes com chutney de maracujá levemente picante e especiarias **85**

CARPACCIO DE CARNE

(Finas lâminas de carne cobertas com molho do Chef, parmesão ralado, mini verdes e creme de aceto balsâmico, acompanha torradas de pão artesanal) **64**

SOUP LOIGNON

(Clássica sopa de cebola francesa, gratinada com queijo e torradas de pão artesanal) **51**

CROQUETE DO MEDITERRÂNEO (Porção de 8 croquetes, acompanha maionese de páprica defumada)	62
STEAK TARTARE DE SALMÃO Salmão temperado com delicioso molho de caju , ervas e cobertura crocante)	86

SOBREMESAS

MOUSSE DE CHOCOLATE	30
TORTINHA DE CHOCOLATE BELGA 3 TEXTURAS (sem glúten)	35
TORTINHA GELADA DE PISTACHE E FRUTAS VERMELHAS	35
TORTINHA DE MAÇÃ QUENTE COM CARAMELO, CANELA E SORVETE DE BAUNILHA	35
TARTELETTE LIMÃO	35
PAVLOVA COM MORANGO, CHANTILY E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS	30
FRENCH TOAST FEITO COM PÃO BRIOCHE, CREME DE BAUNILHA, CALDA DE FRUTAS VERMELHAS E CHANTILLY	35
COUPE DU JOUR COM BISCOITO CROCANTE , LICOR AROMÁTICO, PERAS COZIDAS EM ESPECIARIAS E CHANTILY DE LAVANDA	35
MINI FONDUE DE CHOCOLATE COM MORANGOS E MARSHMALLOW (PARA DUAS PESSOAS)	82
FLEUR BISCUIT, MASSA CROCANTE, RECHEADA COM BANANA EM CALDA, CHANTILLY, CREME CARAMELO E RASPAS DE CHOCOLATE (INDIVIDUAL)	35

CHÁ DA TARDE

Docinhos perfeitos para acompanhar seu chá ou café da tarde.

MINI BOLINHO DE LARANJA, COM CREME DE BAUNILHA CHANTILLY E AMÊNDOSAS	32
TRADICIONAIS MADELEINE FRANCESAS (MINI BOLINHO EM FORMATO DE CONCHA COM TOQUES CÍTRICOS)	27

CAFETERIA

ESPRESSO	10,50
ESPRESSO CARIOCA	10,50
AMERICANO	11,50
CAPUCCINO TRADICIONAL ITALIANO	18
CAPUCCINO AROMATIZADO CHOCOLATE & CANELA	18
FLAT WHITE	16
MOCHA	20
ESPRESSO CARAMELO 200ml	21
CHOCOLATE QUENTE 200ml	21
ESPRESSO GELADO	18
CHAS IMPORTADOS	17

EXPRESSO TÔNICA	21
Adicional leite sem lactose	4
Adicional de chantily	5

BEBIDAS

ÁGUA COM/SEM GÁS	7
REFRIGERANTES	9
SUCO LARANJA NATURAL	16
SUCO POLPA (LIMÃO- MARACUJÁ- MORANGO - ACEROLA - ABACAXI)	15
SUCO DE UVA INTEGRAL MITTO	18
SODA ITALIANA (MAÇÃ VERDE- FRUTAS VERMELHAS)	18
CERVEJA LN HEINEKEN	14
CERVEJA LN HEINEKEN 0,0%	14
CERVEJA BLUE MOON	21
CERVEJA BADEN BADEN IPA OU WITBIER	21
CERVEJA AMSTEL ULTRA 275ML (CERVEJA SEM GLÚTEN)	12
CERVEJA LAGUNITAS IPA 355ML	21
CERVEJA PRAYA LAGER 355ML	12
CERVEJA BADEN GOLDEN	21
TAÇA DE VINHO BRANCO DA CASA	23
TAÇA DE VINHO TINTO DA CASA	23
TAÇA DE ESPUMANTE DA CASA	19
DOSE DE WHISKY 12 ANOS	45

DRINKS

MOSCOW MULE	40
PINK MULE	40
APEROL SPRITZ	35
GIN TÔNICA	35
CAIPIRINHA	35
NEGRONI CLÁSSICO	40
NEGRONI OLD BITTER	40
NEGRONI BOULEVARDIER	40
GIN L'AMOUR (GIN, FRUTAS VERMELHAS E ESPECIARIAS FRANCESAS)	44
GIN PASSION (GIN, MARACUJÁ E BAUNILHA)	44
KIR ROYALE (ESPUMANTE E LICOR DE CASSIS)	32

ESPUMANTES

GRAN LEGADO BRUT - BRASIL	95
CAVA JAUME SERRA BRANCO/ ROSÉ - ESPANHA	115