

No meio da mesa

Dadinho de tapioca com queijo coalho, molho agridoce 28

Rã à Provençal 48 (novo)

Nosso choripan – chistorra, chimichurri, aïoli e minas padrão 38 (novo)

Burrata de búfala, tomates e azeite de ervas 48

Vieiras canadenses com raiz forte e emulsão de beterraba 89 (novo)

Camarões elegantemente vestidos – com maionese de aceto balsâmico 62 (novo)

Canapé de steak tartare 38

Aos finais de semana

Ceviche de ostras de Cananéia 45

Plateau de ostras frescas ½ dúzia 42/1 dúzia 79

Pastéis de carne e de queijo/camarão 30/35

Entrada

Salada, figos grelhados, nozes e tartine de brioche com queijo de cabra 48

Sardinha defumada, tartare de tomate e presunto cru 39 (novo)

Terrine de Joelho de porco com salada verde 35 (novo)

Frango Cajun, creme de burrata, coração de alface 38 (novo)

Creme de frutos do mar “en croûte” 66 (novo)

Pratos principais

Arroz de frango da fazenda com quiabo tostado Nhoque carbonara à nossa moda – pancetta caseira, gema de ovo caipira 60

Nhoque carbonara à nossa moda – pancetta caseira, gema de ovo caipira 56

Camarões grelhados, ravióli de abóbora e molho champagne 98 (novo)

Moqueca de palmito pupunha e banana da terra 48 (novo)

Bacalhau em baixa temperatura - com endívias caramelizadas 92 (novo)

Peixe do dia grelhado, farofa de camarão, azeite de ervas e tomate assado 108

Peixe do dia no vapor, palmito pupunha assado e tapenade de figo seco 98 (novo)

Jarret de vitela, mil folhas de mandioca 78 (novo)

Entrecôte grelhado, mini cebolas glaceadas e molho roquefort 78 (novo)

Medalhão de filé mignon 78

Picadinho do Bistrô – arroz, feijão preto, farofa, ovo poché, banana e couve 60

Steak tartare - fritas e salada verde 60

Couvert Bistrô Charlô R\$ 14 pães artesanais com fermentação natural (branco e de azeitonas), o famoso patê do Charlô, manteiga francesa e grissini artesanal

Sobremesas

Creme brûlé 19

Compota indiana de frutas com sorvete de coco e pistache 24

Carolinas – com creme de caramelo e calda de chocolate 24

Merengue de morango 24

Baked Alaska 24

Torta marzipã e chocolate 26

Surprise au chocolat 26

Sorvetes artesanais 18

Vinhos de sobremesa

Consulte nossa equipe ou peça nossa Carta de Vinhos para ver nossas opções

Digestivos

Cointreau 26

Amarula 26

Amaretto Di Saronno 26

Cuarenta Y Tres 26

Calvados 38

Armagnac 33

Chartreuse L . Garnier 30

Drambuie 26

Grand Marnier 26

Baileys 26

Limoncello 26

Frangelico 26

Peach Tree 26

Sambuca 26

Poire Williams 26

Kirsch 26

Grappa Bianca 26

Remy Martin XO 82

Remy Martin VSOP 40

Cafés

Blend especial Suplicy 8

Nespresso descafeinado 9

Chás

Nossa seleção de chás especiais

Chá Nana Minze - Hortelã marroquina

Noites árabes - Chá verde da China com blend de chás pretos da Índia e Ceilão

Outono em Paris - Pedaco de maçã, flores Hibiscos, rosas Mosquetas, casca de laranja e limão, aromas naturais

Chá Verveine - Capim limão francês Shogun - Chá verde do Ceilão e da Indonésia