



Couvert

Baguette artisanal e antepasto 18

Entradas

Carpaccio Classique 49

Carpaccio de filé mignon com rúcula, queijo parmesao e azeitonas

Salade de Fromage de Chevre chaud 52

Mix de folhas com queijo de cabra quente

Burrata, tomates cuites et jambon cru 64

Burrata com tomates assadas, presunto cru e manjeriço

Steak Tartar Classique, servis avec frites ou salade 62

Filé bovino picado na ponta da faca, mostarda e mix de folhas ou fritas

Foie gras, servis avec mangue et chocolat 136

Foie gras grelhado com manga e chocolate

Principais

Gnocchi, servis avec Roquefort e tomate 62

Gnocchi grelhado, roquefort e purê de tomate

Ravioli de Fromage de Chevre et Tomate 65

Ravioli de Queijo de cabra, molho de tomate e limao siciliano

Riz noir aux Calamars 75

Arroz negro com lulas salteadas e tomates cerejas

Linguini pomodoro et burrata 73

Linguini ao pomodoro, burrata e limao siciliano



Filet Mignon sauce Moutarde, Poivre ou Roquefort 88

Filé mignon grelhado, molho mostarda ou poivre ou roquefort, risoto de Parmesão e Grana Padano

Confit de Canard 108

Confit de pato com cogumelos e batata sauté

Lapin Sauce Roti 92

Coelho assado, azeitonas pretas, mini penne na manteiga e salsinha

Moules a la Provencale 76

Mexilhão ao molho provençal com fritas

Saint Pierre em ecailles de Courgettes 79

Saint peter com camada de abobrinha, azeite e ervas frescas, com purê de batata

Crevettes a la Provençal 137

Camarão provençal com arroz puxado no próprio molho

Sobremesas

Pain Perdu Chaud 31

Rabanada, creme inglês, frutas vermelhas e sorvete de baunilha

Mille feuille a la Vanille 33

Mil folhas com baunilha

Petit gateau au chocolat 33

Petit gateau de chocolate servido com sorvete de baunilha.