



# RO I

MÉDITERRANÉE

@ROIMEDITERRANEE

CJ SHOPS JARDINS  
RUA HADDOCK LOBO 1626 . 3ÈME ÉTAGE

## ENTRÉES FROIDES

**LA COQUILLE SAINT-JAQUES** 68  
Vieira canadense, azeite extra virgem, limão siciliano e flor de sal.

**CARPACCIO DE POISSON BLANC** 48  
Carpaccio de peixe do dia, vinagrete de limão taiti, cebotele, flor de sal e pimenta togarashi.

**CEVICHE DE THON OU SAUMON** 56  
Cubos de atum ou salmão cru, marinada do chef, pepino, cebola roxa, tomate, avocado e coentro.

**POULPE EN VINAIGRETTE** 58  
Polvo fatiado e tomate cereja temperados com cebola, ervas frescas e um toque de limão siciliano.

**LE SAUMON ET LE MUJOL** 66  
Salmão maçaricado, ovas de mujol, pitaya, praliné de pistache e molho de champagne.

## ENTRÉES CHAUDES

**POMMES FRITES & AÏOLI** 25  
Fritas da casa acompanhadas de molho aïoli.

**CHÈVRE POPCORN ET MIEL** 44  
Cubos de queijo de cabra empanado e mel.

**ŒUF MOLLET** 44  
Ovo mollet, ragu de cogumelos trufados e demi-glace.

**CALAMARS FRITS** 52  
Lulas crocantes, molho romesco, bottarga e raspas de limão siciliano.

**LE FOIE GRAS** 98  
Escalope de foie gras com brioche, maçã caramelizada e gastric de framboesa.

**CROQUETTES DE CANARD** 39  
Esferas crocantes de pato, molho aïoli e pó de porcini.

## LES SALADES

**SALADE MAISON** 42  
Mix de folhas verdes, tomate cereja, amêndoas laminadas e molho da casa.

**SALADE MÉDITERRANÉENNE** 52  
Folhas verdes, queijo de cabra, amêndoas laminadas, azeitonas e grão-de-bico com molho citronete.

**SALADE DE CREVETTES** 89  
Alface romana, camarão, avocado, tomate fresco, croutons, broto e nosso molho especial.

## LES PÂTES

**GNOCCHI À LA TRUFFE** 68  
Gnocchi de mandioquinha com fonduta de queijo grana padano e cogumelos frescos trufados.

**LINGUINE AUX SAVEURS DE LA MER** 108  
Linguine com mexilhão e molho de marisco fresco, vinho branco, raspas limão siciliano e ovas de Mujol.

**LINGUINE AUX LANGOUSTINES** 98  
Linguine com lagostins grelhados, molho tomate, bisque de camarão e ervas frescas.

## LES PLATS DE LA MER

**LE CLASSIC MOULES-FRITES** 86  
Mexilhões salteados ao molho de vinho branco e tomate. Acompanha batata frita e pão da casa.

**POULPE GRILLÉ** 108  
Tentáculos de polvo grelhados, purê de grão-de-bico, azeite de ervas e redução de balsâmico com mel.

**THON ALLER-RETOUR** 88  
Atum selado em crosta de pistache, legumes grelhados, creme de mascarpone e molho de balsâmico.

**LE POISSON DU JOUR** 88  
Pescado do dia grelhado servido com salada de espinafre com molho vierge, azeite de ervas frescas e raspas de limão siciliano.

## LES PLATS DE LA TERRE

**ESCALOPE DE POULET GRILLÉE** 58  
Peito de frango grelhado em sua própria glace, purê de batatas e alface romana grelhada.

**CONFIT DE CANARD** 108  
Pato confitado ao molho demi-glace, redução de balsâmico com mel servido com gratin de batata com cogumelos.

**STEAK TARTARE** 72  
Filet mignon cortado na ponta da faca, acompanha fritas ou salada da casa com tomate cereja, amêndoa laminada e vinagrete dijon.

**STEAK FRITES** 86  
Filet mignon, batatas fritas, acompanha molho béarnaise ou molho poivre vert.

**BŒUF STROGONOFF** 82  
Filet mignon em cubos, molho cremoso com cogumelos paris, arroz e batatas fritas.

**FILET ROSSINI "CHEZ NOUS"** 168  
Filet mignon alto, purê de batatas, escalope de foies gras e molho périgueux com foie e creme de trufas.

**CARRÉ D'AGNEAU** 136  
Costela de cordeiro, molho de hortelã e mini arroz de limão.

## POUR PARTAGER

(SERVIDO PARA 2 PESSOAS COM 2 ACOMPANHAMENTOS À ESCOLHA)

**POISSON ENTIER FRAIS DU JOUR** 184  
Pescado do dia grelhado, servido inteiro com azeite de ervas, alho confit e ervas frescas.

**PLATEAU DE CREVETTES** 260  
Camarões grelhados com vinho branco, azeite, tomate salteado, alho confit e ervas frescas.

**LANGOUSTE GRILLÉE** 320  
Lagosta grelhada com limão siciliano, azeite de ervas, mini tomates salteados e ervas frescas.

**LE GRAND BŒUF STROGONOFF** 154  
Filet mignon em cubos, molho cremoso com cogumelos paris, arroz e batatas fritas (sem mais acompanhamento extra à escolha).

## ACCOMPAGNEMENTS

**MINI RIZ AU CITRON JAUNE** / Mini arroz de limão siciliano

**MINI RIZ AU SAFRAN** / Mini arroz de açafraão

**LINGUINI SAUCE POMODORE ET BISQUE DE CREVETTES** / Linguini ao molho de tomate e bisque de camarão

**PURÉ DE POMMES DE TERRE** / Puré de batata

**POËLÉE DE LEGUMES** / Legumes salteados

**SALADE "MAISON"** / Salada da casa

**FRITES "MAISON"** / Fritas da casa

## LES DESSERTS

**TARTE TATIN** 34  
Torta quente de maçãs caramelizadas com sorvete de baunilha bourbon.

**SOUFFLÉ AU CHOCOLAT** 41  
Soufflé de chocolate com gavotte de cacau e sorvete de baunilha boubon.

**PROFITEROLE À LA CRÈME NUTELLA** 36  
Massa choux "craquelin" recheada com sorvete de baunilha e calda quente de Nutella.

**TARTE TROPEZIENNE MME BARDOT** 34  
Brioche perfumado ao rum recheado com creme diplomata e sorbet de frutas vermelhas.

**VARIÉTÉ DE CARAMELS** 52  
Espuma de leite queimado, honeycomb, praliné de amêndoas, sorvete de caramelo e tuile.



## COCKTAILS EXCLUSIFS

<b>PAMPELONNE</b>	<b>38</b>
GIN ATLANTIS, BÈNÈDICTINE, PEACHTREE, MELÃO CANTALOUPE, MARACUJÁ, RIVERSIDE E GINGER ALE.	
<b>BCBG</b>	<b>38</b>
BULLEIT BOURBON, TAMARINDO, TANGERINA E ESPUMA DE GENGIBRE.	
<b>MON CHER</b>	<b>38</b>
HENDRICK'S, ST GERMAIN, APEROL, CÍTRICOS E SWITCHEL DE MORANGO.	
<b>LE RUCHE DE PARIS</b>	<b>38</b>
BULLEIT BOURBON, YPIÓCA 5 CHAVES, GRAND MARNIER, FALERNUM, CÍTRICOS, CERA BRUTA DE ABELHA E BITTERS.	
<b>FRANCOS CUP</b>	<b>38</b>
HIDROMEL SUAVE, VERMUTE AUREAH COM INFUSÃO DE MORANGO, CHAMBORD, CÍTRICOS, ÁCIDO DE CHAMPAGNE E CO2.	
<b>ÉLIXIR CLARIFIÉ</b>	<b>38</b>
BRANDY DE JEREZ, RUM JAMAICANO, CÍTRICOS, ESPECIÁRIAS E CHÁ MATE (CLARIFICADO COM LEITE).	
<b>TERROIR</b>	<b>38</b>
VERMUTE DE JABUTICABA, TEQUILA BLANCA, REDUÇÃO DE ACETO BALSÂMICO, CÍTRICOS, FRUTAS VERMELHAS E BETERRABA.	
<b>QUEBEC SOUR</b>	<b>38</b>
BULLEIT BOURBON, CÍTRICOS, PIMENTO DRAM, AMEIXA COM MAPLE, CLARA DE OVO E BITTERS.	
<b>ARTICHAUT JULEP</b>	<b>38</b>
ARTICHOKE, MEL, HORTELÃ E GINGER ALE.	
<b>LILLET PATSY</b>	<b>38</b>
LILLET, GIN, CÍTRICOS, CAJU, ALECRIM E TÔNICA RIVERSIDE.	
<b>PICI MULE</b>	<b>38</b>
GIN, ABACAXI, FRUTAS VERMELHAS, LIMONCELLO, ESPUMA DE GENGIBRE.	

## POUR PARTAGER

<b>CLERICOT ROI</b>	<b>120</b>
VODKA LA POIRE, BLEND DE LICORES, CÍTRICOS, FRUTAS DA ESTAÇÃO, E CHANDON BRUT.	
<b>KIR ROI</b>	<b>108</b>
SELEÇÃO DE VINHOS, BRANCO E ROSÉ, FRUTAS VERMELHAS, LICOR CREME DE CASSIS E LICOR MARASCHINO.	

## GIN&TÔNICA

<b>VILLA ASCENTI</b>	<b>64</b>
VILLA ASCENTI X TOMILHO X UVA VERDE X PIMENTA JAMAICA X TÔNICA RIVERSIDE.	
<b>TANQUERAY TEN</b>	<b>48</b>
TANQUERAY TEN X CÍTRICOS X MAÇÃ VERDE X TÔNICA RIVERSIDE.	
<b>HENDRICKS</b>	<b>48</b>
HENDRICK'S X PEPINO X PÉTALAS DE ROSA X TÔNICA RIVERSIDE.	
<b>GIN TÔNICA TRADICIONAL</b>	<b>39</b>
TANQUERAY / ATLANTIS X CÍTRICOS X TÔNICA RIVERSIDE.	
<b>MONKEY 47</b>	<b>78</b>
MONKEY 47 X CÍTRICO DESIDRATADO X TÔNICA RIVERSIDE.	

## COCKTAILS CLASSIQUE

<b>FRECH 75</b>	<b>39</b>
GIN TANQUERAY x LIMÃO SICILIANO x ESPUMANTE CHANDON BRUT.	
<b>CORPSE REVIVER</b>	<b>39</b>
GIN x LILLET x COINTREAU x CÍTRICOS x ABSINTO.	
<b>VESPER</b>	<b>39</b>
GIN x KETEL ONE x LILLET.	
<b>DRY MARTINI</b>	<b>39</b>
GIN TANQUERAY x NOILLY PRAT x ANGOSTURA ORANGE x AZEITONA.	
<b>COSMOPOLITAN</b>	<b>39</b>
VODKA x COINTREAU x SUCO DE CRANBERRY x CÍTRICOS.	
<b>SAZIONAL COSMOPOLITAN</b>	<b>39</b>
VODKA x COINTREAU x BERRIES FRESCA DA ÉPOCA x CÍTRICOS.	
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>39</b>
VODKA x CÍTRICOS x GINGER ALE x ESPUMA DE GENGIBRE.	
<b>PENICILIN</b>	<b>39</b>
BLACK LABEL x REDUÇÃO DE MEL E GENGIBRE x CÍTRICOS x AROMATIZADO COM TALISKER.	

## COCKTAILS CLASSIQUE

<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b>	<b>39</b>
RAMAZZOTTI ROSATO x ESPUMANTE x TÔNICA RIVERSIDE.	
<b>LILLET VIVE</b>	<b>39</b>
LILLET x MORANGO x PEPINO x HORTELÃ X TÔNICA RIVERSIDE.	
<b>NEGRONI</b>	<b>39</b>
GIN x CAMPARI x VERMUTE ROSSO.	
<b>BOULEVARDIER</b>	<b>39</b>
BULLEIT BOURBON x CAMPARI x VERMUTE ROSSO.	
<b>BLOODY MARY</b>	<b>39</b>
VODKA x SUCO DE TOMATE TEMPERADO.	
<b>PISCO SOUR</b>	<b>39</b>
PISCO x LIMÃO x AÇÚCAR x CLARA DE OVO x ANGOSTURA BITTERS.	

## CAIPIIS

FRUTAS:  
LIMÃO, LIMA DA PÉRSIA, TANGERINA, MORANGO, FRUTAS VERMELHAS E CAJU.

<b>CACHAÇA</b>	
YPIOCA SILVER	<b>30</b>
YPIOCA150	<b>39</b>
<b>VODKA</b>	
NACIONAL	<b>34</b>
IMPORTADA	<b>45</b>
SUPER PREMIUM	<b>55</b>
<b>SAKE</b>	
NACIONAL	<b>34</b>
IMPORTADO	<b>39</b>

## ORIGINAUX MAISON

<b>LIMONCELLO</b>	<b>30</b>
<b>TAGERINA</b>	<b>30</b>
<b>VERMUTE ARTESANAL</b>	<b>34</b>
<b>DOSES</b>	
<b>CACHAÇA</b>	
YPIOCA 150	<b>30</b>
YPIOCA 5 CHAVES	<b>39</b>
ANÍSIO SANTIAGO	<b>160</b>
MAGNÍFICA ENVELHECIDA	<b>27</b>

<b>RUM</b>	
ZACAPA 23	<b>47</b>
ZACAPA XO	<b>160</b>
HAVANNA 3 ANOS	<b>30</b>
HAVANNA 7 ANOS	<b>34</b>
HAVANNA SELECCIÓN MAESTROS	<b>75</b>

<b>TEQUILA</b>	
DON JULIO BLANCO	<b>42</b>
PATRON	<b>39</b>

<b>COGNAC</b>	
HENNESSY VSOP	<b>54</b>
HENNESSY VERY SPECIAL	<b>50</b>
MARTELL V.S.O.P.	<b>54</b>

<b>VODKA</b>	
STOLICHNAYA	<b>40</b>
BELVEDERE	<b>50</b>
CIROC	<b>50</b>
ELYX	<b>50</b>
ABSOLUT	<b>40</b>
KETEL ONE	<b>40</b>
KETEL ONE BOTANICAL	<b>35</b>

<b>WHISKY</b>	
RED LABEL	<b>30</b>
BLACK LABEL	<b>38</b>
GREEN LABEL	<b>45</b>
GOLD LABEL	<b>46</b>
BLUE LABEL	<b>160</b>
BUCHANAN'S 12	<b>36</b>
CHIVAS 12	<b>25</b>
OLD PARR 12	<b>32</b>
JAMESON	<b>20</b>
MACALLAN 12	<b>76</b>

## DOSES

<b>WHISKY</b>	
GLENLIVET	<b>45</b>
GLENLIVET 18 ANOS	<b>85</b>
SINGLETON	<b>44</b>
TALISKER	<b>42</b>
ROYAL SALUTE	<b>180</b>
JACK DANIEL'S	<b>38</b>
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	<b>56</b>
GENTLEMAN JACK	<b>39</b>
BULLEIT	<b>30</b>
WOODFORD RESERVE	<b>35</b>
WILD TURKEY BOURBON	<b>34</b>

## LICORES / APERITIVOS

BAILEYS	<b>30</b>
LILLET	<b>30</b>
PASTIS RICARD	<b>38</b>
GRAN MARNIER	<b>38</b>
BÈNÈDICTINE	<b>38</b>
PECHTREE	<b>30</b>
DRAMBUIE	<b>30</b>
GREEN CHARTREUSE	<b>109</b>
YELLOW CHARTREUSE	<b>109</b>
DISARONNO	<b>38</b>
KOF CAFÉ	<b>30</b>
CAMPARI	<b>30</b>
FERNET	<b>30</b>
COINTREAU	<b>30</b>
CUARENTA E TRES	<b>30</b>
VILA MASSA LIMONCELLO	<b>30</b>

<b>SAKE</b>	
NACIONAL	<b>28</b>
IMPORTADO	<b>32</b>

<b>VERMOUTH/AMARO</b>	
AMARO DI ANGOSTURA	<b>30</b>
AMARO LUCANO	<b>30</b>
AMARO RAMAZZOTTI	<b>30</b>
ANTICA FORMULA	<b>42</b>
CARPANO CLASSICO	<b>36</b>
CIZANO 1757	<b>36</b>
DOLIN BLANC	<b>36</b>
DOLIN ROUGE	<b>36</b>
PUNT E MES	<b>36</b>

## BIÈRES

<b>COLORADO RIBEIRÃO 600ML</b>	<b>20</b>
<b>COLORADO APPIA 600ML</b>	<b>24</b>
<b>HEINEKEIN 330ML</b>	<b>13</b>
<b>HOEGAARDEN 330ML</b>	<b>16</b>
<b>STELLA ARTOIS LN 330ML</b>	<b>13</b>

## SODAS

<b>HIBISCO COM HORTELÃ</b>	<b>20</b>
BUQUÊ DE HORTELÃ.	
<b>MAÇÃ VERDE COM GENGIBRE</b>	<b>20</b>
LEQUE DE MAÇÃ VERDE.	
<b>CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO</b>	<b>20</b>
LIMÃO SICILIANO E ROSA COMESTÍVEL.	

## SOFT DRINKS

<b>ÁGUA SEM GÁS / COM GÁS</b>	<b>8</b>
<b>ÁGUA TÔNICA RIVERSIDE</b>	<b>14</b>
<b>REFRIGERANTE</b>	<b>9</b>
<b>SUCO NATURAL</b>	<b>10</b>
LARANJA, LIMÃO E TANGERINA	
<b>MATE DA CASA</b>	<b>10</b>
<b>CAFÉ</b>	<b>8</b>
<b>CHÁ</b>	<b>9</b>
<b>SUCO DE TOMATE TEMPERADO</b>	<b>18</b>
<b>ÁGUA PREMIUM ACQUA PANNA 505ML</b>	<b>20</b>
<b>ÁGUA PREMIUM SAN PELLEGRINO 505ML</b>	<b>20</b>
<b>ÁGUA PREMIUM PERRIER COM GÁS 330ML</b>	<b>18</b>
<b>ÁGUA DE COCO</b>	<b>12</b>
<b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b>	<b>18</b>
<b>GINGER BEER RIVERSIDE</b>	<b>14</b>

OS PREÇOS SÃO EM REAIS BRASILEIROS R\$ E VIGENTES NO ANO 2021. O PAGAMENTO DA TAXA DE SERVIÇO DE 13,5% É OPCIONAL, PRESTIGIE O SERVIÇO. EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA, POR FAVOR AVISAR AO GARÇOM. SE BEBER, NÃO DIRIJA. - PROCON 151 - EXIJA SEMPRE O CUPOM FISCAL. A DISPONIBILIDADE DOS PRATOS E OS PREÇOS DOS ITENS ESTÃO SUJEITOS A ALTERAÇÃO SEM AVISO PRÉVIO.