

ENTRÉES

ENTRÉES A PARTAGER

CORBEILLE DE PAIN Cesta de pães de fermentação natural com manteiga	17	TABLE DE CHARCUTERIE Fuet, chorizo de páprica doce e presunto serrano	68
OEUF MIMOSA - POUR L'APERO Ovo mimosa tradicional: ovo cozido com maionese de atum	27	PATÉ DE FOIE Patê de fígado (100g), pickles variados, pães e torradas	62
CROQUE MONSIEUR - POUR L'APERO Croque Monsieur para compartilhar	39	GÉSÍERS DE CANARD À LA PROVENÇALE Moela de pato estilo provençal	32
PETIT SAINT MARCELIN AUX HERBES Saint Marcellin, mignonette de pimenta, ervas frescas e páprica doce	45	MOZZARELLA ET TOMATE Mozzarella de búfala com pesto de tomate condimentado	49

ENTRÉES INDIVIDUELLES

LENTILLES DU PUY Ovos fritos com lentilhas verdes du Puy	42	STEAK TARTARE TRADITIONNEL Steak tartare tradicional com salada ou batata frita	69
SALADE GOURMANDE Mix de folhas com nozes, moela de pato confit, pickles de cebola roxa, croutons, dijonnaise	67	SALADE CHEVRE Mix de folhas com queijo de cabra, maçã verde, amêndoas, pickles de cebola roxa e vinagrete de mel	63

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

BOEUF WELLINGTON Filé Wellington recheado com cogumelos e molho Roti	96	POITRINE DE COCHON DE LAIT Pancetta de leitão com pêra caramelizada, molho de especiarias e batata sauté	78
STEAK AU POIVRE Filé Mignon ao molho poivre com purê de batatas clássico	99	ENTRECOTE FRITES AU BEURRE D'HERBES Bife ancho grelhado (350g) com manteiga de ervas, acompanhado de batatas fritas	120
BOEUF BOURGUIGNON Carne braseada com vinho tinto, cenoura, bacon, cogumelos, chalotes e batatas	82	GNOCCHI ET CHAMPIGNONS A LA CRÈME Nhoque de batatas com cogumelos e molho cremoso	66
ÉPAULE D'AGNEAU Paleta de cordeiro para 2 pessoas acompanhada de tagliolini ao limão e molho do próprio assado	230		

POISSONS ET FRUIT DE MER

CASSEROLE DE LA MER Caçarola de frutos do mar e peixe acompanhado de arroz pilaf	138	MOULES FRITES CURRY Mexilhão ao curry com batatas fritas	79
MOULES FRITES PROVENÇAL Mexilhão à Provençal com batatas fritas	79	SALMON GRILLÉ SAUCE VERMOUTH Salmão grelhado com legumes salteados e molho Vermouth.	92

EXTRAS

▶ BATATA FRITA	22	▶ ARROZ PILAF	22	▶ PURÉ DE BATATA	22
-----------------------	----	----------------------	----	-------------------------	----

DESSERTS

MILLEFEUILLE / NAPOLEÃO Mil folhas com algumas opções de recheios:	35	CRÈME BRÛLÉE Creme brulée de baunilha tradicional	33
▶ Gianduja e chocolate		GRANDE MADELEINE SAUCE CAMEL OU CHOCOLAT Madeleine gigante com calda de caramelo ou calda de chocolate, acompanha sorvete de baunilha Serve duas pessoas	56
▶ Baunilha tradicional			
▶ Baunilha e caramelo com flor de sal		COUPE DE GLACE Duas bolas de sorvete. Sabores disponíveis: Pistache, Baunilha, Chocolate e Morango (Sorbet)	22
▶ Baunilha e frutas vermelhas			

MERCI ET BON REPAS!

