



MENU

08:00 hs. às 24:00 hs.

JARDINS
DEPUIS 2000

FORMULE CESTO DE PÃES

MINI FRANCÊS - MINI INTEGRAL - BRIOCHE
SUCO NATURAL
. LARANJA . MELANCIA . ABACAXI .
CROISSANT ou PAIN AU CHOCOLAT ou GOUGÈRE
BEBIDA QUENTE
R\$ 32,80

NATUREL YOGURT

MEL C / GRANOLA E BANANA	R\$ 12,90
FRUTAS VERMELHAS	R\$ 26,00
FRUITS FRAIS	
FRUTA FRESCA	R\$ 12,90
SALADA DE FRUTAS	R\$ 18,00

BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

LES PAINS ET LES VIENNOISES

BAGUETTE SIMPLE	R\$ 6,20
MINI BAGUETTE	R\$ 3,90
CIABATTA	R\$ 4,50
CIABATTA AU PARMESAN	R\$ 5,80
MINI PAIN FRANÇAISE	R\$ 1,30
PAIN BLANC 350 gr.	R\$ 8,00
PAIN INTÉGRAL 500 gr.	R\$ 6,00
PAIN AU VIENNOISE (pão de leite)	R\$ 1,60
GOUGÈRE	R\$ 6,50
CROISSANT	R\$ 9,00
CROISSANT AUX AMANDE	R\$ 14,50
PAIN AU CHOCOLAT	R\$ 9,00
BRIOCHE (Paris / Amêdoia / Coco)	R\$ 5,40

LES PÂTISSERIES

MOUSSE	R\$ 12,90
MINI MOUSSE	R\$ 5,80
TARTE	R\$ 10,10
MINI TARTE	R\$ 5,20
MILLE FEUILLES	R\$ 14,50
ÉCLAIR	R\$ 12,80
MINI ÉCLAIR	R\$ 6,90
MACARON	R\$ 6,20
COOKIES	R\$ 5,50
MOUSSE / TARTE Kg.	R\$ 104,00

☞ PÃO NA CHAPA R\$ 12,90
MANTEIGA E GELÉIA (Laranja ou Framboesa)
CIABATTA - BAGUETTE - INTEGRAL

LES OEUFS

OEUF À LA COQUE Ovo quente de três minutos	R\$ 6,80
OEUFS BROULLÉS Ovos mexidos ceboulette	R\$ 14,00
OEUFS BÉNÉDICTINES Ovos Pochê, brioche, presunto royale ao "Holandaïse"	R\$ 26,00
OEUFS AUX CHAMPIGNONS Ovos de 65° com fricassée de cogumelos frescos	R\$ 39,00
OMELETTE TRADITIONNEL Omelette tradicional	R\$ 36,00

LE QUICHE ET LE TARTE

QUICHE DU JOUR Quiche do dia	R\$ 25,20
FEUILLETÉE NIÇOISE Pizza folhada de queijo de cabra e tomate	R\$ 48,00

LES SANDWICHES

MINI

TRADICIONAL ou INTEGRAL R\$ 11,80
Presunto Royale ou Peito de Peru e Queijo Branco

PAIN DE MIE

MISTO QUENTE R\$ 18,80
Presunto Royale ou Peito de Peru e Queijo Branco

CROISSANT

JAMBON ET BRIE R\$ 22,80
Presunto Royale ou Peito de Peru e Queijo Branco

CROQUE

MADAME R\$ 31,80
Brioche, Presunto, molho Béchamel, Queijo e Ovo frito

MONSIEUR

R\$ 30,80
Brioche, Presunto, molho Béchame e Queijo

BAGUETTE

JAMBON CRU ET BRIE R\$ 26,80
Presunto cru com Queijo Brie

CIABATA

ROAST BEEF R\$ 30,30
Molho Béarnaise, tomate, rúcula e ovo frito

BURGUER LE VIN

CÔTE DE BOEUFF R\$ 39,80
Hamburguer de costela, bovina, tomate e cebola confite
Salada verde e batatas fritas

BEBIDAS

ÁGUA IMPORTADA 750 ML	19	EXPRESSO	GRD	8	
ÁGUA NACIONAL 350 ML	6,3	MÉDIA CAFÉ COM LEITE		8	
SUCOS NATURAIS	9	CAPUCCINO	PQN	8	
REFRIGERANTES	7	CAPUCCINO	GRD	11	
ChÁ SACHÊ	6	CHOCOLATE	PQN	7	
ChÁ DE HORTELÃ	8	CHOCOLATE	GRD	9	
EXPRESSO	PQN	6	CHOCOLATE	GELADO	9



LES ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON Tartare de salmão	R\$ 37,40
SAUMON CRU MARINÉE Salmão cru marinado	R\$ 41,80
CARPACCIO TRADITIONNEL Carpaccio de filet mignon com parmesão	R\$ 41,80
POULPE FAÇON CARPACCIO Carpaccio de polvo ao óleo de oliva e limão	R\$ 41,80
VEAU THONNÉE Vitelo assado e fatiado com molho de atum	R\$ 41,80
FENOUIL POELÉE, ET COEUR DE PALMIER Erva doce e palmito fresco em emulsão de limão verde	R\$ 31,50
AGNOLOTTI D'ÉPINARDS Agnolotti de espinafre e ricota com manteiga e sávia	R\$ 29,90
GRENOUILLES À LA PÉRSILLÉE Pequenos ravioli de Rãs em emulsão au Persillade	R\$ 52,60
RISOTTO DE CALAMARS Risotto de lulas e ervilhas frescas ao limão e flor de tomilho	R\$ 51,00
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE Escargots Bourguignonne	R\$ 78,00



COUVERT R\$10,40
OPCIONAL POR PESSOA



LES HORS D'OEUVRES

TERRINE DE CAMPAGNE Terrine de campagne	R\$ 29,00
RILLETES DE CANARD ET COCHON Rillettes de pato e porco	R\$ 38,80

LES SALADES

SALADE AUX LARDON FRISÉE Salada de frisée, lardon, croutons e ovo pochê	R\$ 29,00
TOMATE E MOZZARELLA Salada de tomate e mozzarella	R\$ 38,80
BETTERAVE AUX CHÈVRE CHAUD Salada de beterraba com queijo de cabra quente	R\$ 52,80
ROQUETTE AU SAUMON FUMÉ Salada de rúcula salmão defumado e taboulé de quinoa	R\$ 52,80
FRUIT DE MER FAÇON TEMPURA Salada com frutos do mar e vegetais em tempurá	R\$ 72,00
SALADE LE VIN Salada com palmito fresco ao óleo de oliva com mel e amêndoas	R\$ 32,00

PLAT DU JOUR BISTROT FORMULE

ENTRADA do DIA E PRATO
OU
PRATO e MINI PÂTISSERIE
2ª à 6ª
EXCETO FERIADOS

48,00



SEGUNDA

FILET DE ST. PIERRE COM MOLHO DE MOSTARDA

TERÇA

ARROZ DE PATO COM OLIVAS VERDES

QUARTA

GALETO GRELHADO AO LIMÃO E TOMILHO

QUINTA

PICADINHO COM ARROZ E FEIJÃO

SEXTA

GNOCCHI COM RABADA E TOMATE

LES FRUITS DE MER

PLATEAUX AUX FRUITS DE MER
PEIXES - CRUSTÁCEOS - MOLUSCOS - MARISCOS

SUJET À DISPONIBILITÉ DU MARCHÉ

Sujeito à disponibilidade do mercado

R\$ à consultar



LES HUÎTRES FRAÎCHES ½ Dz.

OSTRAS FRESCAS - STA. CATARINA - FLORIANÓPOLIS

R\$ 36,00

MOULES ET FRITTES

Mexilhões com batatas fritas

R\$ 68,40

COQUETTEL DE CREVETTES

CAMARÕES NO VAPOR COM MOLHO COQUETTEL R\$ 98,90

BURRATA AU CITRON

BURRATA COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO R\$ 58,90

LES PLATS

RAVIOLI DE MOZZARELLA À LA TOMATE Ravioli de mozzarella ao molho de tomates e manjeriço	R\$ 52,80
PÂTE FRAÎCHES AU BEURRE ET PARMESAN Taglioline fresco na manteiga com flor de sal e parmesão	R\$ 49,00
RISOTTO DE CREVETTES ET ASPERGES Risotto de camarões e aspargos	R\$ 79,00
POISSON FRAIS DU JOUR, COURT BOUILLON Peixe fresco do dia assado simples	R\$ 69,00
SAUMON, MI CUIT, SAUCE CITRON VERT Salmão assado ao molho de limão verde	R\$ 74,80
POULPE POELÉE À LA PROVENCE Polvo suteado ao óleo de oliva com alho, e salsa	R\$ 98,00
MAGRET DE CANARD AUX TROIS POIVRE Peito de pato assado ao perfume de três pimentas	R\$ 96,80
CONFIT DE CANARD, POMMES SAUTÉES Coxa de pato confite com batatas sauteadas	R\$ 107,80
STEAK TARTARE, POMMES FRITES Steak tartare com batatas fritas	R\$ 68,20
FILET DE BOEUF GRILLÉ À VOTRE GOÛT Filet mignon grelhado (Béarnaise / Poivre verte / Moutarde)	R\$ 74,80
ENTRECÔTE À LA MOELLE Contra filet grelhado com tutano e palmito fresco	R\$ 74,80
TRACHE DE BOUCHER AUX CHAMPIGNONS Corte do açogueiro com cogumelos frescos e vegetais	R\$ 74,80
ÉPAULE D'AGNEU AU FOUR EN 6 HOURS Paleta de cordeiro ao forno em seis horas (para duas pessoas)	R\$ 158,00
CASSOULET TRADITIONNEL Cassoulet tradicional	R\$ 63,80



LES FROMAGES

CONSULTAR O MAÎTRE

LES DESSERTS

OEUFS À LA NEIGE Ovos nevados	R\$ 16,00
CRÈME BRÛLÉE Creme Brulê	R\$ 16,80
PETIT GÂTEAU AU CHOCOLAT Pequeno bolo quente de chocolate	R\$ 18,80
TARTE DES SOEURS TATIN Torta de maçã das irmãs Tatin	R\$ 17,80
POUDING AU LAIT ET CARMEL Pudim de leite com caramelo	R\$ 14,00
PAIN PERDU Rabanada de brioche	R\$ 22,00
TIRAMISU Tiramissú	R\$ 28,00