



Menu Inverno

Fondue de Queijo: Queijo serra da canastra, gruyère e emmental, servido c/
dadinho de tapioca, pão de fermentação natural lenta e legumes variados **R\$ 130**
ou **Harmonizado c/ cerveja artesanal R\$ 138**

Fondue de Chocolate: Chocolate Belga meio amargo e ao leite servido c/ frutas da estação **R\$ 60**
ou **Harmonizado c/ cerveja artesanal R\$ 68**

Couvert e Entradas

Couvert: Pão Francês de Centeio e Figos
fermentação natural servido com azeite temperado e manteiga **25**

Brusqueta de Brie 25
c/ geleia de pimenta sobre pão de figo

Dadinho de Tapioca 25
c/ queijo serra da canastra e Geleia de pimenta

Stick de Camarão 30
Grelhado com aioli

Queijo Coalho 30
Grelhado c/ mel trufado

Sobre Chips "Nosso" Steak Tartare de angus 30
carne crua picada na ponta da faca, c/ azeite de carvão, cebonlete e flor de sal sobre chips de batata

Trio de Pasteis 32
Mix de Cogumelos trufados, brie e abobora c/ especiarias
servidos com geleia

Dueto de Tacos 30
Salmão *curado com cream cheese, pickles de cebola roxa e Broto*
Mix de cogumelos *com aioli e broto de rabanete*

Saladas



Salada em Fotossíntese 30
Folhas verdes escuras e claras, broto de rabanete, semente de girassol, rabanete, fita marinada de cenoura servida c/ redução de aceto balsâmico com semente de coentro.



Acrescente Stick de Camarão por mais 30

Salada Tropical com Queijos 35
Mix de folhas, frutas da estação, gorgonzola, nozes e emulsão de mostarda e mel

Peixes

Polvo e texturas de abóbora 78

Camarão c/ *cuscuz marroquino ao curry, especiarias, legumes, frutas secas e sementes* **73**

Atum selado c/ *hollandaise de nori, purê de batata doce* **79**

Bacalhau *batata ao murro, cebola caramelizada, tomate e terra* **69**

Peixe Branco *sobre cama de banana da terra, molho de moqueca e farofa* **62**



Principal Vegano

Consulte o Garçom. Pratos novos sempre. **65**

Risotos e Massas

Risoto de camarão *com amendoim e crispy de alho poró* **78**



Risoto de cogumelos *finalizado com azeite trufado* **62**

Fettuccine camarão *ao molho gorgonzola, nozes e tomate concassé* **68**

Fettuccine ao Pesto *com muçarela de búfala, tomate cereja confit e nozes* **48**

Carnes

“Nosso” Steak Tartare de angus 65

Carne crua picada na ponta da faca, c/ azeite de carvão, ceboulete e flor de sal servido com fritas e folhas

Bife de Chorizo c/ *dijonnaise acompanha batata dourada, alho confit, vagem e folha de taioba* **75**

Medallion de mignon angus c/ *molho roti, gratin de mandioquinha e cogumelos* **70**

Sobremesa

Brownie de Chocolate 28

sorvete de caramelo c/ flor de sal e ganache de chocolate amargo

Pudim de Leite 22

Tiramisu 28



Sobremesa Vegana 32

Sorvete Bola 10,50 | Frutas 9,50



allerglobal



Menu BRUNCH

Aos domingos das 11h às 13h

Menu R\$ 65

c/ 1 taça de espumante R\$ 80

Mesa Café da Manhã

- **3 Sucos:**
 - Laranja
 - Abacaxi c/ hortelã
 - Suco Verde Detox
- **Água sem gás**
- **Leite gelado e quente, Café**
- **Cereal matinal: Granola**
- **Frutas**
- **Creme de abacate**
- **logurte natural e chia**





Mesa Preparos Frios

- Salada Caprese
- Cuscuz Marroquino
c/ Legumes e frutas secas
- Salada de Penne ao Pesto
- Tartare de salmão

Mesa Pães e Sobremesas

PÃES QUENTINHOS

Produtos vindos da França com Fermentação Natural Lenta livres de conservante e corante

- Foccaccia
- Pão de figo
- Pão chocolate meio amargo
- Croissant
- Caracol de uva passas
- Trançado de Chocolate ao Leite
- Carolina com Creme de Avelã
- Brigadeiro de colher
- Mini pudim
- Bolo de Cenoura c/ calda de chocolate





Itens Preparados na hora

Peça quantos pratinhos desejar
São feitos na hora para você

- Ovos Mexidos
- Bacon
- Croque monsieur:
queijo Serra da canastra e presunto.
- Mini x-Burguer
- Quiche do Dia
- Rabanada
- Porção de Panquecas servida c/ Doce de leite, Caramelo, manteiga e requeijão

das 12h às 16h
Menu À La Carte





Menu Fit

**Todos os dias: Salada a vontade +
Saint Peter ou Filé de Frango por R\$ 29,90**

Menu Executivo

Salada a vontade + Principal + Sobremesa – R\$ 47

3ª Feira

1. **Picadinho de Filé**, c/ arroz branco, farofa de banana da terra e Crispy de couve
2. **Peixe do Dia** c/ musseline de abóbora e sementes
3. **Strogonoff de Grão de bico** c/ cogumelos de Paris, arroz e brócolis

4ª Feira

1. **Strogonoff de Filé**, c/ arroz branco e fritas
2. **Moqueca de Peixe Branco** sobre cama de banana da terra, arroz e farofa crocante
3. **Uma Viagem a Horta do Vie Rose** para quem é e não é Vegetariano

5ª Feira

1. **Escalope de Mignon**, com molho mostarda, purê de batata roxa e brócolis
2. **Camarão** companhia cuscuz marroquino c/ especiarias e um toque de curry
3. **Grão de Bico ao Creme de curry** c/ coco, aspargos e arroz branco

6ª Feira

1. **Filé à Parmegiana** com arroz e fritas
2. **Frango ao Curry** c/ arroz de coco e lascas de amêndoas
3. **Fettuccine** ao creme de cogumelos

Menu À La Carte

**Todos os pratos do Menu no Almoço
Tem direito a Entrada e Mini Sobremesa**

