

bistrô menu



Horário de funcionamento:
De terça a sábado, das 8h às 23h
Domingos, das 8h às 18h

Couvert

(opcional) por pessoa

Pain Maison, Beurre Salé, Paté de Foie | R\$ 16,80
Pão artesanal da casa, manteiga salgada e paté de foie

Charcuterie

CHARCUTARIA

Terrine de Campagne, cornichon
et pain campagne | R\$ 46
Terrine de Campagne, cornichon e pão de campagne

Rillettes de porc et canard maison, cornichon
et pain campagne | R\$ 44
Rillettes de porco e pato da casa,
cornichon e pão de campagne

Le grand assiette de charcuterie,
cornichon et pain campagne | R\$ 64
Rillettes e terrine campagne, cornichon e pão campagne

Nos Vos Recommandons

NOSSAS RECOMENDAÇÕES

Les Huîtres Fraîches - Sta Catarina | R\$ 90
9 Huîtres servi avec échalote ou vinaigre, pain complete et berre salé
9 ostras servidas com vinagre e échalotes,
pão integral e manteiga salgada

Les Moules et Frites | R\$ 67
Mexilhões frescos a marinieras com batatas fritas

Les Entrées

ENTRADAS

Tartare de saumon et avocat à l'huile de noisette
et caviar citron | R\$ 48
Tartare de salmão e abacate ao óleo de avelã e limão caviar

Carpaccio de Boeuf a La Tapenade, Pinoli
Et Roquette Au Parmesan | R\$ 56
Carpaccio de filet mignon com tapenade, pinoli, rúcula e parmesão

Raviole de langoustines, sauce légère au citron vert | 79
Ravioles de lagostins ao molho leve de limão verde

Boudin noir, pommes caramélisées à l'orange | R\$ 49
Morcilla com maçãs caramelizadas e laranja

Foie Gras de Canard Poêle a Votre Gout | R\$ 110
Foie gras de pato quente ao seu gosto

6 Escargots de Bourgogne aile persil | R\$ 76
6 escargots de Bourgogne com manteiga de alho e salsa

Soupe a L'oignon em Mongolfière | R\$ 42
Sopa de cebola servida em mongolfière

Les Salades

SALADAS

Salade au Chèvre Chaud | R\$ 52
Salada verde com queijo de cabra quente, pera e nozes
ao vinagrete de mel e mostarda

Salade de tomate et Mozzarella | R\$ 49
Salada de tomate maduro e muçarela,
com rúcula e olivas negras ao manjericão

Salade Niçoise | R\$ 62
Salada de atum mal passado, ovo mollet, tomate maduro, batatas,
échalote, olivas negras e vagens francesas ao óleo de oliva e anchovas

Salade Manuel | R\$ 39
Salada verde, champignons, cebola roxa e tomate maduro
ao óleo de oliva e balsâmico

Inoubliable

IRRESISTÍVEL

Saumon Fuméé Maison, Brioche Naturel,
Crème Fraîche aux Fines Herbes | R\$ 58
Salmão defumado na casa com brioche, creme azedo e ervas finas

Steak Tartare, Pommes Frites et Salade Verte | R\$ 67
Filet mignon cortado na ponta da faca e temperado,
batatas fritas e salada verde

Steak Frites

Filet de Boeuf et Ses Sauces, Pommes Frites Maison
et Salade Verte | R\$ 82

Sauces: Moutarde, Béarnaise, Poivre Vert, Roquefort

Filet Mignon grelhado com batatas fritas da casa e salada verde
Molhos: mostarda, béarnaise, pimentas verdes, roquefort

Faça seu prato

Formule du Bistrot

FÓRMULA DO BISTRÔ

Déjeuner:

Entrée - Plat - Dessert | R\$ 69
Almoço: Entrada, prato principal e sobremesa

* De Mardi au Vendredi (Sauf jours fériés)
De terça a sexta-feira (exceto feriado)

Les Plats

PRATOS

Raviole de mozzarella, sauce tomate et basilic | R\$ 62
Ravioles de muçarela com molho de tomates frescos e manjericão

Raviole d'épinard et ricotta, beurre noisette et sauge | R\$ 62
Ravioles de espinafre e ricotta com manteiga e sálvia

Raviole de veau aux champignons et fondue de parmesan | R\$ 71
Ravioles de vitelo com champignons e fondue de parmesão

Linguine aux crevettes et palourdes | R\$ 76
Linguine com camarões e vôngoles frescos

Risotto aux champignons et fromage de brie | R\$ 72
Risotto de champignons e queijo Brie

Risotto aux crevettes et asperges verts, burrata au citron | R\$ 148
Risotto de camarões e aspargos verdes com burrata e limão

Saumon mi cuit, sauce légère au citron vert | R\$ 82
Salmão mal passado com molho de limão verde e puré de mandiocinha

Poisson du jour, suggestion du chef | R\$ 98
Peixe fresco do dia, sugestão do chefe

Poulpe poêlé à la provençale | R\$ 148
Polvo grelhado à provençal com batatas, brócolis e tomate cereja

Magret de canard parfumé
aux trois poivre gratin Dauphinoise | R\$ 148
Peito de pato assado ao perfume de três pimentas gratinadas

Confit de canard ragoût de lentilles vertes du Puy | R\$ 158
Confit de pato com ragù de lentilhas verdes do Puy

Carré d'agneau en croûte d'herbe fraîche | R\$ 168
Carrê de cordeiro em crosta de ervas frescas

Boeuf Bourguignone, puré de pommes de terre | R\$ 68
Carne Bovina ao vinho tinto, échalotes, cenouras, champignons e puré de batatas

Cassoulet Traditionnel | R\$ 69
Cozido francês de feijão branco, linguiças e carnes suínas, pato e vegetais

Les fromages

QUEIJOS

Notre sélection de fromages | R\$ 68
3 variétés
Nossa seleção de queijos
3 variedades

A nes pa perdre

PARA NÃO PERDER

La grande choucroute garnie au
crémant (Pour 2 personnes) | R\$ 160

Jarret de porc, saucisse maison, poitrine de
porc, pommes de terre, moutarde

Joelho de porco, linguiça fresca da casa,
barriga de porco, batata e mostarda

Soir Jour

MENU DA TARDE

Croque-Monsieur | R\$ 47
Brioche, Presunto Royale, queijo, bechamel, salada verde

Croque Madame | R\$ 49
Brioche, Presunto Royale, queijo, bechamel, ovo, salada verde

Tartine de Steak Tartare | R\$ 58
Pão de campagne, steak tartare e salada verde

Tartine de Saumon Fuméé | R\$ 59
Pão de campagne, salmão defumado, queijo de cabra
e salada verde

Tartine de Champignons et Chataigne | R\$ 56
Pão de campagne, champignons, queijo de castanha,
échalotes e salada verde

Omelette aux herbes fraîches | R\$ 47
Omelete de ervas frescas e salada verde

Quiche du jour, salade verte | R\$ 36
Quiche do dia com salada verde

Accompagnements

ACOMPANHAMENTOS

Puré de Pommes de Terre | R\$ 18
Purê de batatas

Ragoût de Lentilles Vertes du Puy | R\$ 18
Ragù de lentilhas verdes do puy

Gratin Dauphinois | R\$ 18
Batatas gratinadas

Légumes | R\$ 18
Legumes

Pommes Frites | R\$ 18
Batatas Fritas

Apéritifs

APERITIVOS

Pastéis de Steak Tartare | R\$ 49
(4 unidades)

Pastéis de Camarão e Catupiry | R\$ 56
(4 unidades)

Croquette de Pato | R\$ 49
(6 unidades)

Croquette de Gruyère e Presunto de Parma | R\$ 49
(6 unidades)

Bolinhos de Risoto e Muçarela | R\$ 49
(6 unidades)

Desserts

SOBREMESAS

Tarte des Sours Tatin | R\$ 32
Torta de maçãs das lrmãs Tatin com sorvete de baunilha

Pudding au lait au caramel et Fleur de Sel | R\$ 18
Pudim de leite com caramelo e flor de sal

Vacherian | R\$ 32
Sorvete de Baunilha com frutas vermelhas e suspiro

Profiteroles à L'ancienne | R\$ 32
Profiteiros com sorvete e baunilha e calda de chocolate

Mille Feuille à la Vanille | R\$ 36
Mil folhas com creme de baunilha

Crème Brulée | R\$ 28
Creme caramelizado de baunilha com gengibre e laranja

Pain Perdu, Glace Vanille | R\$ 32
Rabanada Francesa de brioche com sorvete de baunilha

Mousse au chocolat, Glace Pistache | R\$ 39
Mousse de chocolate com sorvete de pistache

Boissons

BEBIDAS

Refrigerantes e tónicas | R\$ 8

Schweppes Citrus | R\$ 8
normal e zero

Água São Lourenço | R\$ 9
com e sem gás

Água San Pellegrino 505ml | R\$ 39

Sucos *laranja ou Limonada Suíça | R\$ 20

Suco Especial do Manuel | R\$ 26
*laranja e morango

Cocktail sem Álcool | R\$ 36

Heineken long Neck | R\$ 17
normal e zero

Stela Artois Long Neck | R\$ 17

Café et Thés

CAFÉS E CHÁS

Café curto | R\$ 9

Café longo | R\$ 9

Café Duplo | R\$ 18
Descafeinado | R\$ 10

Machiato | R\$ 9

Capuccino | R\$ 10

Latte | R\$ 10

Chocolate quente | R\$ 12

Chocolate Gelado | R\$ 15

Chá de capim limão | R\$ 9

Chá de hortelã | R\$ 9

Chá importado | R\$ 15

Chá latte de mate tostado | R\$ 22

**Temos leite sem lactose, vegano,
integral ou desnatado

Petit-déjeuner

CAFÉ DA MANHÃ

Spécialités

Gougère | R\$ 6,50

Croissant | R\$ 12

Danish | R\$ 12

Pão na chapa | R\$ 12,90

*baguette, multigrão ou brioche

Pain au chocolat | R\$ 18

Croissant de amêndoas | R\$ 18

Mel, geléia, manteiga ou requeijão extra | R\$ 5

Fatia de bolo do dia *consulte a equipe

Oufs

Ovo Quente 3 minutos | R\$ 8

Omelete de ervas frescas | R\$ 32

Ovos mexidos: bacon ou queijo ou presunto | R\$ 36

Ovos Bénédicte | R\$ 42

Ovo Poché, brioche, presunto royale, molho holandaise

Ovos Escandinavos | R\$ 49

Ovo Poché, brioche, salmão defumado da casa,
molho holandaise

Quiches du Jour

Quiche du jour, salade verte | R\$ 36

Quiche do dia com salada verde

Café de Manuel

Café Manuel | R\$ 22,90

**Cesta de pães (Baguette, multigrãos, brioche),
manteiga, geléia e requeijão

Formule | R\$ 59

**Cesta de pães (Baguette, multigrãos, brioche),
manteiga, geléia, requeijão, suco de laranja,
café espresso ou café com leite, ovos mexidos com
queijo, salada de frutas com iogurte e granola

Sandwichs

Misto Quente | R\$ 16

*Pão brioche

Croissants | R\$ 26

Presunto royale e queijo brie

Croque-Monsieur | R\$ 47

Brioche, Presunto Royale, queijo,
bechamel, salada verde

Croque Madame | R\$ 49

Brioche, Presunto Royale, queijo, bechamel,
ovo, salada verde

Tapioca

Tapioca com manteiga | R\$ 12

Tapioca com queijo | R\$ 16

Tapioca com ovo | R\$ 22

Drinks

Dry Martini | R\$ 39
Gin - Vermouth dry

Mojito | R\$ 39
Rum, xarope de açúcar, hortelã,
suco de limão, água com gás

Margarita | R\$ 39
Tequila, suco de limão, conhaque

Dirty Martini | R\$ 39
Gin - vermouth dry - salmora de azeitona

Expresso Martini | R\$ 39
Vodka - licor de café - café espresso

Mimosa | R\$ 39
Suco de laranja - espumante

Sazerac | R\$ 39
Cognac - absinto - peychaud

Penicillin | R\$ 39
Whiskie, limão siciliano, xarope de mel,
gingibre, single malt

Moscow Mule | R\$ 39
Ketel one, xarope de pimenta jamaica,
espuma de limão siciliano defumado.

Caipirinha | R\$ 39
Cachaça, limão siciliano, açúcar de especiarias

Alexander | R\$ 39
Brandy, licor de capuccino, cacau em pó,
creme de leite e paçoca.

Boulevardier | R\$ 39
Jack Daniels - campari - vermouth rosso

Negroni | R\$ 39
Gin - vermouth - campari

Drinks autorais, consulte o Barman

Gins Tónicas

Gin Tanqueray | R\$ 37

Gin Gordons | R\$ 37

Gin Bombay | R\$ 37

Gin Beefeater Pink | R\$ 37

Gin Gordons Pink | R\$ 37

Gin Hendricks | R\$ 39

Gins Tónicas

By Talita Simões

G&T Tanqueray Clássico | R\$ 37
Gin Tanqueray, limão siciliano + Tônica

G&T Tanqueray Ten Clássico | R\$ 37
Gin tanqueray Ten, laranja frescas + Tônica

G&T Orange | R\$ 37
Gin tanqueray Sevilla, jerez, vermouth seco,
casca de laranja + Tônica

Vodka

Absolut | R\$ 29

Ketel One | R\$ 29

Ketel One Botanical | R\$ 36

Ciroc | R\$ 40

Spritz Zero Açúcar

Cucumber Spritz | R\$ 37

Ketel One Botanical com pepino e
hortelã + Tônica Zero

Peach Spritz | R\$ 37

Ketel One Botanical com pêssego e
laranja + Tônica Zero

Grapefruit Spritz | R\$ 37

Ketel One Botanical com grapefruit
e rosas + Tônica Zero

Cachaças

Ypioca 5 Chaves | R\$ 30

Ypioca 160 | R\$ 30

Meia Lua Prata | R\$ 30

Boazinha | R\$ 30

Princesa Isabel | R\$ 30

*Amburana, Carvalho ou Jaqueira

Whisky

Bulleit Bourbon | R\$ 45

Singlenton | R\$ 45

Jameson | R\$ 45

Jack Daniel's | R\$ 45

Red Label | R\$ 45

Black Label | R\$ 55

Chivas 12a | R\$ 55

Blue Label | R\$ 160

Macallan | R\$ 150

Licores

Frangelico | R\$ 32

Amarula | R\$ 32

Contreau | R\$ 32

Limoncello | R\$ 32

Peach Tree | R\$ 32

Licor 43 | R\$ 32

Drambuie | R\$ 32

Bénédictine | R\$ 38

Baileys | R\$ 32

Outros

Vermut Carpano Bianco | R\$ 29

Vermut Carpano Punt Mess | R\$ 29

Campari | R\$ 29

Tequila | R\$ 29

Cognac | R\$ 29

Grappa | R\$ 29

carte des vins

CARTA DE VINHOS

França

Espumantes

Möet Chandon Brut | R\$ 550

Pol Roger Brut | R\$ 819

Brisebarre Vouvray Brut | R\$ 279

Cave Geisse Amadeu Brut | R\$ 169

Branços

Le Cabanon Des Alexandrins Viognier | R\$ 200
Domaine Et Maison Les Alexandrins - Rhône

Joseph Drouhin Chablis Aoc | R\$ 392
Joseph Drouhin - Bourgogne

Muscadet De Sèvre Et Maine Sur Lie | R\$ 195
Domaine Haute Fèvrerie - Loire

Côtes Du Rhône Blanc | R\$ 199
Domaine De La Solitud - Rhône

Joseph Drouhin Bourgogne Aoc | R\$ 295
Joseph Drouhin - Bourgogne

Bourgogne Faiveley Chardonnay | R\$ 306
Faiveley - Bourgogne

Trimbach Riesling | R\$ 464
Trimbach - Alsácia

Rose

Hædus Rosé | R\$ 253
Ferre Lacombe - Côtes De Provence

Studio By Miraval Igp Mediterranée | R\$ 255
Miraval - Provence

Rose Piscine Ice | R\$ 159
Provence

Tintos

La Vieille Ferme Vin De France Rouge | R\$ 257
Vieille Ferme - Rhône

Joseph Drouhin Coteaux Bourguignons Aoc | R\$ 235
Joseph Drouhin - Bourgogne

Château Puycarpin Bordeaux Supérieur | R\$ 239
Château Puycarpin - Bordeaux

Joseph Faiveley Bourgogne Aoc Pinot Noir | R\$ 357
Faiveley - Bourgogne

Margaux Private Reserve | R\$ 435
Schroder E Schyler - Bordeaux

Domaine Faiveley Merceury Aoc Vieilles Vignes | R\$ 487
Faiveley - Bourgogne

Equinoxe Crozes Hermitage | R\$ 375
Maxime Graillet - Rhône Crozes Hermitage

Château De Meyre Cru Bourgeois Supérieur | R\$ 437
Château De Meyre - Haut-Medoc

VINHOS (TAÇAS) | R\$ 38 (consulte a equipe)
Rolha | R\$ 120

Itália

Tintos

Epicuro Primitivo Di Manduria | R\$ 189
Epicuro - Manduria

Jacopo Biondi Santi Bracciale Toscana Igt | R\$ 237
Castello Di Montepo Jacopo Biondi Santi - Toscana

Ottava Rima Toscana Doc 2017 | R\$ 175
Toscana Maremma

Ciarlone Doc 2017 | R\$ 179
Toscana

Branços

Trevini Trebbiano Rubicano Igt 2018 | R\$ 179
Rubicone

Ballo Angelico Bianco Igt Biológico | R\$ 189
Toscana Maremma

Argentina

Branços

Catena Chadornay | R\$ 219
Catena Zapata - Mendoza

Tintos

Catena Malbec | R\$ 219
Catena Zapata - Mendoza

DV Catena Cabernet Malbec | R\$ 269
Catena Zapata - Mendoza

Rutini Cabernet Malbec | R\$ 266
Rutini Whine

Angelica Zapata Malbec | R\$ 519
Catena Zapata - Mendoza

Portugal

Tintos

Quinta do Parral | R\$ 395
Alentejo

Chile

Branços

Amayna Sauvignon | R\$ 335
Garcés Silva Family Vineyards - Vale do Leyda

Tintos

Amayna Pinot Noir | R\$ 339
Garcés Silva Family Vineyards - Vale do Leyda

Montes Cabernet Sauvignon Reserva | R\$ 125
Viña Montes - Valle central

Aquitania Cabernet Sauvignon 2018 | R\$ 165
Valle Central

Fortificados

Sauternes | R\$ 219
Graham's Fine Tawny | R\$ 305
Sanchez Romate Fino Perdido | R\$ 219
Taça | R\$ 38