



MENU Á LA CARTE (R\$ )

MENU BISTROT (R\$ 90)

MENU ENFANT (R\$ 55)

BRUNCH (R\$ 70)

SUR DEMANDE :

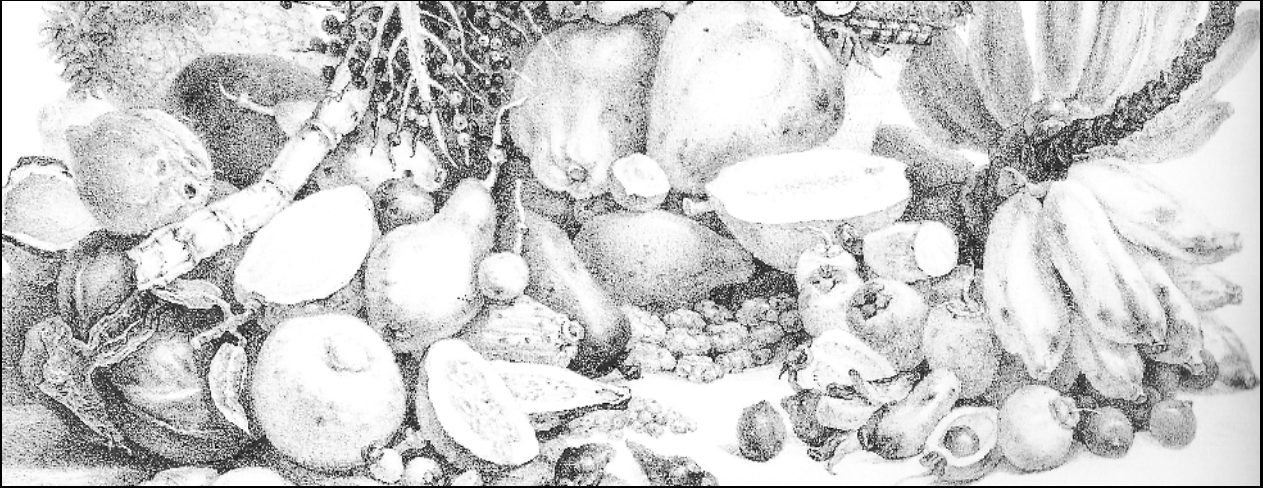
DÎNER PRIVÉ, ÉVÈNEMENTS FAMILIAUX

MENU DÉGUSTATION

MENU MARRIAGE

COCKTAIL

CARTES VISA / AMEX / MASTER  
13% SERVICE NON INCLUS OPTIONNELS



## LES ENTRÉES

MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICE  
GELÉE DE PORTO, MESCLUN A LA VINAIGRETTE DE TRUFFE  
65

SALADE DE PALMITO FRAIS  
MOSAÏQUE DE LEGUMES FRAIS DU MARCHÉ (VEGETARIANO)  
VINAIGRETTE DE PAMPLEMOUSSE ET CORIANDRE  
35

CHARLOTTE DE LANGOUSTE  
CHARLOTTE EN ASPERGES ET MÉDAILLON DE LANGOUSTE GRILLÉE Á LA VANILLE  
COEUR DE PALMIER PUPUNHA FRAIS  
45

TARTARE DE SAUMON  
MARINÉ AU LAIT DE COCO ET PAMPLEMOUSSE  
SAUCE CHIPOTLE ET GUACAMOLE  
40

BRUSCHETTA DE BUFFALA  
MOZARELLA FRAICHE DE BUFFALA, BORRATA  
TOAST CAMPAGNE GRILLÉ, PIMENT ROSE ET CONDIMENTS "A CAMPAINHA"  
35

CALDO DE FEIJÃO TÉRÈZE  
TRADITIONNEL CONSOMMÉ DE HARIGOTS NOIRS ET BLANCS  
BACON GRILLÉ, OEUF DE CAILLE POCHÉ, FAROFA CROQUANTE DE CAJOU  
35

ZÉ CABRA  
FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS FONDANT, PANNÉ A LA FARINE DE NOIX  
MARMELADE DE CUPUAÇU, SALADE DE PALMIER PUPUNHA AU JAMBU  
40

ESCONDIDINHO DE BACALHAU  
TRADITIONNEL "ESCONDIDINHO" À LA MORUE ET HUILE DE CHARBON  
PURÉE DE BAROA GRATINÉE AU CATUPIRY  
40

THON ALLER RETOUR  
MÉDAILLONS DE THON MI CUIITS, POËLLÉS AU SEL GUERLANDE  
SAUCE MIEL WASABEE, SALADE FRAICHE DU MARCHÉ  
35

## LES PLATS DE LA TERRE

### BAIÃO DE SEIS

PAVÉS DE COEUR DE FILET MIGNON DE BOEUF, GRILLÉS AUX SIX PIMENTS  
LEGUMES FRAIS SAUTÉS ET RISOTO CRÊMEUX FAÇON BAIÃO

80

### PRIME RIB EXTRA

CÔTE DE BOEUF EXTRA, (600G) ÉLEVAGE GAUCHO  
FRICASSÉ DE CHAMPIGNONS, LEGUMES POËLLÉS, FRITES AU COUTEAU  
SAUCE BÉARNAISE MAISON OU SAUCE RÔTIE AU MALBEC

130

### SUPRÊME DE POULET FERMIER

SUPRÊME DE POULET AU PORTO ET HERBES FINES  
BAYALDI DE LÉGUMES, ALLUMETTES D'AÏPIM FRITES

80

### COCHON DE LAIT CAMEL

CARRÉS DE COCHON DE LAIT Á L'ÉTOUFFÉ, GRILLÉS Á LA MÉLASSE DE CANNE  
PURÉE DE PATATE DOUCE TRUFFÉE, COMPOTE D'OIGNON ROUGE

75

### CHURRASCO D'AGNEAU

CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE  
POLENTA DE RACINE DE BARDA, PATATE DOUCE ÉPICÉE, SAUCE DE CUISSON

80

### CONFIT DE CANARD

CONFIT MAISON DE CANARD A L'ORANGE  
PURÉE DE POMME DE TERRE DOUCE, SALADE FRAICHE

75

## LES PLATS DE LA MER

LANGOUSTE ROSE, SALÉE, GRILLÉE  
LANGOUSTE FRAICHE ENTIÈRE, GRILLÉE A L'HUILE DE PIMENT ROSE ET SEL DE MER  
BEURRE BLANC ET ASPERGES VERTES , RISOTTO CRÊMEUX DE MOUQUEDA  
120

RISOTTO DE MORUE  
RISSOTO CRÊMEUX DE MORUE AU GRANA PADANO  
BISQUE DE LANGOUSTE ET GELÉE DE PIMENT FRAIS  
85

SAUMON EN FILET  
PAVÉS DE SAUMON GRILLÉS A L'HUILE DE SÉSAME  
POMMES FOUR À LA CRÈME, CAVIAR D'OLIVE ET CÂPRES, PALMITO PUPUNHA CONFIT  
75

TOURNEDOS DE MÉROU FUMÉ  
MÉDAILLONS DE CHERNE RÔTIS AU BACON FUMÉ, SAUCE BOUILLABAISSE  
TOMATES ET CONFIT D'ÉCHALOTTES ROUGE , PURÉE DE RACINE BAROA  
85

## VÉGÉTARIEN

GNOQUIS VÉGÉTARIEN  
GNOQUIS D'AUBERGINE ET BASILIC, CONCASSÉ DE TOMATE KAKI  
PISTOU DE CAJOU AU JAMBOU  
60

## LES DESSERTS "FAITS MAISON"

LOLIPOP'S  
SUCETTES DE MACARRONS CACAU ET FRAISE  
SAUCE CHOCOLAT, ET CROQUANTS DE NOIX DE CAJOU, GLAÇÀ VANILLÉE  
30

PETIT GATEAU CACAU  
"LE" FONDANT AU CHOCOLAT D'ILHÉUS, MOËLLEUX, SERVI CHAUD  
GLACE CUPUAÇU  
30

BABA CACHAÇA  
BISCUIT DE BABA AU RHUM DE CACHAÇA MAGNIFICA  
GLACÉ, CRÈME DE CHANTILLY CITRON VERT  
30

OPÉRA TÉRÈZE  
ENTREMET DE MOUSSE LÉGÈRE DE CHOCOLAT SEMI AMER  
GLAÇAGE "FRUITS DE LA PASSION", NOUGATINE DE CAJOU  
30

TUTTI FRUTI  
DUO DE VERRINES DE SALADE DE FRUITS TROPICAUX ROUGES ET VERTS  
SORBETS ACAÏ ET CITRON  
25

TRIOLOGIE DE CRÈME BRÛLÉE  
TRIO DE MINI CRÈMES BRÛLÉES CARAMÉLISÉES : CACAU, CACHAÇA, CUPUAÇU  
30

CUPUAÇU PATISSIER  
PATISSERIE DE MOUSSE LÉGÈRE DE CUPUAÇU  
30

DOCE CARNAVAL  
PLATEAU DE DÉGUSTATION DE DESSERT : 8 PIÈCES ET SORBETS, 80  
PLATEAU DE DÉGUSTATION DE DESSERT : 4 PIÈCES ET SORBETS, 60

## **MENU BISTROT**

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT

R\$ 90

### **ENTRÉES**

SALADE FRAÎCHE

SALADE DU MARCHÉ, PALMITO PUPUNHA, TOMATE SECA, VINAGRETTE NEGRA

BRUSCHETTA DE BUFFALA

BURATA DE BUFFALA SUR TOAST DE BOCCACCIA, CAPONATA AUX HERBES FRAICHES

GAZPACHO ANDALUZ

GAZPACHO FRAIS "ANDALOU", CROÛTONS ET LÉGUMES FRAIS EN DÉS

### **PLATS**

RAVIOLIS FRAIS DE MOZZARELA

GRATINÉS AU PARMESAN E GRANA PADANO, SAUCE TOMATE KAKI BASILIQUE

STEACK TARTARE AU COUTEAU

CLASSIQUE TARTARE DE FILET MIGNON, CONDIMENTS

SALADE MIXTE ET FRITES MAISON

PLAT DU JOUR

SELON LE MARCHÉ ET L HUMEUR DU CHEF

### **DESSERTS**

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

SORBET

CRÈME BRULÉE A LA VANILLE

CAFÉ NESPRESSO E MACARRON CACAU



**MENU ENFANT.**

PLAT+DESSERT

R\$ 55

PLATS

RAVIOLI MAISON

RAVIOLI DE MOZZARELA , SAUCE TOMATE

CHEESE BURGER TÉRÈZE

MINI HAMBURGER, CHEDAR, POMMES FRITES ET KETCHUP<sup>1</sup> MAISON

NUGGETS

NUGGETS DE BLANC DE POULET

TRADITIONNEL PLAT DE RIZ AUX HARRICOTS NOIRS ET FAROFFE DE MANIOQUE

DESSERTS

CRÊME BRÛLÉE VANILLE

GLACE CHOCOLAT, FRAISE, OU VANILLE

SUCETTES DE MACARON AU CHOCOLAT