

Grand Cru

Vive La France

Entradas

Couvert	R\$ 24
Pães gourger, brioche e manteiga de vinho	
Sélection de fromages	R\$ 64
Camembert, Saint Paulin e Comté	
Gratin au fromage de chèvre	R\$ 39
Queijo de cabra gratinado	
Saint-Jacques gratinés à la bechamel	R\$ 54
Vieiras gratinadas ao molho branco	
Crevettes au beurre de sauge	R\$ 49
Camarões em manteiga de sálvia	
Soupe à l'oignon	R\$ 39
Sopa gratinada de cebola	
Steak tartare	R\$ 44
Acompanha chips de batata	
Petit Rossini	R\$ 74
Mini rosbife de mignon com foie gras	

Principais

Salade aux fromage de chèvre	R\$ 54
Mix de folhas com queijo de cabra, uvas, avelã e mel de vinho tinto	
Saumon grillé à la truffe	R\$ 74
Salmão na manteiga trufada, acompanha duo de palmitos	
Magret de canard	R\$ 74
Com musseline de beterraba e zest de laranja	
Confit de canard	R\$ 89
Musseline de batata doce e espinafre salteado	
Filet aux poivre	R\$ 69
Medalhão de mignon ao molho de pimenta do reino com batatas rústicas	
Entrecôte béarnaise	R\$ 69
Acompanha mil folhas de batata	
Boeuf bouignon	R\$ 64
Carne bovina com longo cozimento em vinho tinto	
Carré d'agneau	R\$ 125
Carré de cordeiro com couscous marroquino	



Grand Cru.

Sobremesas

Fondant au Chocolat Acompanha sorvete de avelãs	R\$ 26
Crepe Suzette Crepe de laranja, acompanha sorvete de baunilha	R\$ 26
Soufflé au fromage Sufê de queijo com calda de frutas vermelhas	R\$ 26



Clássicos

Grand Cru.

Entradas

Mini linguça ao vinho tinto	R\$ 39
Maçã, queijo e mel trufado	R\$ 44
Carpaccio Crocante	R\$ 34
Cones de harumaki recheados com carpaccio	

Principais

Lagosta grelhada Com risoto de parmesão e manteiga de ervas	R\$ 145
Espaguete de palmito pupunha Com camarões na manteiga de ervas	R\$ 84
Costela de suína desossada Com risoto de limão siciliano	R\$ 64

Sobremesa

Petit gateau de doce de leite Acompanha sorvete de baunilha	R\$ 26
---	---------------

