

ICI

B i s t r ô

ENTRADAS E SALADAS

MESCLUN COM QUEIJO DE CABRA,
vinagrete de romã e praliné

SALADA DE POLVO CROCANTE,
pesto e feijão branco

CONFIT DE PATO CROCANTE
baby rúcula e agrião e molho oriental

FRISÉE COM LARDON E OVO PÔCHE

PÂTÉ DE FIGADO DE GALINHA,
cebolinha dourada e caramelo de porto

ESCARGOTS *na manteiga de alho e salsa*

PATÉ DE CAMPAGNE *com brioche e pickles*

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

DUO DE LULA PANÉE
e vieiras grelhadas sobre tomates picantes

TUTANO *com salada de salsinha
e torradas de brioche*

RILLETES DE SALMÃO
fresco e defumado do Bouchon

COXINHAS DE RÁ PROVENÇAL

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD,
lichia e balsâmico trufado

Couvert opcional

SOBREMESAS

TERRINE AU CHOCOLATE

TARTE TATIN

PROFITEROLES

SOUFLÊ DE ABÓBORA COM CÔCO

PAIN PERDU COM PURÊ DE PÊRA

TORTA DE CHOCOLATE AMARGO BELGA

MIL FOLHAS

CRÈME BRÛLÉE

SORVETES



ASSIETTE DE FROMAGES

3 VARIEDADES 5 VARIEDADES

chèvre, grana padano, roquefort, brie, emmental

PRINCIPAIS

MOULES-FRITES MARINIÈRE (*mexilhões e fritas*)

CAMARÃO AO MOLHO BISQUE *com legumes glaceados*

ROBALO AO FORNO *com creme de tomate assado e ratatouille Niçoise*

ARRAIA *com gnocchi parisienne e manteiga de tapenade*

ATUM EM CROSTA DE GERGELIM, *purê de batata, raiz forte e molho de gengibre*

STEAK TARTARE

FRALDINHA BÉARNAISE *com batatas fritas*

FILET MIGNON AO POIVRE VERT COM BATATAS DAUPHINOISE

PLAT DE CÔTE DE BOEUF NIÇOISE (COSTELA)

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE

PICANHA DE CORDEIRO *com batatas ao forno, tomates frescos e rúcula*

CARRÉ DE PORCO GRELHADO, *arroz de milho e anéis de cebola*

CONFIT DE PATO *com frisée e batatas a la sarladaise*

MAGRET DE PATO, *figo assado, molho albufera e purê de batatas trufado*

CASSOULET (*Feijão branco, Confit de pato e Linguiça*)

CROCANTE DE FRANGO DO CLARIDGES

SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR

RISOTTO TRUFADO DE COGUMELOS



LES PLATEAUX

FRUITS DE MER
*camarão, ostras, mexilhão,
vieira, lagosta*

HUÎTRES
Ostras de Sta Catarina

(1/2 DZ)
(DZ)



“Usamos somente produtos frescos. Devido a variação de mercado, alguns itens podem eventualmente estar indisponíveis no menu”

Por favor evite fumar

Cobramos 15% sobre pratos divididos