



ENTRADAS

- 🍷 **TARTAR DE ATUM** 36.
pepino agriçoce levemente apimentado
- 🍷 **PATE DE CAMPAGNE** 28.
com brioche e pickles
- 🍷 **FOIE GRAS AU TORCHON** 59.
terrino de foie gras de pato com uvas agriçoce
- 🍷 **STEAK TARTARE** 37/49.
torrada de brioche e fritas allumette
- 🍷 **BARRIGA DE PORCO** 26.
mousseline de couve-flor e molho charcuterie
- 🍷 **ESCARGOTS** 42.
na manteiga de alho e salsa
- 🍷 **TUTANO** 23.
com salada de salsa e brioche
- 🍷 **COXINHAS DE RÃ** 39.
provençal
- 🍷 **ESCALOPE DE FOIE GRAS** 78.
de canard brunoise de lichia e saba trufado
- 🍷 **COUVERT OPCIONAL** 7,90.
pão de campagna, patê do dia e manteiga

SOPAS E SALADAS

- 🍷 **VICHYSOISE COM OSTRAS** 24/31.
creme frio de alho-poró, batata e creme de leite
- 🍷 **MIX VERDE** 21.
folhas verdes, tomate, parmesão e vinagrete de ervas
- 🍷 **MARINADA DE LULA E POLVO** 36.
com vinagrete de tomate e pepino
- 🍷 **QUEIJO DE CABRA** 31.
julienne de folhas, vinagrete de romã e praliné
- 🍷 **BETERRABA ASSADA** 29.
machê, nozes e saint agur
- 🍷 **FRISÉE LYONNAISE** 29.
alface frisée, bacon e ovo poché

{ PRINCIPAIS }

- 🍷 **ROBALO** 59.
confitado em azeite de ervas, sobre spaghetti crocante, creme de tomate assado e pesto
- 🍷 **ARRAIA NOISSETTE** 51.
com creme de mexilhões e legumes
- 🍷 **ATUM MI CUIT** 65.
com gergelim, molho de gengibre e puré de batata com wasaby
- 🍷 **CAMARÃO PROVENÇAL** 113.
arroz de alho e salsa e brunoise de tomate
- 🍷 **FRALDINHA** 49.
Bèarnaise ou Manteiga Maitre d'Hôtel com fritas allumette
- 🍷 **FILET MIGNON POIVRE VERT** 54.
batatas gratin dauphinoise
- 🍷 **COSTELA DE BOEUF** 49.
azeitonas verdes e pretas flambadas no pastis e clássico puré de batata
- 🍷 **ESCALOPE DE FIGADO** 39.
cama de cebolas douradas, molho bordelaise e mini alho-poró
- 🍷 **BLANQUETTE DE VEAU A L' ANCIENNE** 54.
fettucini fresco
- 🍷 **GIGOT D'AGNEAU** 59.
feijão branco, batatas ao forno, molho do assado
- 🍷 **COTOLETTA DE PORCO MILANESE** 43.
cebolas crocantes, tomate cereja e arroz com milho
- 🍷 **CONFIT DE PATO** 64.
alface frisée e batatas a la sarladaise
- 🍷 **MAGRET DE PATO** 69.
figo assado, molho albufera e puré de batatas trufado
- 🍷 **CASSOULET** 64.
feijão branco, confit de pato e linguiça de porco
- 🍷 **FRANGO RÔTI** 41.
1/2 frango marinado e assado com fettuccine fresco com creme de cogumelos
- 🍷 **SPAGHETTI VERDE DE MANJERICÃO** 63.
com camarão, lula, baby vieiras e tomate levemente picante
- 🍷 **RISOTTO DE COGUMELOS TRUFADO** 37/59.

Cobramos 15% sobre pratos divididos.

[ESPECIAL ALMOÇO]

- Entrada + Prato ou Prato + Sobremesa 46.
- Entrada + Prato + Sobremesa 56.
- Garrafa Vinho 187 ml 17.

Covered não incluso

ENTRADAS

- Mix Verde
- Vichyssoise
- Oeufs brouilles a la ceboulette
- Steak Tartare

PRINCIPAIS

- Fraldinha com fritas, Bèarnaise, Maitre d', Dijonnaise, Poivre
- Cotoletta de Porco Milanese
- Pargo, tomates frescos defumados e gremolata
- Frango Rôti

SOBREMESAS

- Terrine au chocolat
- Profiteroles
- Tarte Tatin
- Frutas do dia

FRUTOS DO MAR

- OSTRAS FRESCAS**
1/2 dz 18. / 1 dz 36.
- MOULES-FRITES** 49.
mexilhões com fritas
- MOULES AU CURRY** 49.
mexilhões, curry e fritas
- COQUETEL DE CAMARÃO** 42.