



ENTRADAS

- 🍷 TARTAR DE ATUM 39.
pepino agriçoce levemente apimentado
- 🍷 PATE DE CAMPAGNE 34.
com brioche e pickles
- 🍷 FOIE GRAS AU TORCHON 59.
terrine de foie gras de pato com uvas agriçoce
- 🍷 STEAK TARTARE 39/51.
torrada de brioche e fritas allumette
- 🍷 BARRIGA DE PORCO 31.
mousseline de couve-flor e molho charcuterie
- 🍷 ESCARGOTS 46.
na manteiga de alho e salsa
- 🍷 TUTANO 26.
com salada de salsinha e brioche
- 🍷 COXINHAS DE RÃ 43.
provençal
- 🍷 ESCALOPE DE FOIE GRAS 78.
de canard brunoise de lichia e saba trufado
- 🍷 COUVERT OPCIONAL 8,90.
pão de campagna, patê do dia e manteiga

SOPAS E SALADAS

- 🍷 VICHYSOISE COM OSTRAS 29/36.
creme frio de alho-poró, batata e creme de leite
- 🍷 MIX VERDE 24.
folhas verdes, tomate, parmesão e vinagrete de ervas
- 🍷 MARINADA DE LULA E POLVO 39.
com vinagrete de tomate e pepino
- 🍷 QUEIJO DE CABRA 34.
julienne de folhas, vinagrete de romã e praliné
- 🍷 BETERRABA ASSADA 36.
machê, nozes e saint agur
- 🍷 FRISÉE LYONNAISE 31.
alface frisée, bacon e ovo poché

{ PRINCIPAIS }

- 🍷 ROBALO 62.
confitado em azeite de ervas, sobre spaghetti crocante, creme de tomate assado e pesto
- 🍷 ARRAIA NOISSETTE 53.
com creme de mexilhões e legumes
- 🍷 ATUM MI CUIT 68.
com gergelim, molho de gengibre e purê de batata com wasaby
- 🍷 CAMARÃO PROVENÇAL 113.
arroz de alho e salsa e brunoise de tomate
- 🍷 FRALDINHA 52.
Bêarnaise ou Manteiga Maitre d'Hôtel com fritas allumette
- 🍷 FILET MIGNON POIVRE VERT 59.
batatas gratin dauphinoise
- 🍷 COSTELA DE BOEUF 52.
azeitonas verdes e pretas flambadas no pastis e clássico purê de batata
- 🍷 ESCALOPE DE FIGADO 43.
cama de cebolas douradas, molho bordelaise e mini alho-poró
- 🍷 BLANQUETTE DE VEAU A L' ANCIENNE 57.
fettucini fresco
- 🍷 GIGOT D'AGNEAU 61.
feijão branco, batatas ao forno, molho do assado
- 🍷 COTOLETTA DE PORCO MILANESE 47.
cebolas crocantes, tomate cereja e arroz com milho
- 🍷 CONFIT DE PATO 68.
alface frisée e batatas a la sarladaise
- 🍷 MAGRET DE PATO 74.
figo assado, molho albufera e purê de batatas trufado
- 🍷 CASSOULET 68.
feijão branco, confit de pato e linguiça de porco
- 🍷 FRANGO RÔTI 44.
1/2 frango marinado e assado com fettuccine fresco com creme de cogumelos
- 🍷 SPAGHETTI VERDE DE MANJERICÃO 67.
com camarão, lula, baby vieiras e tomate levemente picante
- 🍷 RISOTTO DE COGUMELOS TRUFADO 39/64.

Cobramos 15% sobre pratos divididos.

FRUTOS DO MAR

- OSTRAS FESCAS
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.

PRATO DO DIA

SEGUNDA

- 🍷 STEAK AU ROQUEFORT 53.

TERÇA

- 🍷 TRUTA COM AMENDOAS 49.

QUARTA

- 🍷 ENTRECÔTE CAFE DE PARIS 53.

QUINTA

- 🍷 TAMBORIL SOBRE REPOLHO CREMOSO E BRUNOISE DE PANCETTA 52.

SEXTA

- 🍷 SPAGHETTI AU COQUES 52.

SÁBADO

- 🍷 COQ AU VIN 57.

- 🍷 PIED DE COCHON 41.

DOMINGO

- 🍷 COQ AU VIN 57.