



COUVERT

Cesta de pães artesanais	16 / pessoa
Geleia de tomate, tapenade de azeitonas pretas, manteiga Roquefort e “pistou”	

TÁBUA DE QUEIJOS

Brie, Emmental e Saint Agur, geleia de tomate, manteiga com sal e cesta de pães artesanais	58
--	----

ENTRADAS QUENTES

FOIE GRAS POËLÉ / Escalope de foie gras grelhado Maçãs e redução de vinho Madeira doce	90
VOL-AU-VENT / Folhado aberto Com peixe branco e camarão em molho cremoso	43
SOUPE à l’OIGNON / Sopa de cebola tradicional Gratinada com Emmental	43

ENTRADAS FRIAS

TARTARE de SAUMON / Tartar de salmão Temperado com vinagrete e dill, torradas e folhas	44
SAUMON FUMÉ / Salmão defumado Creme temperado e torradas	54
TARTARE de VIANDE / Tartar de filé mignon Folhas e batatas “gaufrettes”	44
TERRINE de FOIE GRAS Maison Figo confitado e torradas	82
SALADE CHÈVRE CHAUD / Salada de cabra Folhas, queijo de cabra quente sobre torradas e tomate seco	45
SALADE ROQUEFORT / Salada Roquefort Folhas com Roquefort, nozes, peras e tomate cereja	45



PEIXES E CAMARÕES

SAUMON POÊLÉ / Salmão grelhado Ao azeite de limão siciliano, “ratatouille” e “gratin dauphinois”	78
PESCADA AMARELA grelhada Molho holandês, aspargos e batatas douradas	96
CREVETTES GRILLÉES / Camarões grelhados Tomate concasse e cuscuz marroquino com manjeriço	108

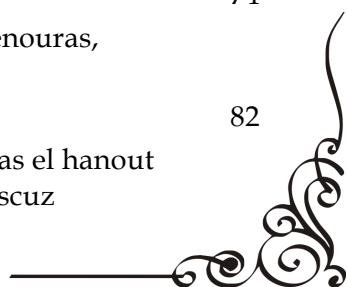
CARNES

ENTRECÔTE SAUCE DIJON Corte nobre do contrafilé grelhado ao molho de mostarda de Dijon e tomate provençal	68
TOURNEDOS SAUCE POIVRE Corte de filé mignon alto grelhado ao molho pimenta e cebola confitada	79
TOURNEDOS SAUCE ROQUEFORT Corte de filé mignon alto grelhado ao molho Roquefort e cogumelos Paris	82
TOURNEDOS ROSSINI Corte de filé mignon alto grelhado com escalope de foie gras, molho demi-glace e sua redução de Porto	119
MAGRET de CANARD SAUCE DEMI-GLACE Peito de pato grelhado ao molho demi-glace e maçã sauté	98
CONFIT de CANARD Coxa e sobrecoxa de pato confitada, redução de vinho Madeira doce e salada frisée	98

As carnes são acompanhadas de
Gratin Dauphinois (batatas gratinadas) OU Julienne de legumes
(legumes em tiras ao azeite de oliva) OU Folhas verdes

PRATOS TRADICIONAIS

CASSOULET Especialidade do Sudoeste da França. Feijões brancos, confit de pato e paio	89
BOEUF BOURGUIGNON Carne cozida no molho de vinho tinto, batatas, cenouras, cebolas caramelizadas e cogumelos Paris	74
TAJINE DE CORDEIRO Pernil de cordeiro cozido lentamente em molho ras el hanout (mistura de especiarias), ameixas, amêndoas e cuscuz	82



MENUS COMPLETOS

MENU SOLEIL

Uma homenagem aos sabores do norte da África.

92

Salade marrocaïne

Salada com vinagrete de especiarias, grão de bico, pimentão vermelho, berinjela, pepino, mini rúcula e hortelã

Tajine d'agneau

Pernil de cordeiro cozido lentamente em molho ras el hanout (mistura de especiarias), ameixas, amêndoas e "couscous" marroquino

Crème brûlée

Flor de laranjeira, canela e mel

MENU LES SAUCES EN FÊTE

De terça a quinta no jantar

69

Salade Bel Air - Folhas, Emmental ralado e nozes

Ou

Creme de abóbora cabotiá e "croûtons" na manteiga Roquefort

Medalhão de mignon e "gratin dauphinois"

Molho Pimenta, Mostarda, Ervas ou manteiga "Maitre d'hôtel"

Ou

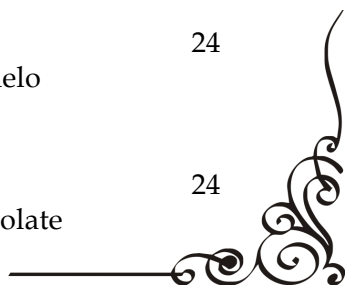
Filé de peixe branco grelhado e "gratin dauphinois"

Azeite de ervas ou molho tártaro

Crème caramel / Pudim de leite francês

SOBREMESAS

TARTE AU CITRON	24
Torta de limão siciliano com merengue	
MOELLEUX au CHOCOLAT	22
Gâteau ao chocolate, sorvete de creme e calda de chocolate	
CRÈME BRULÉE VANILLE	22
TARTE TATIN	25
Torta de maçãs caramelizadas e sorvete de creme	
ILES FLOTTANTES	24
Creme inglês com baunilha, ovos nevados, caramelo e amêndoas	
PROFITEROLES	24
Massa Carolina, sorvete de creme e calda de chocolate	



ALMOÇO

Sexta, Sábado & Domingo

COUVERT

Pães artesanais, manteiga com sal e tapenade

9/pessoa

MENU COMPLETO

Escolhe uma entrada, um prato e uma sobremesa

ENTRADAS

Salada Bel Air - Folhas, Emmental ralado e nozes

Salada Soleil - Grão de bico, pimentão vermelho, berinjela, pepino, mini rúcula, hortelã e vinagrete de especiarias

Creme de abóbora cabotíá e “croûtons” na manteiga Roquefort

PRATOS PRINCIPAIS

FILET DE BOEUF

Medalhão de mignon e batata gratinada

64

Molho pimenta, mostarda ou ervas

POISSON

Filé de pescada amarela e legumes

64

Molho tártaro ou azeite de ervas

BOEUF STROGANOFF

54

Stroganoff de carne, arroz e batata palha

CREVETTES À LA CRÈME

68

Stroganoff de camarão, arroz e batata palha

TARTARE DE VIANDE

60

Tartar de mignon e batatas rústicas

TARTARE DE SAUMON

62

Tartar de salmão e batatas rústicas

SOBREMESAS

CRÈME CARAMEL

Pudim de leite francês de baunilha

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Bolinho macio de chocolate

SALADA DE FRUTAS

