



## 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	56
--	----

## ENTRADAS QUENTES

FOIE GRAS POËLÉ / Escalope de foie gras grelhado Maçãs e redução de vinho Madeira doce	80
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	42
SAUMON FUMÉ / Salmão defumado Creme temperado e torradas	54
TARTARE de VIANDE / Tartar de carne Folhas e batatas “gaufrettes”	42
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

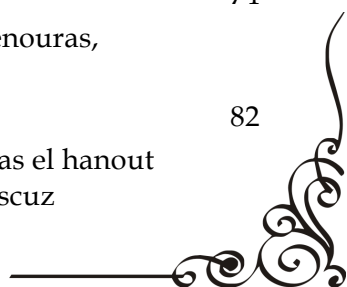
## CARNES

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

64

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"

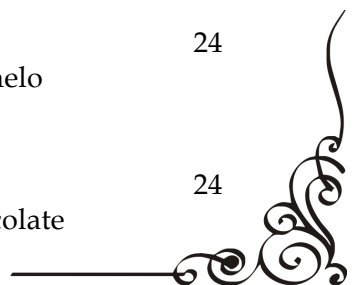
*Azeite de ervas ou molho tártaro*

\*\*\*

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 mignon, arroz e batatas rústicas

#### CREVETTES À LA CRÈME

68

Stroganoff de camarão, arroz e batatas rústicas

#### TARTARE DE VIANDE

60

Tartar de mignon e batatas rústica

#### 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

