



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

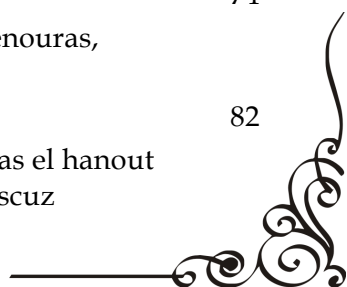
CARNES

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 legumes
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 ÉTÉ

92

Salade de brocoli

Salada de brócolis com bacon, cogumelos Paris,
cebola, amendoim e molho especial

Saumon grillé

File de salmão grelhado, legumes provençais,
batatas douradas e azeite pistou

Crème brûlée de Café

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”

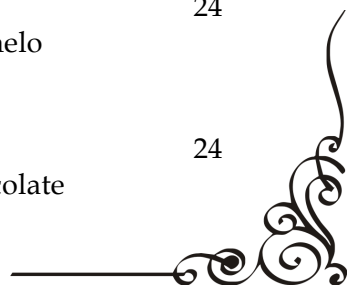
Azeite de ervas ou molho tártaro

Crème brûlée

Flor de laranjeira, canela e mel

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

Salade de brocoli - Salada de brócolis com bacon, cogumelos Paris, cebola, amendoim e molho especial

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 BRULÉE

Flor de laranjeira, canela e mel

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Bolinho macio de chocolate

SALADA DE FRUTAS

