

Felix Bistrot

Restaurante & Eventos

Telefones:

(11) 4702-3555

(11) 4612-2339

(11) 4551-4647

(11) 9 – 8462-9754

Horários:

Segunda: fechado

Terça a sábado

Almoço: 12h às 15h

Jantar: 19h às 22h

Domingo: 12h às 17h

*R. José Félix de Oliveira, 555 - Granja Viana.
Cotia - SP, EP 06708-415*

ENTRÉES FROIDES
Entradas Frias (Cold Starters)

<i>Salade Verte</i> Seleção de Folhas Green Salad	<i>Petit 19 / Grand 29</i>
<i>Salade de Poulet et Manger</i> Salada de Folhas com Frango Grelhado, Tomate, Cebola Roxa ao Molho de Ervas Chicken Salad	<i>Petit 24 / Grand 35</i>
<i>4 Huîtres Fraiches de Sta. Catarina sur Gros Sel</i> Ostras Frescas de Sta. Catarina sobre Sal Grosso Fresh Oysters	<i>4 unidades 28</i>
<i>Tartare de Saumon</i> <i>Tartar de Salmão e Mix de Folhas</i> Salmon Tartar	<i>32</i>
<i>Petit Camembert aux Fruits</i> <i>Petit Camembert Morno sobre Abacaxi Grelhado e Mix de Folhas ao Vinagrete de Frutas</i> Petit Camembert with Pinapple and Fruit Vinaigrette	<i>39</i>

ENTRÉES CHAUDES
Entradas Quentes (Hot Starters)

<i>Couvert (Pão Caseiro com Pates e Manteiga)</i>	<i>17,00</i>
<i>Le potage du jour</i> Sopa do dia Soup of the Day	<i>Petit 19 / Grand 29</i>
<i>Sopa de Cebola</i> <i>Onion soup</i> <i>Soupe aux Oignons</i>	<i>39</i>
<i>Oeuf et Truffes sur Polenta molle</i> <i>Polenta Mole com Ovo e Trufas Negras</i> <i>Soft Polenta with Egg and Black Truffles</i>	<i>35</i>
<i>Porção de Bruschetta</i> <i>portion of bruschetta</i> <i>Portion de Bruschetta</i>	<i>40</i>
<i>Huîtres Chaudes</i> Ostras Gratinadas Oysters Gratin	<i>4 unidades 39 / 6 unidades 53</i>
<i>6 Escargots Traditionnels au Beurre Persillé</i> 6 Escargots Tradicional à Moda do Chef Breaded Escargots in the house Style	<i>68</i>

RIZ à L'ITALIENNE

Risotos (Risottos)

Risotto au Brie et Artichauds 48
Risoto de Queijo Brie e Alcachofra
Artichoke and Brie Risotto

Risotto ou Citron et Funghi 44
Risoto de Limão Siciliano e Funghi Seco
Sicilian Lemon Risotto and Dried Funghi

Risotto de Crevettes Sauce Bisque 83
Risoto de Camarão ao Molho Bisque
Schrimps and Crayfish Risotto with Shellfish Sauce

LES PÂTES MAISON

Massas Frescas da Casa (Home Made Fresh Pasta)

Raviolis à la Citrouille Sauce Gorgonzola 44
Ravióli de Abóbora ao Molho de Gorgonzola e Nozes
Pumpkin Ravioli

Raviolis à La Ementhal au Pesto 44
Ravióli aberto de Ementhal ao Pesto com Abobrinha e Flor de Berinjela
Ementhal Open Ravióli With Pesto Sauce

Papardelle au Ragoût d'Agneau 59
Papardelle com Ragu de Cordeiro
Papardelle with Lamb Ragu

Fetuccine Nero de Sepia Al Mare 79
(Camarão, Mexilhão ou Vôngole, Lula)

POISSONS et CRUSTACÉS

Peixes e Crustáceos (Sea Food)

Filets de St Pierre 53
St. Pierre à Belle Meunière sobre Farofa de Rúcula
St Peter with Belle Meunière e Sauce and Farofa

Saumon Unilateral l'oseille 78
Salmão Unilateral com Crosta de Castanha ao Molho de Jaboticaba, Mousseline de Mandioquinha e Legumes Glaceados
Brazil Nut Crusted Salmon with Baby Manioc Puree.

Filet de Poisson à la Brésilienne 89
Peixe da Costa Brasileira Grelhado, com Arroz Mestiço (Negro, Selvagem e Cuscuz) ao Molho de Ervas Aromáticas e Tomate Cereja.
Brazilian Fish

Crevettes a la Provence Avec Risotto 115
Camarões a Provençal e Risoto Milanês
Provençal Shrimp With Risotto

VIANDES

Carnes (Meats)

Suprême de Volaille au Vermouth et Tagliatelle au Beurre 45
Filé de Frango ao Molho Vermouth Branco e Tagliatelle na Manteiga
Marsala Chicken Breast

Entrecôte de Boeuf 59
Bife de Ancho ao Molho Mostarda de Dijon e Batatas Rústicas
Rib Steak and Mustard Sauce

Filet au Poivre et Pomme Duchesse 78
Medalhão de File ao Molho Poivre com Batata Duchesse
Fillet with Poivre sauce and Duchesse Potatoes

Filé de Sanglier en Croute de Pistache 88
File Mignon de Javali com Crosta de Pistache e com Molho de Frutas Secas.
Acompanha Purê de Cará
Boar Fillet Mignon with Apricot sauce and Mashed

Canard sauce à l'orange 98
Coxa e Sobrecoxa confit ao Molho de Laranja com Purê de Batata ao Jerez
Duck with Orange Sauce

DESSERTS

Sobremesas (Desserts)

<i>Fruits de Saison</i> <i>Frutas da Estação</i> <i>Seasoned Fruits</i>	16
<i>Boules de Glaces</i> <i>Sorvete</i> <i>Ice-Cream</i>	17
<i>Creme de Papaya com Licor de Cassis</i> <i>Crème de Papaye à la Liqueur de Cassis</i> <i>Papaya Cream with Cassis Liqueur</i>	22
<i>Profiterolles au Chocola</i> <i>Profiterolles, Sorvete de Creme, Amêndoas e Chocolate Quente</i> <i>Profiteroles, Ice-Cream and Hot Chocolate Sauce</i>	24
<i>Petit Gâteau.</i> <i>“Pequeno Bolo” de Casca Crocante e Recheio Cremoso</i> <i>Acompanha Sorvete de Creme</i>	24
<i>Tarte Fine aux Pommes</i> <i>Torta de Maçã com Calda de Caramelo e Sorvete de Creme</i> <i>Thinly Crusted apple Pie with Sugar Syrup and Ice-Cream</i>	26
<i>Terrine de Trois Chocolats</i> <i>Terrine de Três Chocolates com Calda de Framboesa sobre Creme Inglês</i> <i>Three way Chocolate Terrine</i>	28
<i>Creme Brulée à La Lavande</i> <i>Creme Brulée com Lavanda</i> <i>Creme Brulee with Lavender</i>	28
<i>La Grande Farandole du Felix Bistrot</i> <i>Farandole do Felix Bistrot (sete mini sobremesas juntas): Torta de Maçã, Terrine de Três</i> <i>Chocolates, Creme Brulée, Paris Brest, Petit Gâteau, Mil Folhas e Nougat Glacê.</i>	59

Opções

<i>Café Expresso</i> <i>Express coffee</i>	5,9
<i>Chá Natural</i> <i>Natural tea</i>	9,9
<i>Liquor (Tia Maria / Grand Manier)</i> <i>Natural tea</i>	9,15