

# *Felix Bistrot*

## *Restaurante & Eventos*

*(11) 4702-3555*

*(11) 4612-2339*

*(11) 4551-4647*

*(11) 9 - 8462-9754*

## *Casamentos*

*(11) 9 - 3767-1212*

## *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)*

<b><i>Salade Verte</i></b> Seleção de Folhas Green Salad	<i>Grand 29</i>
<b><i>Salade de Poulet et Manger</i></b> Salada de Folhas com Frango Grelhado, Tomate, Cebola Roxa ao Molho de Ervas Chicken Salad	<i>Grand 35</i>
<b><i>4 Huîtres Fraiches de Sta. Catarina sur Gros Sel</i></b> Ostras Frescas de Sta. Catarina sobre Sal Grosso Fresh Oysters	<i>4 unidades 35 / 6 unidades 50</i>
<b><i>Tartare de Saumon</i></b> <i>Tartar de Salmão e Mix de Folhas</i> Salmon Tartar	<i>35</i>
<b><i>Petit Camembert aux Fruits</i></b> <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)*

<b><i>Couvert ( Pão Caseiro com Pates e Manteiga)</i></b>	<i>17,00</i>
<b><i>Le potage du jour</i></b> Sopa do dia Soup of the Day	<i>29</i>
<b><i>Sopa de Cebola</i></b> <i>Onion soup</i> <i>Soupe aux Oignons</i>	<i>42</i>
<b><i>Oeuf et Truffes sur Polenta molle</i></b> <i>Polenta Mole com Ovo e Trufas Negras</i> <i>Soft Polenta with Egg and Black Truffles</i>	<i>35</i>
<b><i>Porção de Bruschetta</i></b> <i>portion of bruschetta</i> <i>Portion de Bruschetta</i>	<i>40</i>
<b><i>Huîtres Chaudes</i></b> Ostras Gratinadas Oysters Gratin	<i>4 unidades 47 / 6 unidades 68</i>
<b><i>6 Escargots Traditionnels au Beurre Persillé</i></b> 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 et Asperges Fraîches*** 48  
*Risoto de Limão Siciliano e Funghi Seco Aspargos Frescos*  
*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*** 48  
*Ravióli de Abóbora ao Molho de Gorgonzola e Nozes*  
*Pumpkin Ravioli*

***Raviolis à La Ementhal au Pesto*** 55  
*Ravióli aberto de Ementhal ao Pesto com Abobrinha e Flor de Berinjela*  
*Ementhal Open Ravióli With Pesto Sauce*

***Papardelle au Ragoût d'Agneau*** 62  
*Papardelle com Ragu de Cordeiro*  
*Papardelle with Lamb Ragu*

***Fetuccine Nero de Sepia Al Mare*** 83  
*(Camarão, Mexilhão ou Vôngole, Lula)*

**POISSONS et CRUSTACÉS**  
*Peixes e Crustáceos (Sea Food)*

***Filets de St Pierre*** 65  
*St. Pierre à Belle Meunière sobre Farofa de Rúcula*  
*St Peter with Belle Meunière e Sauce and Farofa*

***Saumon Unilateral l'oseille*** 83  
*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*** 125  
*Camarões a Provençal e Risoto Milanês*  
*Provençal Shrimp With Risotto*

**VIANDES**  
*Carnes (Meats)*

***Suprême de Volaille au Vermouth et Tagliatelle au Beurre*** 50  
*Filé de Frango ao Molho Vermouth Branco e Tagliatelle na Manteiga*  
*Marsala Chicken Breast*

***Entrecôte de Boeuf*** 72  
*Bife de Ancho ao Molho Mostarda de Dijon e Batatas Rústicas*  
*Rib Steak and Mustard Sauce*

***Filet au Poivre et Pomme Duchesse*** 89  
*Medalhão de File ao Molho Poivre com Batata Duchesse*  
*Fillet with Poivre sauce and Duchesse Potatoes*

***Filé de Sanglier en Croute de Pistache*** 96  
*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)*

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

**Opções**

<b><i>Café Expresso</i></b> <i>Express coffee</i>	07
<b><i>Chá Natural</i></b> <i>Natural tea</i>	10
<b><i>Liquor (Tia Maria / Grand Manier)</i></b> <i>Natural tea</i>	15