

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)

<i>Salade Verte</i>	29
Seleção de Folhas Green Salad	
<i>Salade de Poulet et Manger</i>	35
Salada de Folhas com Frango Grelhado, Tomate, Cebola Roxa ao Molho de Ervas Chicken Salad	
<i>4 Huîtres Fraiches de Sta. Catarina sur Gros Sel</i>	4 unidades 35 / 6 unidades 50
Ostras Frescas de Sta. Catarina sobre Sal Grosso..... Fresh Oysters	
<i>Tartare de Saumon</i>	35
Tartar de Salmão e Mix de Folhas Salmon Tartar	
<i>Petit Camembert aux Fruits</i>	39
Petit Camembert Morno sobre Abacaxi Grelhado e Mix de Folhas ao Vinagrete de Frutas Petit Camembert with Pinapple and Fruit Vinaigrette	

ENTRÉES CHAUDES
Entradas Quentes (Hot Starters)

<i>Couvert (Pão Caseiro com Pates e Manteiga)</i>	17,00
<i>Le potage du jour</i>	29
Sopa do dia Soup of the Day	
<i>Sopa de Cebola</i>	42
Onion soup Soupe aux Oignons	
<i>Oeuf et Truffes sur Polenta molle</i>	35
Polenta Mole com Ovo e Trufas Negras Soft Polenta with Egg and Black Truffles	
<i>Porção de Bruschetta</i>	40
portion of bruschetta Portion de Bruschetta	
<i>Huîtres Chaudes</i>	4 unidades 47 / 6 unidades 68
Ostras Gratinadas Oysters Gratin	
<i>6 Escargots Traditionnels au Beurre Persillé</i>	68
6 Escargots Tradicional à Moda do Chef Breaded Escargots in the house Style	

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

Filét 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)

<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>Crème 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 Crème, Amêndoas e Chocolate Quente</i> <i>Profiteroles, Ice-Cream and Hot Chocolate Sauce</i>	28
<i>Petit Gâteau.</i> <i>“Pequeno Bolo” de Casca Crocante e Recheio Cremoso</i> <i>Acompanha Sorvete de Crème</i>	28
<i>Tarte Fine aux Pommes</i> <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
<i>Terrine de Trois Chocolats</i> <i>Terrine de Três Chocolates com Calda de Framboesa sobre Crème Inglês</i> <i>Three way Chocolate Terrine</i>	28
<i>Crème Brulée à La Lavande</i> <i>Crème Brulée com Lavanda</i> <i>Crème 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, Crème Brulée, Paris Brest, Petit Gâteau, Mil Folhas e Nougat Glacé.</i>	59

Opções

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