

Felix Bistrot

Restaurante & Eventos

(11) 4702-3555

(11) 4612-2339

(11) 4551-4647

(11) 9 – 6080-3582

Casamentos

(11) 9 - 3767-1212

Horários:

Segunda: fechado

Terça a sábado

Almoço: 12h às 15h

Jantar: 19h às 21h

Domingo: 12h às 16h



*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 <i>Green Salad</i>	
<i>Salade de Poulet et Manger</i>	35
Salada de Folhas com Frango Grelhado, Tomate, Cebola Roxa ao Molho de Ervas <i>Chicken Salad</i>	
<i>4 Huîtres Fraiches de Sta. Catarina sur Gros Sel.....</i>	<i>4 unidades 39 / 6 unidades 54</i>
Ostras Frescas de Sta. Catarina sobre Sal Grosso..... <i>Fresh Oysters</i>	
<i>Tartare de Saumon</i>	39
Tartar de Salmão e Mix de Folhas <i>Salmon Tartar</i>	
<i>Petit Camembert aux Fruits</i>	42
Petit Camembert Morno sobre Abacaxi Grelhado e Mix de Folhas ao Vinagrete de Frutas <i>Petit Camembert with Pineapple and Fruit Vinaigrette</i>	

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 <i>Soup of the Day</i>	
<i>Soupe aux Oignons</i>	42
Sopa de Cebola <i>Onion soup</i>	
<i>Oeuf et Truffles sur Polenta molle</i>	35
Polenta Mole com Ovo e Trufas Negras <i>Soft Polenta with Egg and Black Truffles</i>	
<i>Porção de Bruschetta</i>	40
Portion of Bruschetta <i>Portion de Bruschetta</i>	
<i>Huîtres Chaudes</i>	<i>4 unidades 50 / 6 unidades 72</i>
Ostras Gratinadas <i>Oysters Gratin</i>	
<i>6 Escargots Traditionnels au Beurre Persillé</i>	68
6 Escargots Tradicional à Moda do Chef <i>Breaded Escargots in the house Style</i>	

RIZ à L'ITALIENNE

Risotos (Risottos)

Risotto au Brie et Artichauds 52
Risoto de Queijo Brie e Alcachofra
Artichoke and Brie Risotto

Risotto ou Citron et Funghi et Asperges Fraîches 52
Risoto de Limão Siciliano e Funghi Seco Aspargos Frescos
Sicilian Lemon Risotto and Dried Funghi

Risotto de Crevettes Sauce Bisque 89
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 52
Ravióli de Abóbora ao Molho de Gorgonzola e Nozes
Pumpkin Ravioli

Raviolis à La Ementhal au Pesto 59
Ravióli aberto de Ementhal ao Pesto com Abobrinha e Flor de Berinjela
Ementhal Open Ravióli With Pesto Sauce

Papardelle au Ragoût d'Agneau 64
Papardelle com Ragu de Cordeiro
Papardelle with Lamb Ragu

Fetuccine aux Crevettes, Moules ou Vôngole et Calamars 89
Fetuccine com Camarão, Mexilhão ou Vôngole e Lula
Fetuccine with Shrimp, Mussel or Vôngole and Squid

POISSONS et CRUSTACÉS

Peixes e Crustáceos (Sea Food)

<i>Filets de St Pierre</i>	70
<i>St. Pierre à Belle Meunière sobre Farofa de Rúcula</i> <i>St Peter with Belle Meunière e Sauce and Farofa</i>	
<i>Saumon Unilateral l'oseille</i>	89
<i>Salmão Unilateral com Crosta de Castanha ao Molho de Jaboticaba, Mousseline de Mandioquinha e Legumes Glaceados</i> <i>Brazil Nut Crusted Salmon with Baby Manioc Puree</i>	
<i>Filet de Poisson à la Brésilienne</i>	92
<i>Peixe da Costa Brasileira Grelhado, com Arroz Mestiço (Negro, Selvagem e Cuscuz) ao Molho de Ervas Aromáticas e Tomate Cereja.</i> <i>Brazilian Fish</i>	
<i>Crevettes a la Provence Avec Risotto</i>	138
<i>Camarões a Provençal e Risoto Milanês</i> <i>Provençal Shrimp With Risotto</i>	

VIANDES

Carnes (Meats)

<i>Suprême de Volaille au Vermouth et Tagliatelle au Beurre</i>	50
<i>Filé de Frango ao Molho Vermouth Branco e Tagliatelle na Manteiga</i> <i>Marsala Chicken Breast</i>	
<i>Entrecôte de Boeuf</i>	79
<i>Bife de Ancho ao Molho Mostarda de Dijon e Batatas Rústicas</i> <i>Rib Steak and Mustard Sauce</i>	
<i>Filet au Poivre et Pomme Duchesse</i>	92
<i>Medalhão de File ao Molho Poivre com Batata Duchesse</i> <i>Fillet with Poivre sauce and Duchesse Potatoes</i>	
<i>Filét de Sanglier en Croute de Pistache</i>	99
<i>File Mignon de Javali com Crosta de Pistache e com Molho de Frutas Secas.</i> <i>Acompanha Purê de Cará</i> <i>Boar Fillet Mignon with Apricot sauce and Mashed</i>	
<i>Canard sauce à l'orange</i>	99
<i>Coxa e Sobrecoxa confit ao Molho de Laranja com Purê de Batata ao Jerez</i> <i>Duck with Orange Sauce</i>	

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, Cream and Hot Chocolate Sauce</i>	30
<i>Petit Gâteau.</i> <i>“Pequeno Bolo” de Casca Crocante e Recheio Cremoso</i> <i>Acompanha Sorvete de Crème</i>	29
<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>	29
<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>	29
<i>Crème Brûlée à La Lavande</i> <i>Crème Brûlée com Lavanda</i> <i>Crème Brûlée with Lavender</i>	29
<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 Brûlée, Paris Brest, Petit Gâteau, Mil Folhas e Nougat Glacê.</i>	62

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>	15