

ENTRÉES FROIDES

Entradas Frias (Cold Starters)

<i>Salade Verte</i>	29
<i>Seleção de Folhas</i> <i>Green Salad</i>	
<i>Salade de Poulet et Manger</i>	35
<i>Salada de Folhas com Frango Grelhado, Tomate, Cebola Roxa ao Molho de Ervas</i> <i>Chicken Salad</i>	
<i>4 Huîtres Fraiches de Sta. Catarina sur Gros Sel</i>	<i>4 unidades 39 / 6 unidades 54</i>
<i>Ostras Frescas de Sta. Catarina sobre Sal Grosso</i> <i>Fresh Oysters</i>	
<i>Tartare de Saumon</i>	40
<i>Tartar de Salmão e Mix de Folhas</i> <i>Salmon Tartar</i>	
<i>Petit Camembert aux Fruits</i>	42
<i>Petit Camembert Morno sobre Abacaxi Grelhado e Mix de Folhas ao Vinagrete de Frutas</i> <i>Petit Camembert with Pinapple 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
<i>Sopa do dia</i> <i>Soup of the Day</i>	
<i>Soupe aux Oignons</i>	42
<i>Sopa de Cebola</i> <i>Onion soup</i>	
<i>Oeuf et Truffes sur Polenta molle</i>	38
<i>Polenta Mole com Ovo e Trufas Negras</i> <i>Soft Polenta with Egg and Black Truffles</i>	
<i>Porção de Bruschetta</i>	40
<i>Portion of Bruschetta</i> <i>Portion de Bruschetta</i>	
<i>Huîtres Chaudes</i>	<i>4 unidades 52 / 6 unidades 75</i>
<i>Ostras Gratinadas</i> <i>Oysters Gratin</i>	
<i>6 Escargots Traditionnels au Beurre Persillé</i>	73
<i>6 Escargots Tradicional à Moda do Chef</i> <i>Breaded Escargots in the house Style</i>	

RIZ à L'ITALIENNE

Risotos (Risottos)

Risotto au Brie et Artichauds 55
Risoto de Queijo Brie e Alcachofra
Artichoke and Brie Risotto

Risotto ou Citron et Funghi et Asperges Fraîches 55
Risoto de Limão Siciliano e Funghi Seco Aspargos Frescos
Sicilian Lemon Risotto and Dried Funghi

Risotto de Crevettes Sauce Bisque 92
Risoto de Camarão ao Molho Bisque
Shrimps and Crayfish Risotto with Shellfish Sauce

LES PÂTES MAISON

Massas Frescas da Casa (Home Made Fresh Pasta)

Raviolis à la Citrouille Sauce Gorgonzola 55
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 68
Papardelle com Ragu de Cordeiro
Papardelle with Lamb Ragu

Fetuccine aux Crevettes, Moules ou Vôngole et Calamars 92
Fetuccine com Camarão, Mexilhão ou Vôngole e Lula
Fetuccine with Shrimp, Mussel or Vôngole and Squid

POISSONS et CRUSTACÉS

Peixes e Crustáceos (Sea Food)

Filets de St Pierre 70
St. Pierre à Belle Meunière sobre Farofa de Rúcula
St Peter with Belle Meunière e Sauce and Farofa

Saumon Unilateral l'oseille 89
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 93
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 138
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 79
Bife de Ancho ao Molho Mostarda de Dijon e Batatas Rústicas
Rib Steak and Mustard Sauce

Filet au Poivre et Pomme Duchesse 96
Medalhão de File ao Molho Poivre com Batata Duchesse
Fillet with Poivre sauce and Duchesse Potatoes

Filét de Sanglier en Croute de Pistache 99
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 99
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, 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 Espresso</i> <i>Express coffee</i>	07
<i>Chá Natural</i> <i>Natural tea</i>	10
<i>Liquor (Tia Maria / Grand Manier)</i>	15