



O Restaurante e Casa de Eventos ideal para os seus almoços e jantares inesquecíveis, eventos corporativos, casamentos, reuniões de negócios ou simplesmente encontros e celebrações com amigos e família.

*E não esqueça, todas as quintas feiras à noite temos música ao vivo. São as nossas "Quintas Musicais", mais uma razão para você tornar-se mais um cliente feliz e fiel do Felix Bistrot**

**Couvert artístico apenas R\$20,00. Obrigado!*

Sugestões do Chef

Entrada

Steak Tartar R\$ 40

Menu Kids

Opções

Fettuccine

Massa caseira com diversos molhos, com ou sem bifinho ou frango ou peixe grelhado.

Arroz

Com fritas, bifinho ou frango ou peixe grelhado.

R\$ 35

Uma opção de prato para grandes apetites de crianças pequenas.

Quintas Musicais - Toda quinta-feira tem música ao vivo no Felix Bistrot. Seja bem-vindo.

Entradas Frias

Salada Verde	R\$ 29
<i>Seleção de folhas.</i>	
Ostras	4 unidades R\$ 39 / 6 unidades R\$ 54
<i>Porção de 4 ou 6 ostras cruas de Santa Catarina.</i>	
Salada Itália	R\$ 32
<i>Alface, tomate grelhado, rúcula, azeitona, mangericão, parmesão e croutons ao molho balsâmico.</i>	
Melão do Chef	R\$ 42
<i>Fatia de melão, chips de mandioquinha, presunto cru e folhas de rúcula ao molho de mostarda.</i>	
Porção de Queijos	R\$ 35
<i>Queijos parmesão, brie, gorgonzola com mel e morangos.</i>	
Tartar de Salmão	R\$ 40
<i>Acompanha mix de folhas.</i>	
Petit Camembert	R\$ 42
<i>Queijo camembert morno sobre abacaxi grelhado e mix de folhas ao vinagrete de frutas.</i>	

Entradas Quentes

Couvert	R\$ 17
<i>Pão caseiro com patês e manteiga.</i>	
Sopa do Dia	R\$ 29
Polenta Mole com Ovo e Trufas Negras	R\$ 38
Porção de Bruschetta	R\$ 40
Ostras Gratinadas (Nântes)	4 unidades R\$ 52 / 6 unidades R\$ 75
Escargots	R\$ 73
<i>Prato com 6 escargots. Preparo tradicional na manteiga e com salsinha.</i>	

Risotos

- Risoto de Brie**..... R\$ 58
Com alcachofra, tomate seco e rúcula.
- Risoto de Funghi**..... R\$ 58
Com limão siciliano e aspargo fresco.
- Risoto de Camarão** R\$ 97
Ao molho bisque.

Massas

Massas frescas feitas na casa

- Ravioli de Abóbora** R\$ 58
Molho de gorgonzola e nozes.
- Ravioli ao Pesto** R\$ 62
Ravióli aberto de muçarela com queijo emmental ao molho pesto com abobrinhas e flores de berinjela.
- Papardelle com Ragu de Cordeiro** R\$ 68
- Fetuccine Nero**..... R\$ 96
Acompanha camarão, mexilhão e lula.

Peixes e Crustáceos

Saint Pierre	R\$ 73
<i>Filet de saint pierre com farofa de rúcula à moda do chef.</i>	
Salmão Unilateral	R\$ 89
<i>Posta de salmão grelhado com crosta de castanhas. Acompanham mousseline de mandioquinha e legumes glaceados.</i>	
Bacalhau à Felix	R\$ 89
<i>Bacalhau desfiado com batata palha, cebola, ovo mexido, salsinha e azeite.</i>	
Peixe da Costa Brasileira	R\$ 93
<i>Grelhado, com arroz mestiço (negro e selvagem), cuscuz ao molho de ervas aromáticas e tomate cereja.</i>	
Camarões à Provençal	R\$ 138
<i>Acompanha risoto milanês.</i>	

Carnes

Supremo de Frango	R\$ 50
<i>Filé de frango ao molho de vermouth branco e tagliatelle na manteiga.</i>	
Entrecôte	R\$ 82
<i>Bife de ancho ao molho mostarda de dijon com batatas rústicas.</i>	
Steak ao Poivre	R\$ 98
<i>Clássico. Medalhões de filé mignon grelhados com batatas duchese e molho de pimenta do reino e grãos.</i>	
File Mignon de Javali	R\$ 99
<i>Com crosta de pistache, molho de frutas secas, acompanha purê de cará.</i>	
Canard a l'Orange	R\$ 99
<i>Coxa e sobrecoxa de pato confitadas ao molho de laranja com purê de batata ao jerez.</i>	



Sobremesas

Frutas da Estação	R\$ 16
Sorvetes <i>Diversos sabores.</i>	R\$ 17
Creme de Papaya	R\$ 22
<i>Com ou sem licor de cassis.</i>	
Profiterolles	R\$ 33
<i>Profiterolles com sorvete de creme, chantili, amêndoas calda de chocolate quente.</i>	
Petit Gâteau	R\$ 31
<i>Bolo de chocolate quente com casca crocante e recheio cremoso.</i>	
Torta de Maçã	R\$ 29
<i>Com calda de caramelo e sorvete de creme</i>	
Terrine	R\$ 30
<i>De três chocolates com calda de framboesa e creme inglês.</i>	
Crème Brulée	R\$ 29
<i>Crème brulée com lavanda.</i>	
Farandole Felix Bistrot	R\$ 62
<i>Sete mini sobremesas: torta de maçã, terrine de três chocolates, crème brulée, paris brest, petit gâteau, mil folhas e nougat glacé.</i>	

Café e Chás

Café Expresso	R\$ 8
Chás	R\$ 10