

M E N U à La Carte

SUGESTÕES DO CHEF

Gravlax R\$ 68

Salmão curado, acompanha cream cheese, cebola roxa picada, raspas de limão siciliano, alcaparras e dill.

Vieiras R\$ 197

Vieiras gigantes do Canada sobre purê de batata roxa orgânica, lichias, mangas, kani-kama, flambados com saquê.

Lagostins R\$ 189

Empanados com Risoto de ervilhas e molho de acerola.

Camarão do Val R\$ 225

4 camarões grandes empanados e recheados com queijo, acompanha Risoto de amêndoas e molho champagne.

MENU KIDS

Fetuccine com ou sem molho R\$ 35

Fetuccine com filé de frango ou carne R\$ 42

Arroz com fritas e filé de frango ou carne ... R\$ 48

OBSERVAÇÕES:

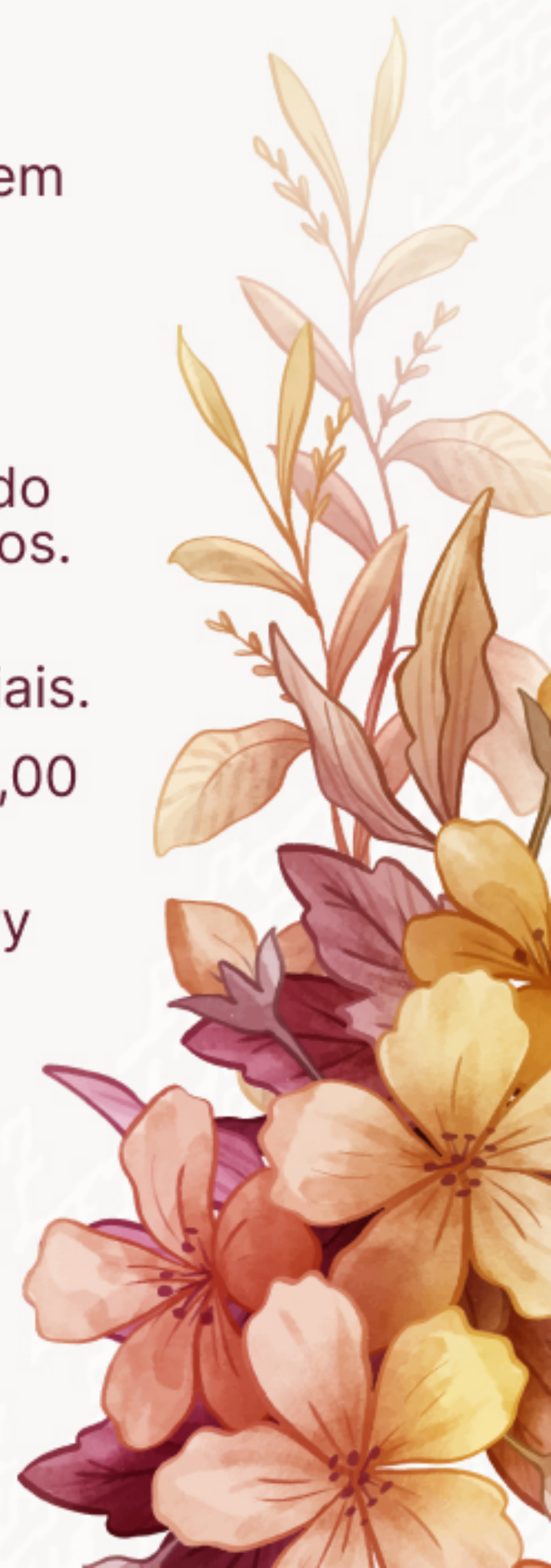
Os itens e preços de pratos constantes neste cardápio podem ser alterados ou até cancelados conforme variações do mercado e eventuais indisponibilidades de fornecimento de alguns itens.

Todos os pratos oferecidos em nosso cardápio e menus especiais (entradas, principais e sobremesas), exceto quando especificados de forma diferente nas descrições dos mesmos.

Por favor, consulte o maitre para possíveis substituições de acompanhamentos e/ou trocas de pratos dos menus especiais.

Couvert artistico: será cobrado uma taxa opcional de R\$20,00 por pessoa nos períodos nos quais haverá música ao vivo.

Será cobrada uma taxa de R\$ 5,00 para embalagens delivery de pratos consumidos no restaurante.



M E N U à La Carte

ENTRADAS FRIAS

Couvert R\$ 20

Pão caseiro com pastas e manteiga.

Petit Camembert R\$ 48

Queijo camembert morno sobre abacaxi grelhado e mix de folhas ao vinagrete de frutas.

Salada Caesar R\$ 48

Alface americana, croutons, bacon, parmesão e molho caesar.

Tartar de Salmão ou Carne R\$ 48

Acompanha mix de folhas.

Ostras Frescas (4 unidades) R\$ 48

Ostras Frescas (6 unidades) R\$ 68

Porção de 4 ou 6 ostras cruas de Santa Catarina.

Porção de Queijos individual R\$ 70

Parmesão, brie e gorgonzola, acompanha frutas frescas e secas, nozes e mel.

Coquetel de Camarões R\$ 90

Camarões cozidos e resfriados, acompanhados de molho rosê.

ENTRADAS QUENTES

Sopa de Cebola gratinada R\$ 50

Porção de Bruschetta R\$ 48

(4 unidades)

Escargots R\$ 96

Prato com 6 escargots. Preparo tradicional na manteiga e salsinha.

Ostras Gratinadas Nântes

4 unidades R\$ 64

6 unidades R\$ 90



M E N U à La Carte

RISOTOS

Risoto de Brie R\$ 78

Com pera e nozes.

Risoto de Funghi R\$ 72

Finalizado com salsinha.

Risoto de Camarão R\$ 129

Ao molho bisque.

Risoto de Frutos do Mar R\$ 136

Camarão, lula, mexilhão, vôngole e polvo com molho de tomate.

MASSAS FRESCAS FEITAS NA CASA

Ravióli de Abóbora R\$ 65

Molho de gorgonzola e nozes.

Ravióli de Mussarela de Bufala R\$ 65

Ao molho de tomate rústico.

Lasanha Mediterrânea R\$ 78

Gratinada, ao molho pesto, mussarela, abobrinhas e berinjela.

Fetuccine Nero com Frutos do Mar R\$ 119

Camarão, lula, mexilhão, vôngole e polvo ao alho dourado e tomate cereja.



M E N U à La Carte

PEIXES E CRUSTÁCEOS

Saint Pierre R\$ 82

Filet de saint pierre com farofa de rúcula e molho belle meuniere.

Salmão Grelhado R\$ 96

Posta com crosta de castanhas. Acompanham mousseline de mandioquinha, legumes grelhados e molho de jabuticaba.

Bacalhau à Felix R\$ 106

Bacalhau desfiado com batata palha, cebola, ovo mexido, azeitonas, salsinha e tomate cereja.

Camarões a Provençal R\$ 225

4 camarões grandes puxado no alho, salsinha e tomate. Acompanha Arroz no próprio molho.

Peixe da Costa Brasileira R\$ 98

Grelhado, com cuzcuz ao molho de ervas aromáticas e Tomate cereja.

CARNES

Confit de Pato R\$ 170

Coxa e sobrecoxa com molho de laranja e risoto de amêndoas e nozes.

Steak Tartar R\$ 78

Filé mignon cru picado na ponta da faca, temperado. Acompanha mix de folhas e fritas.

Escalopes R\$ 78

Ao molho roti com risoto de parmesão.

Entrecôte R\$ 92

Bife de ancho ao molho mostarda de Dijon com batatas rústicas.

Medalhões ao Poivre R\$ 108

Medalhões de filé mignon grelhados com batatas duchesse e molho de pimenta do reino verde em grãos.



M E N U

à La Carte

SOBREMESAS

Frutas da Estação R\$ 18

Sorvetes R\$ 19

Baunilha, Chocolate, Flocos, Pistache e Canela.

Creme de Papaya R\$ 26

Com ou sem licor de cassis.

Petit Gâteau R\$ 36

Bolo de chocolate quente com casca crocante e recheio cremoso. Acompanha sorvete de baunilha.

Torta de Maçã R\$ 36

Com calda de caramelo e sorvete de canela.

Terrine R\$ 36

De três chocolates com calda de frutas vermelhas e creme inglês.

Crème Brulée R\$ 36

Com lavanda.

Profiterolles R\$ 36

Acompanha sorvete de baunilha, chantili, amêndoas e calda de chocolate.

Trio de mini sobremesas R\$ 36

Terrine, Crème Brulée e Profiterolles.

CAFÉ E CHÁS

Café Expresso R\$ 9

(leggero e descafeinado)

Chás R\$10

