

FR BR

# Brasserie

## Reserva

### ALMOÇO EXECUTIVO

DE 2ª A 6ª DAS 12H ÀS 16, EXCETO FERIADOS

#### FRANGO EMPANADO CROCANTE

Frango cortado em formato orgânico empanado. Acompanha arroz branco e folhas verdes com molho Caesar.

R\$34,00

#### PEIXE EMPANADO CROCANTE

Peixe cortado em formato orgânico. Acompanha purê de batata e mix de folhas

R\$38,00

#### CONTRA FILÉ ACEBOLADO

Acompanhado de arroz, feijão e batata frita

R\$68,00

#### FILÉ DE FRANGO GRELHADO

Acompanhado de legumes assados e mix de folhas

R\$34,00

#### FILÉ DE PEIXE GRELHADO

Acompanhado de arroz, feijão e mix de folhas

R\$40,00

### COMIDINHAS

#### OMELETE SIMPLES

Com ovos caipiras orgânicos. Acompanha cestinha de pães e mix de folhas.

R\$29,00

#### OMELETE TOMATE, QUEIJO E PRESUNTO

Com ovos caipiras orgânicos. Acompanha cestinha de pães e mix de folhas.

R\$38,00

#### QUICHE DE ALHO-PORÓ

Recheada com finas lâminas de alho-poró, cebola e creme de queijo gruyère. Acompanha mix de folhas.

R\$37,00

#### QUICHE LORRAINE

Recheada com creme de queijo gruyère e bacon. Acompanha mix de folhas.

R\$37,00

#### QUICHE DE CAMARÃO

Recheada de camarão, alho-poró e creme de queijo gruyère. Acompanha mix de folhas.

R\$37,00

#### CROQUE-MADAME

Clássico como no Les Deux Magots, em Paris. Pão viennois molho bechamel gratinado ao forno, finalizado com ovo caipira orgânico.

R\$54,00

### SOPAS

SERVIDAS NO PRATO OU NO DELICIOSO PÃO RÚSTICO\*

#### SOPA DE ERVILHA

Creme de ervilha preparado com cebola e creme de leite, servida com lâminas de calabresa.

R\$29,00

#### SOPA DE ABÓBORA

Creme de abóbora preparada com gengibre e creme de leite, suavemente apimentada.

R\$29,00

#### SOPA DE CEBOLA GRATINADA

Um clássico francês das melhores brasseries. Cebola caramelizada, finalizada no vinho branco. Servida gratinada, ou no pão rústico\*.

R\$29,00

\*Acréscimo de R\$10

### SALADAS

#### CHICKEN CAESAR SALAD

Alface americana, queijo parmesão, molho Caesar, frango grelhado em tiras e croutons.

R\$34,00

#### SALADA 880

Trio de folhas (rúcula, alface americana e roxa), manga laminada, ricota fresca, granola crocante e cubos de frango grelhado com molho à base de mostarda.

R\$34,00

#### SALADA MORNA

Alface roxa e frizze, rúcula, tomate cereja, molho de ervas, torrada com queijo de cabra maçaricado.

R\$46,00

#### CARPACCIO CLÁSSICO CIPRIANI

Finas lâminas de carne crua, servidas com leque de rúcula, molho de mostarda dijon com alcaparras e polvilhadas com parmesão. Acompanha cestinha de torradas.

R\$45,00

#### CEVICHE DE SALMÃO

Salmão em cubos, pepino japonês, cebola roxa, maracujá, limão siciliano, coentro, tomate em cubos, gergelim preto e pimenta dedo de moça. Acompanha alface americana e rúcula ao vinagrete de maracujá.

R\$68,00

### PEIXES E FRUTOS DO MAR

#### SALMÃO GRELHADO

com legumes assados e mix de folhas ou batata frita.

R\$78,00

#### FILÉ DE PEIXE COM CROSTA DE ALHO

Filé de peixe branco assado com crosta de alho, acompanhado de risoto de espinafre

R\$68,00

#### FILÉ DE PEIXE COM GRANOLA

Preparado com camada de molho de mostarda com crosta de granola e purê de batata baroa.

R\$59,00

#### DELÍCIAS DE FRUTOS DO MAR

Caldeirada do chef, camarão, polvo, lula, mexilhão, azeite de dendê, pimentões coloridos, coentro, leite de coco. Acompanha arroz branco e farofa de banana da terra.

R\$98,00

#### FILÉ DE PEIXE À BELLE MEUNIÈRE

Filé de peixe branco acompanhado de batatas coradas e arroz de brócolis, regado ao molho com champignon e alcaparras, confeitado com ervas finas.

R\$64,00

#### CAMARÃO TROPICAL

Camarão grelhado, acompanhado de arroz de coco, purê de banana da terra e redução de balsâmico.

R\$147,00

#### POLVO À PROVENÇAL

Tentáculos de polvo salteados com pimentões coloridos, cebola roxa, alho laminado, tomate cereja e azeitonas pretas. Acompanha batatas sauté e arroz de amêndoas.

R\$98,00

#### ESPECIAL PEIXE DO DIA

Peixe inteiro frito. Acompanha arroz branco, mix de folhas, pirão, batata frita e vinagrete maison. Serve 2 pessoas. (Consulte disponibilidade)

R\$120,00



## CARNES

### PICADINHO R\$43,00

Carne cortada em cubos marinada na cerveja, cebola e ervas. Preparada com bacon e champignon. Acompanha farofa de ervas com ovos, arroz branco e banana frita.

### MEDALHÃO DE MIGNON AO MOSTARDA R\$98,00

Molho mostarda dijon, acompanha arroz branco e batatas coradas.

### STEAK AO POIVRE R\$94,00

Medalhão de filé mignon grelhado ao molho de pimenta verde. Acompanha batata frita.

### STEAK TARTARE R\$68,00

Filé mignon cru cortado na ponta da faca, com alcaparras, pepinos em conserva, cebola roxa, ketchup e mostarda dijon. Acompanha mix de folhas e batatas fritas.

### FILÉ À OSWALD ARANHA R\$95,00

Filé mignon grelhado coberto com alho frito, servido com batatas chips da casa, farofa de bacon e ovos, arroz branco e vinagrete.

### VACA ATOLADA R\$69,00

Costela bovina marinada no vinho tinto com mandioca, cebola e ervas finas, cozida em fogo baixo com mix de pimentões. Acompanha arroz colorido com couve e ervilha e buquê de agrião fresco.

### BOUEF BOURGUIGNON R\$44,00

Carne cortada em cubos marinada no vinho tinto, preparada com cebola pérola e cenoura. Acompanha arroz com salsa e batatas cozidas salteadas na manteiga.

### FILÉ DE COSTELA R\$69,00

Filé de Angus grelhado. Acompanha arroz branco com salsa e farofa de banana da terra.

### BAIÃO DE DOIS R\$59,00

Preparado com bacon, carne seca, calabresa, cebola roxa, queijo coalho grelhado, feijão de corda, coentro e arroz branco. Acompanha leque de carne seca e calabresa.

### BEEF DE CHORIZO R\$99,00

Suculento corte alto grelhado. Acompanha batatas rústicas, cobertas com parmesão e o delicioso molho de chimichurri maison.

### FEIJOADA (SOMENTE QUARTA E SÁBADO) R\$56,00

Feijão, calabresa, lombo, bacon, costelinha salgada e carne seca. Acompanha arroz, farofa de ovos, couve e laranja.

## MASSAS

(PENNE, ESPAGUETE, FETTUCINI | AL DENTE)

### ALFREDO R\$43,00

Queijo parmesão, manteiga, creme de leite e noz moscada.

### MIGNON E FUNGHI R\$65,00

Com molho pomodoro, funghi cremoso e cubos de filé mignon.

### PENNE IN BIANCO R\$67,00

Creme de champignon fresco, parmesão, cubos de frango, presunto parma e ervilha.

### POMODORO R\$32,00

Molho de tomate perfumado com alho e manjeriço.

### FRUTOS DO MAR R\$72,00

Camarão, lula, polvo, mexilhão, salteados com ervas e molho pomodoro.

### GNOCCHI DE AIPIM R\$46,00

Com molho pomodoro da casa, carne seca e ervas finas.

## RISOTOS

(AL DENTE)

### RISOTO DO NORDESTE R\$59,00

Com carne seca desfiada, abóbora e queijo coalho grelhado.

### RISOTO DE FUNGHI R\$48,00

Com funghi secchi cremoso e queijo parmesão.

### RISOTO DE CAMARÃO R\$88,00

Camarão, alho-poró, gengibre, açafrão e salsinha, finalizado com vinho branco.

### RISOTO DE SALMÃO R\$59,00

Salmão assado em cubos, finalizado no molho pomodoro.

## AVES

### FRANGO COM QUIABO R\$44,00

Cortes de frango cozidos lentamente em um molho de ervas, pimentões, cebola e quiabo. Acompanha purê de milho verde e brunoise de bacon crocante.

### GALETO ASSADO PARA 2 PESSOAS R\$119,00

Galeto marinado em ervas finas por 24h, assado lentamente com batatas calabesas, servido com arroz, feijão, vinagrete e farofa de ovos.

### SUPREME DE FRANGO À CAMPONESA R\$39,00

Filé de frango grelhado ao molho de framboesa, tomate reduzido em balsâmico. Acompanha arroz e legumes assados.

### MOQUECA DE FRANGO R\$46,00

Coxa e sobrecoxa cozidas em molho cremoso de leite de coco. Acompanha arroz branco e farofa de banana da terra com bacon.

### FRANGO À PARMEGIANA R\$43,00

Crocantes filés empanados, cobertos com presunto de parma, mozzarella, regado com molho especial da casa. Acompanha arroz com açafrão, ervilhas e pimenta dedo de moça.

### COQ AU VIN R\$71,00

Coxa e sobrecoxa de frango, marinadas no vinho tinto com ervas finas, cebola pérola, champignon, cenoura, num leite de purê de batatas.

## VEGANO

### MARAVILHA VEGANA

Fetuccini de abobrinha e cenoura com purê de abóbora e shitake. Acompanha crispys de baroa.

R\$70,00



FR FR BR

# Brasserie Reserva

## CHÁ DA TARDE

(CHÁS, CAFÉS, CHOCOLATE E SUCOS DE FRUTAS)

### DOCES

#### BOLOS DIVERSOS

Consulte os sabores do dia.

R\$9,00

#### PAIN AU CHOCOLAT

R\$14,00

#### PANNA COTTA

Servida com calda de frutas vermelhas

R\$22,00

#### CRÈME BRÛLÉE

Tradicional sobremesa francesa com crosta de açúcar maçaricado.

R\$24,00

#### CHEESECAKE

Servida com calda de frutas vermelhas.

R\$22,00

#### MOUSSE DE CHOCOLATE COM NOZES

Coberto com calda de chocolate.

R\$29,00

#### TAÇA DE SORVETE

3 bolas de sorvete, servida com calda de chocolate ou morango.

R\$18,00

### SALGADOS

#### MINI CROISSANTS (4 UNIDADES)

Acompanhados de manteiga ou geléia.

R\$31,00

#### CROISSANT

Recheado com frango e catupiry.

R\$16,00

#### OVOS MEXIDOS

Com ovos caipiras orgânicos, temperados com ervas. Acompanha cestinha de pães.

R\$28,00

#### TORRADA PETRÓPOLIS

2 fatias.

R\$12,00

#### MINI PÃES DE LEITE (4 UNIDADES)

Fofinhos, acompanhados de requeijão cremoso.

R\$29,00

#### PÃO DE QUEIJO

Recheado com catupiry.

R\$12,00

#### MISTO QUENTE

Feito com pão Petrópolis.

R\$15,00

#### TAPIOCA

Presunto, queijo e tomate.

R\$24,00

### BEBIDAS

#### CAFÉ VIENENSE

Sorvete e café expresso batido.

R\$17,50

#### CHÁ QUENTE

Diversos sabores

R\$10,00

#### CHÁ QUENTE IMPORTADO

Diversos sabores

R\$13,80

#### ÁGUA

Natural ou com gás.

R\$6,50

#### REFRIGERANTE

R\$9,00

#### CAFÉ EXPRESSO

SIMPLES | R\$8,50

DUPLO | R\$12,50

#### CAFÉ COADO

R\$6,00

#### CAFÉ COADO COM LEITE

R\$7,00

#### SUCO DE FRUTA NATURAL

R\$15,00

#### SUCO DE DUAS FRUTAS

R\$18,00

#### SODA ITALIANA

R\$16,00

#### CHANTILLY (PORÇÃO)

R\$6,80

#### CAPPUCCINO

PEQUENO | R\$10,00

GRANDE | R\$13,50

#### CAPPUCCINO COM CHANTILLY

PEQUENO | R\$11,50

GRANDE | R\$15,50

#### CAPPUCCINO COM BORDA DE NUTELLA

PEQUENO | R\$12,50

GRANDE | R\$16,50

#### CAPPUCCINO COMPLETO

PEQUENO | R\$13,50

GRANDE | R\$17,50



# PETISCARIA

## BOLINHOS

PORÇÃO COM 6 UNIDADES

**BOLINHO DE ABÓBORA COM CAMARÃO**..... R\$66,00  
Massa de abóbora recheada com camarões

**BOLINHO DE CARNE SECA**..... R\$34,00  
Massa de batata recheada com carne seca desfiada

**CROQUETE DE CARNE**..... R\$66,00  
Massa recheada com carne moída, tomate, salsinha e cebola

**BOLINHO DE MEXILHÃO**..... R\$19,00  
Massa de batata baroa recheada com mexilhão

**BOLINHO VEGANO**..... R\$24,00  
Massa de batata recheada com cogumelo shimeji e salsinha

## PASTÉIS

PORÇÃO COM 6 UNIDADES

**PASTEL DE CAMARÃO**..... R\$24,00

**PASTEL DE CARNE COM QUEIJO**..... R\$24,00

**MIX DE PASTÉIS (8 UNIDADES)**..... R\$33,00

**PASTEL DE CARNE SECA**..... R\$19,00

**PASTEL DE QUEIJO**..... R\$18,00

## TÁBUAS MISTAS

PARA 2 PESSOAS

**TÁBUA DE FRIOS (450g)**..... R\$120,00  
Presunto parma, presunto cozido, salame, peito de peru, azeitonas.

**TÁBUA DE CARNE**..... R\$99,00  
Tiras de carne grelhada, frango empanado, calabresa acebolada. Acompanha batatas fritas, vinagrete e farofa.

**TÁBUA DE FRUTOS DO MAR**..... R\$199,00  
Camarões empanados, polvo, anéis de lula, tiras de peixe empanado e vinagrete de mexilhão. Acompanha torradas

**TÁBUA DE QUEIJOS (450g)**..... R\$125,00  
Parmesão, gorgonzola, brie, provolone, coalho grelhado e queijo de cabra.

**TÁBUA MISTA (450g)**..... R\$149,00  
Parmesão, gorgonzola, brie, provolone, coalho grelhado, presunto parma, presunto cozido, salame, peito de peru, azeitona.

## E TEM MAIS:

**BRUSQUETAS (6 UNIDADES)**..... R\$46,00  
Pão italiano com tomate em cubos, alho, parmesão e alcaparras.

**BATATA FRITA**..... R\$18,00

**ISCA DE PEIXE**..... R\$52,00  
Cubos de peixe empanados, servidos com molho tártaro.





## **MENU INFANTIL**

(ESCOLHA UMA PROTEÍNA + 2 ACOMPANHAMENTOS)

### **PROTEÍNAS:**

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| <b>MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON.....</b> | <b>R\$55,00</b> |
| <b>TIRINHAS DE CARNE.....</b>       | <b>R\$39,00</b> |
| <b>TIRINHAS DE FRANGO.....</b>      | <b>R\$34,00</b> |
| <b>PEIXE CROCANTE.....</b>          | <b>R\$34,00</b> |

### **ACOMPANHAMENTOS:**

**ARROZ BRANCO**

**ARROZ COM BRÓCOLIS**

**BATATAS FRITAS**

**BATATAS CORADAS**

**FEIJÃO**

**PENNE, ESPAGUETE OU FETTUCCHINE AO ALHO E ÓLEO OU NA MANTEIGA**

### **MASSAS**

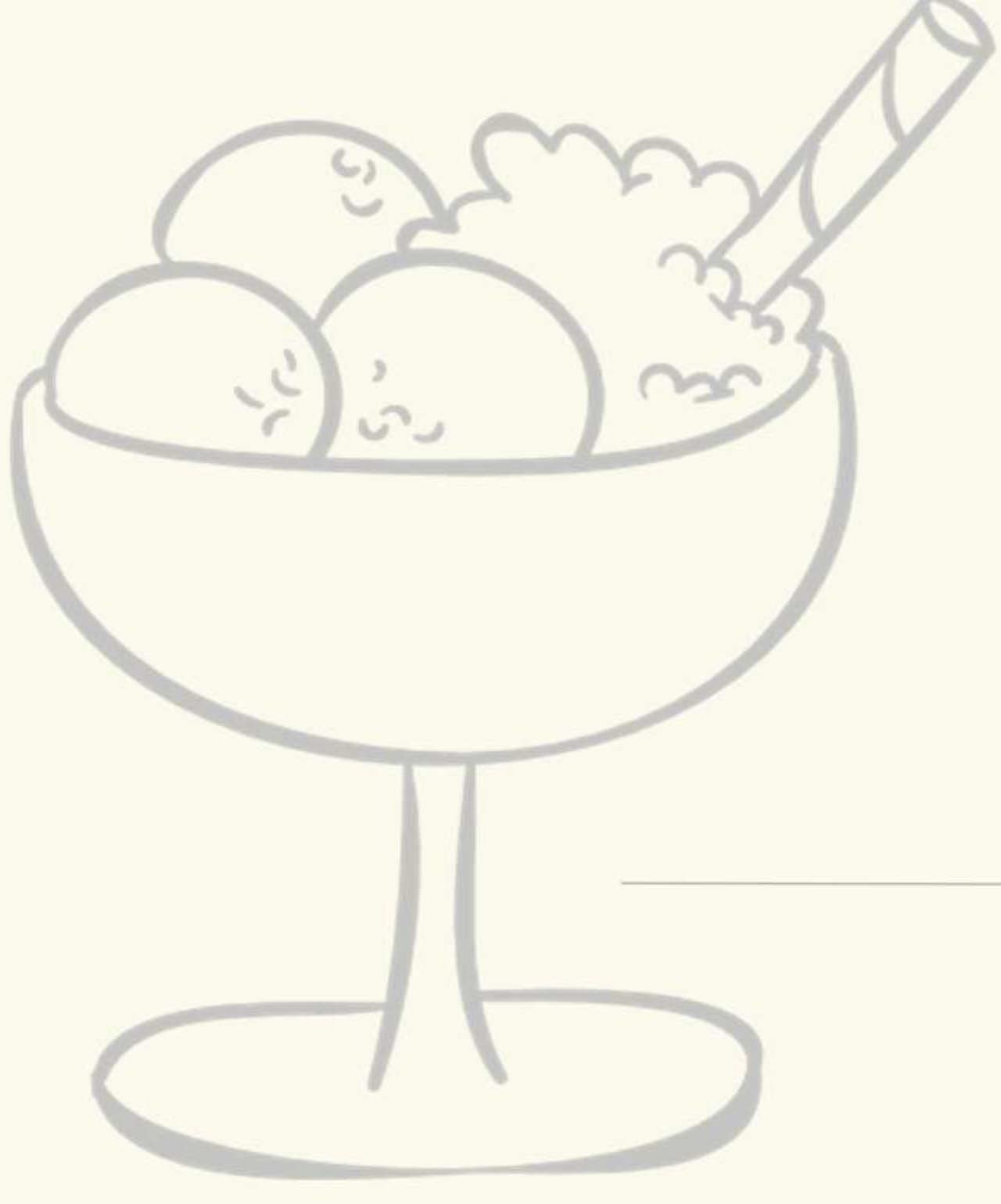
(PENNE, ESPAGUETE OU FETTUCCHINE)

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>MOLHO ALFREDO.....</b>                                | <b>R\$29,00</b> |
| Queijo parmesão, manteiga, creme de leite e noz moscada. |                 |

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>POMODORO.....</b>                             | <b>R\$22,00</b> |
| Molho de tomate perfumado com alho e manjericão. |                 |







---

## **SOBREMESAS**

---

**PÊCHE MELBA..... R\$26,00**

Tradicional sobremesa francesa criada em 1893 por Auguste Escoffier, preparada com pêssegos em caldas, sorvete de creme, chantilly, coulis de frutas vermelhas e amêndoas laminadas.

**CHEESECAKE..... R\$24,00**

Servida com calda de frutas vermelhas.

**PETIT GÂTEAU..... R\$26,00**

Servida com sorvete de creme.

**MOUSSE DE CHOCOLATE COM NOZES..... R\$26,00**

Coberto com calda de chocolate.

**CRÈME BRÛLÉE..... R\$24,00**

Tradicional sobremesa francesa com crosta de açúcar maçaricado.

**BANANA FLAMBADA..... R\$28,00**

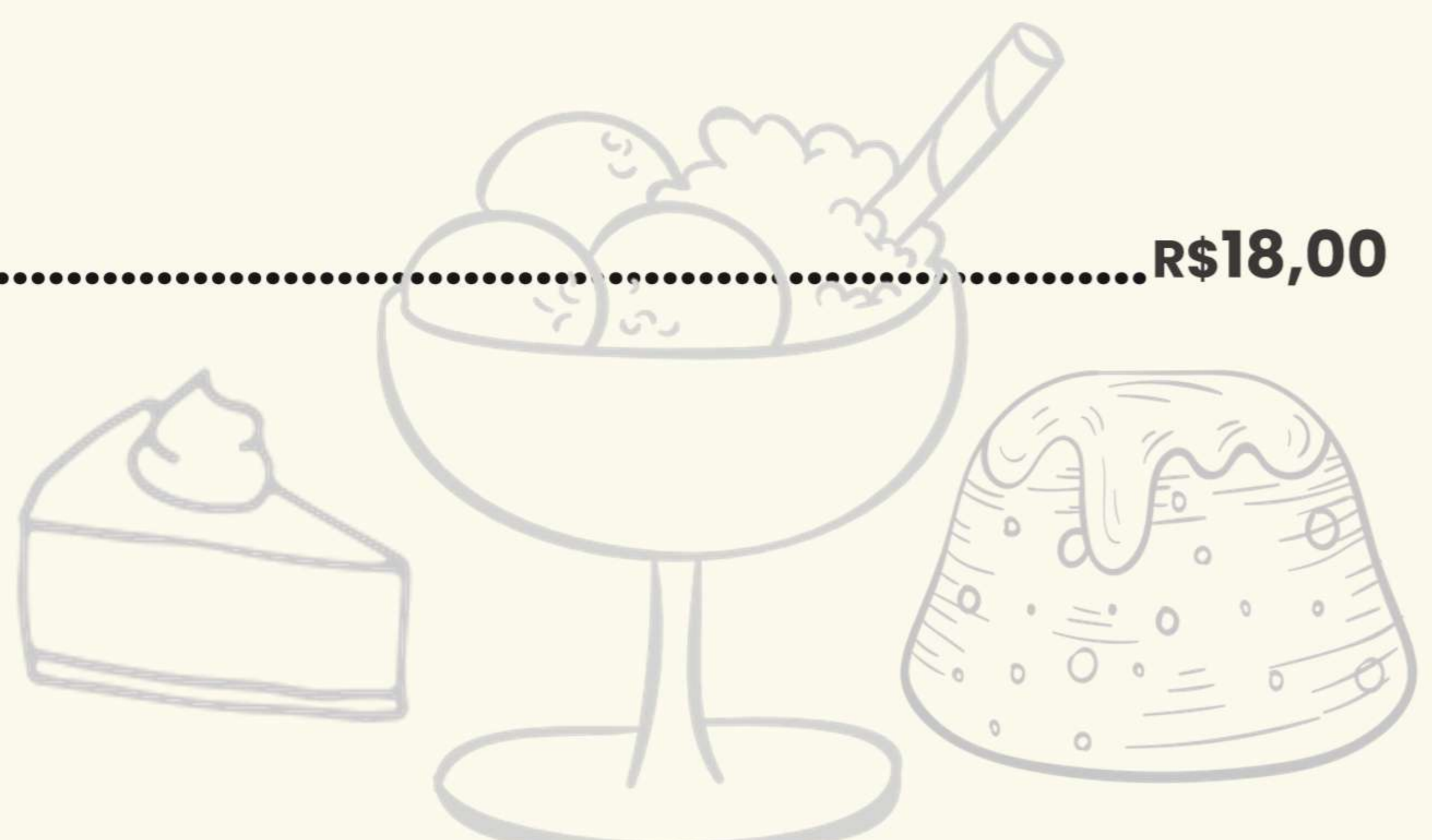
Servida com calda à base de açúcar e laranja e sorvete de creme.

**PANNA COTTA..... R\$22,00**

Servida com calda de frutas vermelhas.

**TAÇA DE SORVETE..... R\$18,00**

3 bolas de sorvete, servidas com calda de chocolate ou morango.







# Brasserie Reserva



## BEBIDAS

### SEM ÁLCOOL

|                                       |          |                              |          |
|---------------------------------------|----------|------------------------------|----------|
| <b>ÁGUA</b><br>Natural ou com gás.    | R\$6,50  | <b>SUCO DE FRUTA NATURAL</b> | R\$15,00 |
| <b>CHÁ GELADO</b><br>Matte e Ice Tea. | R\$16,00 | <b>SUCO DE DUAS FRUTAS</b>   | R\$18,00 |
| <b>REFRIGERANTE</b>                   | R\$9,00  | <b>SODA ITALIANA</b>         | R\$18,00 |

### CAFÉS

|                           |   |   |   |
|---------------------------|---|---|---|
| <b>CAFÉ EXPRESSO</b>      | SIMPLES   R\$8,50<br>DUPLO   R\$12,50   | <b>CAPPUCCINO</b>                               | PEQUENO   R\$10,00<br>GRANDE   R\$13,50 |
| <b>CAFÉ COM CHANTILLY</b> | PEQUENO   R\$12,80<br>GRANDE   R\$16,00 | <b>CAPPUCCINO COM CHANTILLY</b>                 | PEQUENO   R\$11,50<br>GRANDE   R\$15,50 |
| <b>CAFÉ COM LEITE</b>     | PEQUENO   R\$8,50<br>GRANDE   R\$12,50  | <b>CHÁ QUENTE</b><br>Diversos sabores           | R\$10,00                                |
| <b>CHOCOLATE QUENTE</b>   | PEQUENO   R\$9,00<br>GRANDE   R\$13,50  | <b>CHÁ QUENTE IMPORTADO</b><br>Diversos sabores | R\$13,80                                |
| <b>CHANTILLY (PORÇÃO)</b> | R\$6,80                                 | <b>CHÁ DA CASA</b><br>Lichia e Toranja          | R\$17,00                                |

### DRINKS

|  |          |                          |          |
|--|----------|--------------------------|----------|
| <b>APEROL SPRITZ</b>   | R\$45,00 | <b>KIR ROYAL</b>         | R\$42,00 |
| <b>CAIPIRINHA</b><br>Limão, morango, maracujá ou abacaxi           | R\$22,00 | <b>KIR</b>               | R\$44,00 |
| <b>CAIPIRINHA SAGATIBA   SALINAS</b><br>Limão, morango ou maracujá | R\$28,00 | <b>MOJITO</b>            | R\$26,00 |
| <b>CAIPIVODKA</b><br>Limão, morango, maracujá ou abacaxi           | R\$34,00 | <b>MOJITO DE MORANGO</b> | R\$31,00 |
| <b>CAIPIVODKA ABSOLUT</b><br>Limão, morango, maracujá ou abacaxi   | R\$49,00 | <b>PIÑA COLADA</b>       | R\$29,00 |
| <b>DRY MARTINI</b>   | R\$30,00 | <b>SEX ON THE BEACH</b>  | R\$45,00 |
| <b>GIN SEAGERS</b>   | R\$33,00 | <b>BRASILEIRINHA</b>     | R\$21,00 |
| <b>GIN GORDONS COM ESPECIARIAS</b>                                 | R\$42,00 | <b>ECLIPSE</b>           | R\$45,00 |
| <b>GIN MORANGO</b>   | R\$42,00 | <b>YELLOW STORM</b>      | R\$69,00 |
| <b>GIN SABORIZADO</b>  | R\$47,00 | <b>LAGOA AZUL</b>        | R\$42,00 |
| <b>GIN TROPICAL</b>  | R\$52,00 | <b>NEGRONI</b>           | R\$49,00 |
|  |          | <b>MOSCOW MULE</b>       | R\$48,00 |







## BEBIDAS

### DOSES

|             |          |                    |          |
|-------------|----------|--------------------|----------|
| CONHAQUE    | R\$18,00 | CAMPARI            | R\$20,00 |
| HENNESSY    | R\$96,00 | SALINAS            | R\$22,00 |
| GIN GORDONS | R\$32,00 | SAGATIBA           | R\$22,00 |
| GIN SEAGERS | R\$28,00 | CACHAÇA 51         | R\$14,00 |
| LICOR 43    | R\$38,00 | WHISKY RED LABEL   | R\$40,00 |
| COINTREAU   | R\$34,00 | WHISKY BLACK LABEL | R\$45,00 |
| MARTINI     | R\$20,00 | WHISKY JACK DANIEL | R\$45,00 |

## CARTA DE CERVEJAS

### LONG NECK

|           |          |               |          |
|-----------|----------|---------------|----------|
| BOHEMIA   | R\$15,00 | HEINEKEN      | R\$17,00 |
| BLUE MOON | R\$22,00 | STELLA ARTOIS | R\$17,00 |

### GARRAFA

|                  |          |                       |          |
|------------------|----------|-----------------------|----------|
| HEINEKEN (600ML) | R\$27,00 | STELLA ARTOIS (600ML) | R\$25,00 |
|------------------|----------|-----------------------|----------|

