

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 manjericão.

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\$15,00

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:

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

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)

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

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



FR BR

Brasserie

Reserva

BEBIDAS

SEM ÁLCOOL

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

CAFÉS

| | | | |
|---------------------------|---|---|---|
| CAFÉ EXPRESSO | SIMPLES R\$8,50 DUPLO R\$12,50 | CAPPUCCINO | PEQUENO R\$10,00 GRANDE R\$13,50 |
| CAFÉ COM CHANTILLY | PEQUENO R\$12,80 GRANDE R\$16,00 | CAPPUCCINO COM CHANTILLY | PEQUENO R\$11,50 GRANDE R\$15,50 |
| CHANTILLY (PORÇÃO) | R\$6,80 | CHÁ QUENTE Diversos sabores | R\$10,00 |
| CHOCOLATE QUENTE | PEQUENO R\$9,00 GRANDE R\$13,50 | CHÁ QUENTE IMPORTADO Diversos sabores | R\$13,80 |

DRINKS

| | | | |
|--|----------|--------------------------|----------|
| APEROL SPRITZ Natural ou com gás. | R\$45,00 | KIR ROYAL | R\$40,00 |
| CAIPIRINHA Limão, morango, maracujá ou abacaxi | R\$22,00 | KIR | R\$43,00 |
| CAIPIRINHA SAGATIBA Limão, morango ou maracujá | R\$28,00 | MOJITO | R\$26,00 |
| CAIPIVODKA Limão, morango, maracujá ou abacaxi | R\$32,00 | MOJITO DE MORANGO | R\$31,00 |
| CAIPIVODKA ABSOLUT Limão, morango, maracujá ou abacaxi | R\$47,00 | PIÑA COLADA | R\$28,00 |
| DRY MARTINI | R\$30,00 | SEX ON THE BEACH | R\$44,00 |
| GIN | R\$41,00 | | |



BEBIDAS



DESTILADOS

| | | | |
|----------------|----------|----------------------|----------|
| CAMPARI | R\$18,00 | CONHAQUE HENNESSY | R\$96,00 |
| LICOR 43 | R\$43,00 | LICOR COINTREAU | R\$32,00 |
| MARTINI | R\$18,00 | WHISKY 8 ANOS | R\$34,00 |
| WHISKY 12 ANOS | R\$40,00 | WHISKY JACK DANIEL'S | R\$43,00 |



CARTA DE CERVEJAS

LONG NECK

| | | | |
|-----------|----------|---------------|----------|
| BOHEMIA | R\$14,00 | HEINEKEN | R\$17,00 |
| BLUE MOON | R\$21,00 | STELLA ARTOIS | R\$15,00 |



GARRAFA

| | | | |
|---------------------|----------|-----------------------|----------|
| HEINEKEN (600ML) | R\$14,00 | STELLA ARTOIS (600ML) | R\$20,00 |
| BADEN BADEN (600ML) | | ST PATRICK (500ML) | |
| BADEM | R\$28,00 | PILSEN | R\$26,00 |
| IPA | R\$26,00 | WITBIER | R\$29,00 |
| | | AMERICAM IPA | R\$29,00 |

