



Bistrô Reserva

clássicos franceses

Coq au Vin R\$75,00

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

Steak Tartare R\$83,00

Famoso no mundo inteiro, prato composto de filé mignon cru cortado na ponta da faca, temperado com alcaparras, pepinos em conserva, mostarda Dijon, molho inglês, cebola, ervas finas, azeite extra virgem e ketchup. Acompanha mix de folhas.

Moules Marinières à la Crème R\$95,00

Saborosos mexilhões frescos na casca, ao molho cremoso com leve toque de açafrão, vinho branco, cebolas emincées e especiarias. Acompanha batata noisette. (Consulte disponibilidade)

Quiche Lorraine R\$35,00

Tradicional receita francesa com creme de queijo gruyère e bacon. Acompanha mix de folhas.

Quiche Alho-Poró R\$35,00

Tradicional receita francesa com creme de queijo gruyère e alho-poró salteados na manteiga. Acompanha mix de folhas.

Croque Madame R\$55,00

Pão viennois, peito de peru, queijo gruyère, bechamel, gratinado ao forno e finalizado com ovo frito. Acompanha mix de folhas.

Sopa de Cebola Gratinada R\$32,00

SERVIDA NO PRATO OU NO PÃO

No pão, acréscimo de R\$10,00.

Tempo aproximado: 30 min.

Cebola caramelizada, finalizada com vinho branco.

Steak au Poivre R\$98,00

Medalhão de filé mignon grelhado ao molho de pimenta verde. Acompanha arroz branco e batatas coradas.

Boeuf Bourguignon R\$55,00

Carne cortada em cubos, marinada em vinho tinto, preparada com cebola pérola, cenoura, champignon e bacon. Acompanha arroz branco e batata sauté.



délicieux

couvert

R\$32,00/por pessoa

Cesta de pães, acompanhada de pastinha do Chef com mostarda em grãos "à l'ancienne" e antepasto de berinjela e pimentões.

petiscos

Bruschetta (6 unidades) R\$45,00

Pão italiano com tomate concassé, pesto de manjeriço e parmesão gratinado.

Tábua de Queijos (450g) R\$99,00

Parmesão, gorgonzola, brie, gruyère, coalho grelhado e queijo de cabra (acompanha cesta de pães).

Tábua de Frios (450g) R\$125,00

Presunto parma, presunto cozido, salame, peito de peru, azeitonas (acompanha cesta de pães).

Tábua Mista (450g) R\$149,00

Presunto parma, presunto cozido, salame, peito de peru, azeitonas, parmesão, gorgonzola, brie, gruyère, coalho grelhado e queijo de cabra (acompanha cesta de pães).

Batata Noisette R\$32,00

Alho crocante e salsa picada

Canapé de Carpaccio (6 unidades) R\$51,00

Finas lâminas de carne crua com molho de mostarda, alcaparras e parmesão.

Canapé de Salmão (6 unidades) R\$72,00

Lâminas de salmão defumado, raspas de limão siciliano e azeite de oliva.

Bife Ancho R\$ 66,00

Tiras grelhadas, acebolado (acompanha cesta de pães).

saladas

Chicken Caesar Salad R\$42,00

Alface americana, queijo parmesão, molho caesar, tiras de frango grelhados e croutons.

Salada 900 R\$42,00

Alface americana e roxa, rúcula, manga fresca laminada, ricota fresca, granola e tiras de frango grelhado com molho à base de mostarda.

Salada Morna R\$46,00

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

Carpaccio Clássico Cipriani R\$44,00

Finas lâminas de carner crua, servidas com leque de rúcula perfumada com azeite extra virgem, alcaparras, molho de mostarda e parmesão.

Ceviche Salmão R\$79,00

Salmão em cubos, marinado no molho cítrico do chef, alcaparras, pimenta dedo de moça, coentro e manga. Acompanha porção de pães.

Ceviche de Paixe Branco R\$79,00

Peixe branco em cubos, marinado no molho cítrico do chef, alcaparras, pimenta dedo de moça, coentro e manga. Acompanha porção de pães.

sopas

SERVIDA NO PRATO OU NO PÃO

No pão, acréscimo de R\$10,00.

Tempo aproximado: 30 min..

Abóbora R\$35,00

Creme de abóbora com um toque de gengibre e alho-poó

Ervilha R\$35,00

Creme de ervilhas frescas com cubos de calabresa defumada.

Capeletti in Brodo R\$35,00

Capeletti de carne, cubos de filé mignon, cenoura, mandioquinha e abobrinha em fundo de legumes.

combinados

Filé de Peixe Branco R\$78,00

Salmão Grelhado R\$90,00

Filé de Frango R\$48,00

Bife Ancho R\$65,00

*acompanha 2 guarnições à sua escolha:

Arroz branco | Arroz com brócolis

Legumes assados | Batata corada

Couscous marroquino | Mix de Folhas | Farofa

Purê de batatas (adicional + R\$6,00)

Espaguete na manteiga ou pomodoro (apenas uma guarnição sem substituição do molho)

risotos

Risoto do Nord-Est R\$57,00

Arroz arbório com carne seca desfiada, abóbora, cebola, coentro e queijo coalho grelhado.

Risoto de Funghi R\$51,00

Arroz arbório com funghi secchi cremoso e queijo parmesão.

Risoto de Camarão R\$90,00

Arroz arbório, camarão, alho-poró e gengibre, açafrão e salsa, finalizado com vinho branco.

carnes

Medalhão de Filé Mignon ao molho

de Mostarda Dijon R\$103,00

Acompanha arroz branco e batatas coradas.

Medalhão de Filé Mignon ao molho

de Framboesa R\$110,00

Acompanha legumes cozidos e gratin de batatas.

Baião de Dois R\$54,00

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.

Picadinho R\$64,00

Filé mignon em cubos, marinado na cerveja com champignon e ervas finas. Acompanha Arroz branco, farofa de banana da terra e ovo frito.

aves

Galeto Assado com Legumes R\$95,00

Galeto desossado marinado em ervas finas e vinho branco. Acompanha legumes assados.

Frango Toscano R\$69,00

Coxa e sobrecoxa desossada ao molho mediterrâneo maison, com tomate pelatti, toque de creme de leite com espinafre, perfumado com mostarda Dijon.

Acompanha fettuccine salteado na manteiga de salsa.

peixes assados

Filé de Peixe com Crosta de Alho R\$81,00

Filé de peixe branco assado com uma camada de pasta de ricota e alho crocante. Acompanha risoto de espinafre.

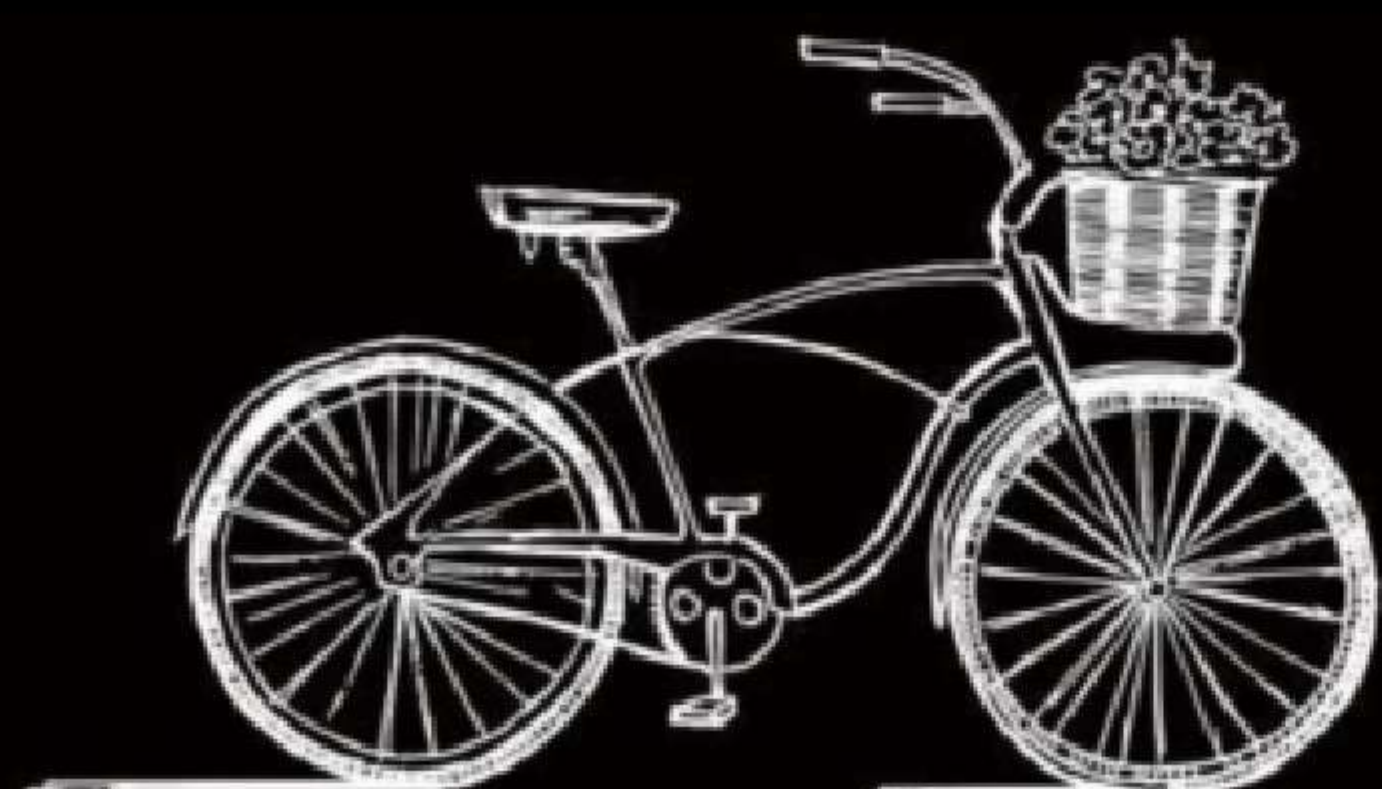
Filé de Peixe à Belle Meunière R\$83,00

Azeite Extra Virgem, lâminas de champignon e alcaparras. Acompanha batatas coradas e arroz de brócolis.

Filé de Peixe Branco

Assado com Granola R\$85,00

Servido com camada de molho mostarda e purê de mandioquinha



UN JOUR MERVEILLEUX

pastas

PENNE OU FETTUCCINE

Molho Alfredo de Roma R\$58,00

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

Ao Pesto R\$64,00

Queijo parmesão, manjericão, azeite de oliva extra virgem, nozes e alho

Pomodor R\$42,00

Molho de tomate perfumado com alho e manjericão.

Penne Rigati in Bianco R\$79,00

Molho cremoso de champignon fresco, parmesão, cubos de frango, presunto de Parma e ervilhas.

Rigatoni com Mignon e Funghi R\$79,00

Rigatoni com molho pomodoro e funghi cremoso, com cubos de filé mignon.

Fettuccine ao Duo de Salmão R\$89,00

Molho cremoso de limão siciliano com cubos de salmão fresco e lâminas de salmão defumado.

Gnocchi de Mandioquinha com

Ragú de Costela R\$69,00

Delicioso Gnocchi de mandioquinha artesal com ragú de costela.

Linguine à moda Thai R\$86,00

Camarões salteados no azeite, leite de coco, alho-poró, brunoise de cebola, lascas de pimentão e especiarias tailandesas.

sobremesas

Pêche Melba R\$25,00

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

Crème Brûllé R\$24,00

Petit Gâteau R\$25,00

Torta de Maçã com Sorvete R\$25,00

Sorvete de Manjericão,
Creme ou Pistache R\$20,00

Abacaxi com raspas de limão R\$18,00

Mil-folhas R\$25,00

Mil-folhas com chantilly R\$30,00

Torta de Pera com Amêndoas
servida com sorvete R\$25,00

Pavê Noix com sorvete R\$25,00

Porção de chantilly R\$5,00

Bitter

Campari.....R\$22,00

Cognacs

Fundador.....R\$38,00

Hennessy.....R\$42,00



Coquetéis

Blood Mary.....R\$28,00

Blood Mary Importada.....R\$38,00

Kir Royal.....R\$42,00

Alexander.....R\$27,00

Cosmopolitan.....R\$27,00

Gin Tônica.....R\$27,00

Margarita.....R\$42,00

Dry Martini.....R\$29,00

Aperol.....R\$52,00

Old Fashion.....R\$37,00

Mimosa.....R\$36,00

Champagne Fraise.....R\$32,00

Mojito.....R\$26,00

Negroni.....R\$26,00

Destilados

Vodka Smirnoff.....R\$15,00

Absolut.....R\$27,00

Gin Gordons.....R\$24,00

Gin Tanquerai.....R\$36,00

Gin Bombay Sapphire.....R\$28,00

Licores

Amarula.....R\$29,00

Marie Blizard.....R\$28,00

Drambuie.....R\$38,00

Baileys.....R\$38,00

Frangelico.....R\$39,00

Cointreau.....R\$38,00

Vermuth

Martini Extra Dry.....R\$22,00

Martini Rosso.....R\$22,00

Martini Doce.....R\$20,00



Whiskies

Ballantines 8 anos.....R\$32,00

Ballantines 12 anos.....R\$34,00

Black and White.....R\$28,00

Jamenson.....R\$38,00

Johnnie Walker Red Label.....R\$32,00

Johnnie Walker Black Label...R\$38,00

White Horse.....R\$32,00

Jack Daniels.....R\$38,00

Jim Bean Bourbom.....R\$39,00

Logan.....R\$39,00

J&B.....R\$39,00

Grant's.....R\$39,00

Bistrô Reserva



BEBIDAS



Bistrô Reserva

Cafés

Café Espresso.....	R\$7,50
Café Espresso Duplo.....	R\$11,50
Café com Leite.....	R\$8,00
Café com Leite Duplo.....	R\$12,00
Cappuccino Pequeno.....	R\$9,00
Cappuccino Grande.....	R\$12,00
Chocolate Quente Pequeno.....	R\$8,00
Chocolate Quente Grande.....	R\$12,00
Café Gelado.....	R\$9,50
Café Descafeinado.....	R\$10,00
Café com Chantily Pequeno....	R\$10,50
Café com Chantily Grande.....	R\$14,50
Chantily a parte.....	R\$6,00
Xicara de Leite.....	R\$9,00



Soft Drinks

Água Mineral com ou sem gás.....	R\$6,50
Suco de Fruta Natural.....	R\$16,00
Laranja, abacaxi, maracujá, melancia ou limão	
Suco de Tomate.....	R\$16,00
Soda Italiana.....	R\$18,00
Refrigerante Lata ou Vidro.....	R\$9,00
Tônica.....	R\$9,00
H2O Limão/Limoneto.....	R\$11,50
Chá da Casa.....	R\$18,00



Cervejas

Heineken.....	R\$19,00
Stella.....	R\$17,00



Caipirinhas

Morango, maracujá, abacaxi ou limão

Caipirinha.....	R\$22,00
Caipirinha Sagatiba.....	R\$30,00
Caipirinha Saquê.....	R\$30,00
Caipiroska Smirnoff.....	R\$30,00
Caipiroska Absolut.....	R\$35,00



Cachaças

Boazinha.....	R\$14,00
Salinas.....	R\$14,00
Sagatiba.....	R\$16,00

