

Take Away - Você solicita e retira na porta do restaurante.

Delivery - Você solicita e nós entregamos na sua casa.

Pedidos pelos fones:

19 3934.6408

19 3816.8353



compugraph

MENU DELIVERY OU TAKE AWAY (Pratos Individuais)

ENTRADAS

<i>Salada c/ queijo Roquefort e maçãs verdes caramelizadas, nozes, croûtons e molho balsâmico com óleo de nozes e mel</i>	52
<i>Salada du Chef com palmito, tomate cereja, vagem extra fina e presunto cru com molho de mostarda Dijon</i>	78
<i>Remoulade de pupunha com shitake</i>	58
<i>Casquinha de camarão com peixe</i>	52
<i>Tartar de dois salmões, fresco e defumado, molho de gengibre com gengibre</i>	72

MASSAS

<i>Risoto de salmão fresco</i>	92
<i>Risoto de bacalhau "Gadus Mohua" com azeitonas pretas e pequenas cebolas caramelizadas ao shoyu</i>	118
<i>Risoto de camarão</i>	122
<i>Raviolis de queijo brie com alcachofra ao molho de limão siciliano confit (7 un.)</i>	102

CARNES

<i>Bife Ancho de Black Angus grelhado ao molho poivre com risoto de tomate seco, shitake e queijo cabra fresco</i>	112
<i>Steak tartar (gema de ovo opcional) e batatas chips da casa</i>	98
<i>Escalope de filé-mignon com talhatelli ao molho de champignons de Paris</i>	108
<i>Escalope de filé-mignon ao molho poivre vert c/ ravioli de Brie com alcachofra</i>	118
<i>Medalhão de filé-mignon ao molho poivre vert com risoto de morango</i>	122
<i>Medalhão de filé-mignon ao molho de funghi porcini com talhatelli</i>	132
<i>Confit de pato ao molho poivre vert e frigideira de batatas com champignons</i>	208

PEIXES

<i>Filé de Saint Peter com crosta de ervas, ratatouille e molho de estragão</i>	88
<i>Filé de Truta grelhado ao molho de limão com ervas finas e risoto de limão siciliano</i>	98
<i>Filé de salmão grelhado ao molho de mostarda e legumes ao vapor</i>	122
<i>Lombo de bacalhau "Gadus Mohua" ao azeite, batatas a Lionesa e molho Triskell</i>	192
<i>Camarões Maître d'Hôtel: grelhados com manteiga, alho e salsa, risoto de arroz negro (4 un. rosa pistola)</i>	162
<i>Camarões Taj Mahal: grelhados ao molho curry, com arroz de abacaxi (4 un. rosa pistola)</i>	162

SOBREMESAS

<i>Panna Cotta com calda de frutas vermelhas</i>	30
<i>Torta Santiago com geleia de damasco</i>	32
<i>Mousse de chocolate belga</i>	32

PRATOS PARA DIVIDIR

(atende 3 pessoas)

- Encomendar com 1 dia de antecedência -

<i>Escalopes de filé-mignon (6 un.) ao molho poivre vert com gratin de batata ao funghi porcini</i>	280
<i>Lombo de bacalhau "Gadus Mohua" no azeite (3 un.), batatas a Lionesa e molho Triskell</i>	520
<i>Pernil de cordeiro de leite assado, molho de mel com ervas de Provence, gratin de batata com funghi porcini e tomates a provençal - Encomendar 2 dias antes (serve 6 pessoas, perfeito para um almoço de domingo, no dia seguinte as sobras rendem um ótimo rosbife)</i>	490
<i>Paella de frutos do mar feita com arroz Bomba, camarão rosa, lula e mariscos</i>	530
<i>Quiche de champignons de Paris com Emmental (10 fatias)</i>	220
<i>Quiche de queijo de cabra com zucchini (10 fatias)</i>	220

BEBIDAS

<i>Cerveja long neck Heineken / Corona</i>	15
<i>Refrigerante em lata</i>	10
<i>Terres Cortal – Cab Sauv. Languedoc – tinto corpo medio</i>	118
<i>Tali (Syrah/Frappato) Sicilia - tinto corpo medio</i>	142
<i>Rapariga da Quinta Colheita Alentejo – tinto corpo medio</i>	142
<i>Château Haut Monplaisir França Cahors - Malbec - tinto corpo medio</i>	198
<i>Côtes du Rhône Villages França - tinto corpo leve</i>	228
<i>Domaine d'Avrilé Chardonnay Loire - branco seco</i>	152
<i>Massilia Brasil – rosé seco</i>	118
<i>Clamor Brasil - espumante brut</i>	118
<i>Moscatel Perini Brasil - espumante meio doce</i>	98