

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



MENU DELIVERY OU TAKE AWAY
(PRATOS INDIVIDUAIS)

ENTRADAS

Salada c/ queijo Roquefort e maçãs verdes caramelizadas, nozes, croûtons e molho balsâmico com óleo de nozes e mel	56
Salada du Chef com palmito, tomate cereja, vagem extra fina e presunto cru com molho de mostarda Dijon	78
Remoulade de pupunha com shitake	58
Casquinha de camarão com peixe	54
Tartar de dois salmões, fresco e defumado, molho de gergelim com gengibre	74

MASSAS

Risoto de salmão fresco	92
Risoto de bacalhau “Gadus Mohua” com azeitonas pretas e pequenas cebolas caramelizadas ao shoyu	124
Risoto de camarão	124
Raviolis de queijo brie com alcachofra ao molho de limão siciliano confit (7 un.)	104

CARNES

Bife Ancho de Black Angus grelhado ao molho poivre com risoto de tomate seco, shitake e queijo cabra fresco	118
Steak tartar (gema de ovo opcional) e batatas chips da casa	98
Escaloppe de filé-mignon com talhatelli ao molho de champignons de Paris	112
Escalope de filé-mignon ao molho poivre vert c/ ravioli de Brie com alcachofra	122
Medalhão de filé-mignon ao molho poivre vert com risoto de morango	128
Medalhão de filé-mignon ao molho de funghi porcini com talhatelli	138
Confit de pato ao molho poivre vert e frigideira de batatas com champignons	218

PEIXES

Filé de Pescada Branca grelhado ao molho de manteiga, ratatouille e batatas coradas	88
Filé de Truta grelhado ao molho de limão com ervas finas e risoto de limão siciliano	102
Filé de salmão grelhado ao molho de mostarda e legumes ao vapor	132
Lombo de bacalhau “Gadus Mohua” ao azeite, batatas a Lionesa e molho Triskell	208
Camarões Maître d'Hôtel: grelhados com manteiga, alho e salsinha, risoto de arroz negro (4 un. rosa pistola)	168
Camarões Taj Mahal: grelhados ao molho curry, com arroz de abacaxi (4 un. rosa pistola)	168

SOBREMESAS

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

PRATOS PARA DIVIDIR

(atende 3 pessoas)

- Encomendar com 1 dia de antecedência -

Escalopes de filé-mignon (6 un.) ao molho poivre vert com gratin de batata ao funghi porcini	280
Lombo de bacalhau “Gadus Mohua” no azeite (3 un.), batatas a Lionesa e molho Triskell	520
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)	490
Paella de frutos do mar feita com arroz Bomba, camarão rosa, lula e mariscos	530
Quiche de champignons de Paris com Emmental (10 fatias)	220
Quiche de queijo de cabra com zucchini (10 fatias)	220

BEBIDAS

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