



Le Triskell Bistrô

Os Celtas reverenciavam a natureza e as forças cósmicas.

Na Europa, vestígios desse sábio povo podem ser encontrados em pedras, muros e castelos.

É o caso do Triskell, uma cruz celta formada por três espirais concêntricas. Na Bretanha, é um símbolo de boa sorte.

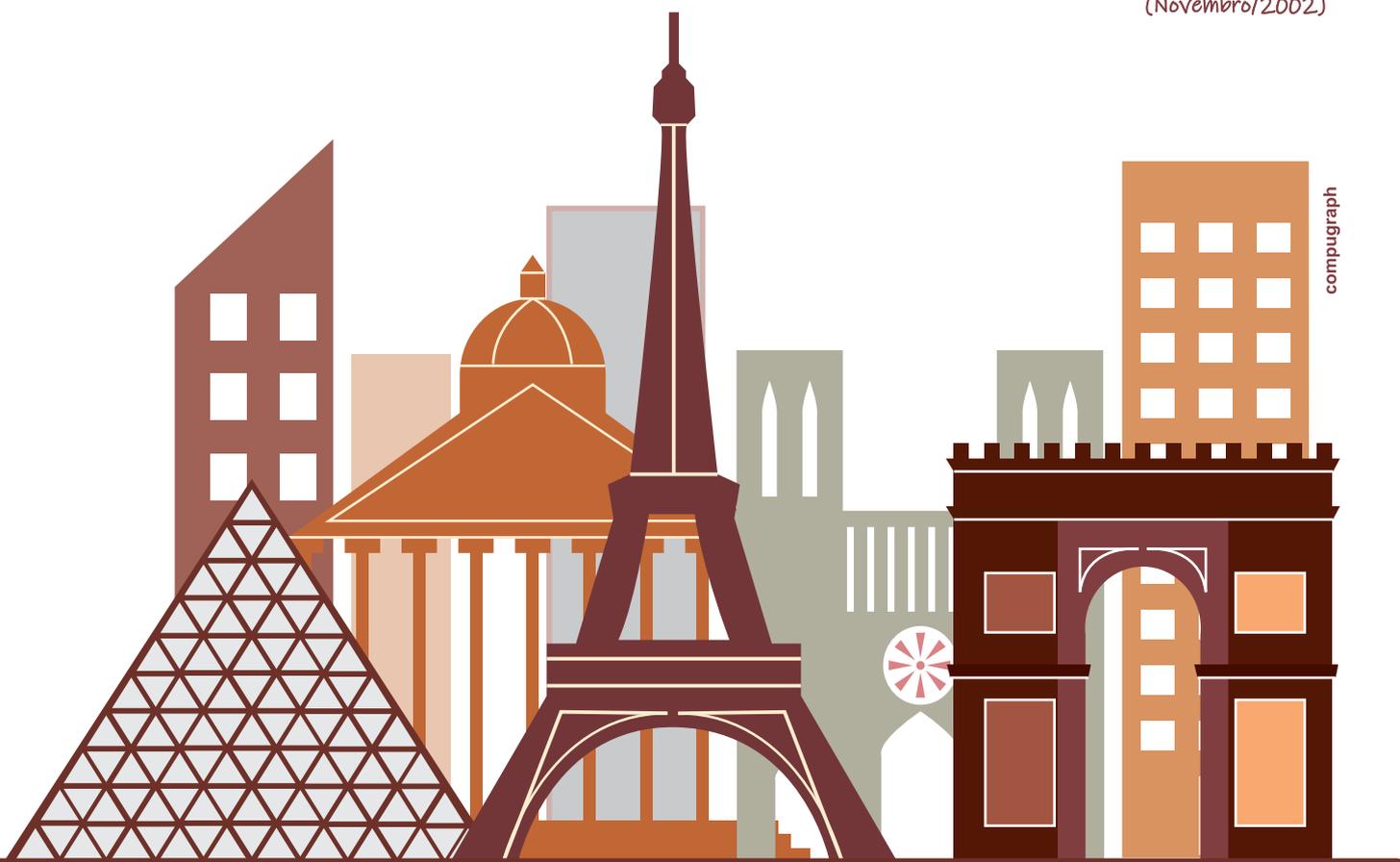
Usado como talismã, atrai e deixa fluir três qualidades femininas: a intuição, a beleza e a ternura.

Foi dentro desse espírito que Vera (designer de jóias) e Gilles Mourier (engenheiro) decidiram montar este bistrô quando regressaram da França.

Além de dar nome ao local, o Triskell se faz presente com a sua energia.

Silvia Bolivar

(Novembro/2002)



<i>Couvert</i> (por porção)	68
Cesto de pães c/ torradas, azeitonas, queijo de cabra, manteiga c/ flor de sal e mousse de fígado	
<i>Petit couvert</i> (por porção)	52
Cesto de pães c/ torradas, manteiga c/ flor de sal e mousse de fígado	
⑤ <i>Pain</i> (por porção)	30
Cesto de pães c/ torradas	

Les Amuses Gueules

Petiscos

<i>Canapés de carpaccio aux câpres et parmesan</i>	62
Canapés c/ fatias de carpaccio e molho de alcaparras	
⑤ <i>Toasts de chèvre chaud aux herbes de Provence</i>	78
Torradas c/ queijo de cabra gratinado	c/ mel trufado + 8
<i>Canapés de Saumon fûmé à la crème de citron vert</i>	82
Canapés de Salmão defumado	c/ ovas + 42
<i>Burrata à la provençale</i>	98
Burrata servida c/ azeite de manjeriço, legumes confitados e presunto cru	

Nos Entrées

Entradas

⑤ <i>Salade de Roquefort aux noix et croûtons</i>	58
Salada verde c/ queijo Roquefort, nozes e croutons	
<i>Salade du Chef</i>	82
Salada verde c/ palmitos, vagens francesas, tomates e presunto cru	
<i>Moules Farcies</i>	54
Mariscos gratinados c/ manteiga, alho e salsa	
<i>Gratin de crevettes et poisson à l'emmenthal</i>	64
Casquinha de camarão c/ peixe	
<i>Carpaccio de boeuf à la roquette</i>	58
Carpaccio ao molho de alcaparras c/ croûtons e rúculas	
<i>Tartar aux deux Saumons et sa glace de moutarde à l'ancienne</i>	78
Tartar de dois Salmões: fresco e defumado, c/ sorvete de mostarda Dijon	
<i>Escargots de Bourgogne à la provençale</i>	88
½ dúzia de escargots gratinados c/ manteiga, alho e salsa	
<i>Escalope de Foie Gras de canard poêlée au vinaigre de framboise et chutney de figue</i>	288
Escalope de "Foie Gras" salteado c/ redução de vinagre de framboesa e chutney de figo	

Nos Pâtes et Risottos

Massas e Risotos

<i>Spaghettis à La Carbonara</i> Espaguete à Carbonara	88
⑤ <i>Raviolis au Brie et aux artichauts à la sauce de citron jaune confit</i> Ravióli de queijo Brie c/ alcachofras ao molho de limão siciliano confit	5 unid. 88 7 unid. 108
<i>Risotto de Morue aux olives noires et oignons au caramel de shoyu</i> Risoto de Bacalhau "Gadus Morhua" c/ azeitonas pretas e cebolas ao caramelo de shoyu	128
<i>Risotto aux gambas et pointes d'asperges vertes</i> Risoto de camarões rosa médio c/ pontas de aspargos verdes	132

Nos Poissons et Crustacés

Peixes e Frutos do mar

<i>Filet de Truite poêlé sauce au citron et fines herbes et risotto au citron jaune</i> Filé de Truta grelhada ao molho de limão com ervas finas e risoto de limão siciliano	108
<i>Filet de Saumon poêlé à la graine de moutarde, pommes vapeur et multicolore de légumes</i> Filé de Salmão c/ molho de mostarda, batatas ao vapor e legumes	138
<i>Filet de Loup poêlé au beurre de câpres et citron jaune et risotto aux artichauts</i> Filé de Robalo ao molho de alcaparras c/ limão siciliano e risoto de alcachofra	172
<i>Pavé de Morue à l'huile d'olive, poêlé de pommes de terre à la Lyonnaise, sauce Triskell</i> Lombo de Bacalhau "Gadus Morhua" ao azeite, batatas a Lionesa e molho Triskell	212
<i>Gambas Taj Mahal</i> Camarões grelhados c/ molho ao curry, acompanhados de arroz c/ abacaxi	4 unid. 172 6 unid. 212
<i>Gambas Maître d' Hotel</i> Camarões grelhados c/ manteiga, alho e salsinha, acompanhados de risoto de arroz negro	4 unid. 172 6 unid. 212
<i>Queues de Langouste sauce Thermidor et risotto de riz noir</i> Caudas de lagosta grelhadas ao molho Thermidor e risoto de arroz negro	232
<i>Paëlla aux Fruits de Mer (2 personnes)</i> Feita c/ arroz Bomba, camarões rosa, lulas e mariscos	358 c/ lagosta + 100

Nos Viandes

Carnes

<i>Steak tartare</i> Servido c/ torradas e batatas chips	108
<i>Entrecôte d'Angus poêlé et risotto aux tomates séchées shiitakes et fromage de chèvre</i> Bife Ancho de Angus grelhado c/ risoto de tomate seco, shitake e queijo de cabra fresco	128
<i>Filet de Boeuf au poivre vert et risotto aux fraises</i> Medalhão de Filé-mignon c/ molho "Poivre" e risoto de morangos	138
<i>Filet de Boeuf aux cèpes et bollets au parfum de truffes</i> Medalhão de Filé-mignon ao molho funghi c/ talhatelli ao funghi porcini e um toque de azeite trufado	148
<i>Filet de Boeuf Rossini</i> Medalhão de Filé-mignon ao molho de vinho do Porto corado por um escalope de "Foie Gras" e servido sobre torradas ao perfume de trufa	328
<i>Coq au vin "grande tradition"</i> Coxa e sobrecoxa de frango caipira, cozidas no vinho tinto c/ talhatelli na manteiga e azeite trufado	138
<i>Côtelettes d'agneau poêlés au miel et senteurs de Provence, couscous méditerranéen</i> Carré de cordeiro ao mel e ervas de provence, cuscuz marroquino c/ legumes	188
<i>Confit de canard au poivre vert, poêlée de pommes forestières</i> Confit de pato ao molho "Poivre", frigideira de batatas c/ champignons	228
⑤ <i>Assiette végétarienne</i> Gâteau de quinoa, shitake salteado, queijo de cabra fresco, tomates cereja e ervilhas tortas	94
<i>Menu enfant (Sugerido p/ crianças até 7 anos)</i> Isclas de Filé-mignon ou filé de frango grelhado c/ talhatelli ao sugo e um sorvete de creme ou mousse de chocolate	72

⑤ Pratos vegetarianos

⑥ Pratos veganos

🌀 Os medalhões poderão ser servidos na forma de escalopes.

🌀 Pratos divididos, será cobrado um acréscimo de 30%.

Nos Desserts

Sobremesas

<i>Crème brûlée au pistil d'orchidée</i>	38
Creme de fava de baunilha caramelizada	
<i>Crêpe Suzette façon Triskell</i>	38
Crepe Suzette à moda da casa	
<i>Profiteroles</i>	38
Carolinas recheadas c/ sorvete, caldas de chocolate e caramelo e Chantilly	
<i>Mousse au chocolat Callebaut</i>	40
Mousse de chocolate belga	
<i>Tarte Tatin</i>	40
Tradicional torta de maçã francesa	
🌿 <i>Emincé d'ananas frais</i>	30
Picadinho de abacaxi c/ raspas de limão	sorvete + 4
<i>Coupe fraîcheur</i>	38
Taça c/ sorvete de creme, coulis de frutas vermelhas, morangos e chantilly	

Nos Boissons

Bebidas

Água mineral com e sem gás Prata	10
Água mineral com gás São Lourenço	14
Água mineral com gás San Pellegrino 500ml	28
Refrigerante	14
Suco natural (limão - maracujá - laranja)	16
Suco de uva integral	16
Heineken (Long Neck)	17
Cerpa ou Corona (Long Neck)	18
Baden Baden (garrafa grande)	32
Café Nespresso	10
(Legerro, Forte, Ristreto e Descafeinado)	
Chá	10

Nos Aperitifs

Aperitivos

Caipirinha c/ Ypioca	30
Caipirinha c/ cachaça artesanal	38
Caipiroska c/ Smirnoff	36
Caipiroska c/ saké	34
Caipiroska c/ Absolut	42
Suco de tomate	26
Bloody Mary	34
Bloody Mary c/ Absolut	42
Campari	30
Martini	30
Dry Martini	38
Gin tônica	40
Margherita	40
Negroni	40
Pastis	34
Kir Royal	64
Whisky 8 anos	dose 30
Whisky 12 anos	dose 40
Whisky 18 anos	dose 60

Nos Digestifs

Licores

Cointreau - Amaretto	36
Frangélico - Amarula	40
Drambui - Grand Margnier	46
Licor 43 - Limoncello	46
Poire William - Cachaça Weber Haus 5 anos	52
Cognac Remy - Martin VSOP	88