

Menu

Brasserie
Reserva



SALADAS E FRESCURAS

Salada 880 R\$ 44,00

Trio de folhas (rúcula, alface americana e roxa), manga laminada, ricota fresca, granola crocante e cubos de frango grelhado e molho à base de mostarda.

Carpaccio Clássico Cipriani R\$ 54,00

Finas lâminas de carne crua, servidas com leque de rúcula, molho de mostarda Dijon, alcaparras e polvilhado com parmesão. Acompanha cesta de torradas.

Ceviche de Salmão R\$ 62,00

Salmão em cubos, pepino japonês, maracujá, limão siciliano, coentro, cebola roxa, azeite, gergelim preto e pimenta dedo de moça. Acompanha alface americana rúcula ao molho do Chef.

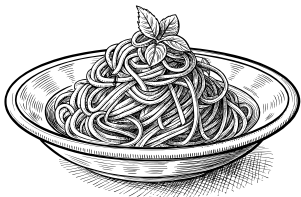
RISOTOS

Risoto do Nord-Est R\$ 67,00

Com carne seca desfiada, abóbora, cebola, coentro e queijo coalho grelhado.

Risoto de Funghi R\$ 59,00

Delicioso creme de funghi secchi e queijo parmesão.



MASSAS

Penne ou Fettuccine ou Spaguetti

MOLHOS

Molho Alfredo R\$ 45,00

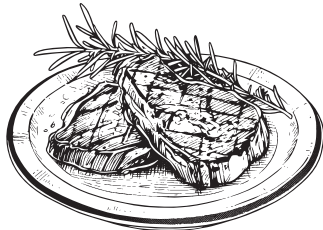
Queijo parmesão, manteiga, creme de leite e noz-moscada.

Molho Pomodoro R\$ 38,00

Molho de tomate rústico, perfumado com alho e manjerição.

Molho de Mignon e Funghi R\$ 70,00

Molho de funghi cremoso, tomates frescos e cubos de filé mignon.



DIVERSOS

Picadinho R\$ 55,00

Carne cortada em cubos, marinada na cerveja com cebola, ervas e cozida com champignon. Acompanha farofa de ervas com ovos, arroz branco e banana frita.

Boeuf Bourguignon R\$ 66,00

Cubos de carne marinados, no vinho, cenoura, cebola pérola e bacon. Acompanha batata cozida e arroz branco com salsa.

Baião de Dois R\$ 61,00

Arroz branco preparado com bacon, carne seca, calabresa, cebola roxa, queijo coalho grelhado, feijão de corda e coentro. Acompanha leque de calabresa e carne seca.

AVES

Filé à Parmegiana R\$ 45,00

Empanado crocante coberto com muçarela derretida e molho especial da casa. Acompanha arroz com açafrão, ervilhas e pimenta dedo de moça.

PEIXES

Filé de Peixe com Granola R\$ 64,00

Assado com crosta de mostarda e granola. Acompanha purê de batata baroa.

Filé de Peixe com Crosta de Alho R\$ 68,00

Acompanhado de risoto de espinafre.

QUICHES

Alho-poró R\$ 43,00

Acompanha mix de folhas.

Camarão R\$ 45,00

Acompanha mix de folhas.

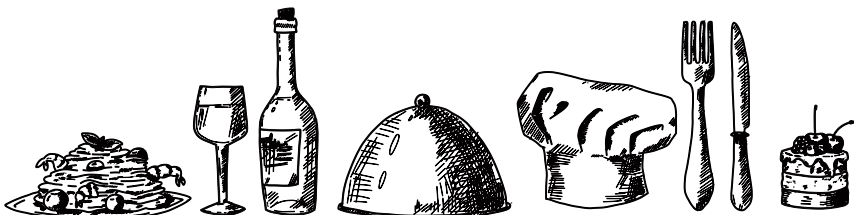


SOPA DE CEBOLA

SERVIDA NO PRATO

A clássica francesa das melhores Brasseries! R\$ 37,00

Com cebolas caramelizadas, finalizadas no vinho branco e gratinada.





MONTE SEU PRATO

PROTEINAS

Bife Ancho	R\$ 45,00
Filé Mignon	R\$ 85,00
Filé de Frango	R\$ 25,00
Filé de Peixe Branco	R\$ 27,00
Salmão Grelhado	R\$ 80,00

MOLHOS - Acréscimo de R\$ 12,00

Belle Meunière
Poivre
Mostarda Dijon
Framboesa com tomate confit

ACOMPANHAMENTOS / PORÇÃO

Arroz Branco	R\$ 8,00
Arroz com Brócolis	R\$ 9,00
Legumes Assados	R\$ 10,00
Mix de Folhas	R\$ 10,00
Batata Corada	R\$ 10,00
Farofa de Bacon com ovos	R\$ 8,00
Batata Frita	R\$ 14,00
Purê de Batata	R\$ 22,00
Purê de Baroa	R\$ 24,00
Feijão	R\$ 8,00
Ovo Frito	R\$ 6,00

MASSAS - Porção de 120 gramas

- Na Manteiga
- Alho e Óleo

RISOTOS - Porção de 120 gramas

- Limão Sciliano
- Espinafre Cremoso

PETISCARIA - 6 unidades

Pastéis

Pastel de Camarão	R\$ 32,00
Pastel de Carne Seca	R\$ 30,00
Pastel de Carne	R\$ 28,00
Pastel de Queijo	R\$ 25,00
Mix de Pastéis - 8 unidades	R\$ 37,00

Batata Frita - Porção de 400 gramas

Bolinho Vegano

Com cogumelo shimeji

Croquete de Carne

Bruschetta de Tomate

Isclas de Peixe - Porção de 350 gr.

Com molho tártaro



SOBREMESAS

Pêche Melba

Tradicional sobremesa francesa. Pêssegos em calda, sorvete de creme, chantilly, coulis de frutas vermelhas e amêndoas laminadas.

Cheesecake de Frutas Vermelhas

Delicioso creme à base cream cheese, leite condensado, creme de leite, ovos e biscoito. Servido com geleia de frutas vermelhas.

Petit Gâteau

Servido com sorvete de creme.

Mousse de Chocolate com Nozes

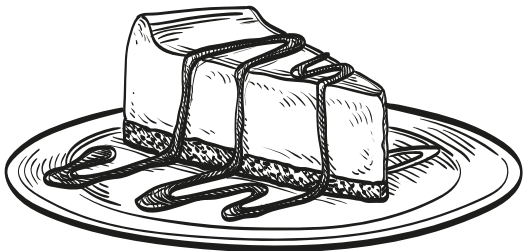
Delicioso mousse gelado com nozes e coberto com calda de chocolate.

Crème Brûlée

Tradicional sobremesa francesa saborizado com baunilha e a maçaricada na crosta de açúcar.

Taça de Sorvete

Sabores Creme , Pistache ou Chocolate.



Brasserie
Reserva