

Les Entrées

Couvert (por pessoa)	39,00
Cesta com Pães e Manteiga (p/p)	21,00
Escargots	127,00
Toast aux Champignons	47,00
Torradas com cogumelos ao alho	
Oeufs de Caille à la Provençale	29,00
Ovos de Codorna ao alho	
Huîtres au Gratin	69,00
Ostras ao creme gratinado com parmesão	
Huîtres	59,00
Ostras com molho de raiz forte (porção com 06)	
Coquille de Crabe	41,00
Concha recheada com carne de siri gratinada	
Moules à la Provençale	51,00
Mexilhões ao alho	
Coquilles St. Jacques	169,00
Vieiras flambadas ao conhaque e gratinadas	
Escalopes Foie Gras au Porto	319,00
Fatias de foie gras ao porto com salada de rúcula	
Poireaux Vinaigrette	39,00
Salada de alho poró ao vinagrete	
Poireaux au Gratin	45,00
Alho poró ao creme gratinado	
Moules à la Marinière	57,00
Mariscos ao molho de vinho branco	
Coquetel de Camarões (1/2 porção)	119,00
Fond d'Artichauts Sauce Vinaigrette	69,00

Les Entrées

Vichyssoise	45,00
Sopa fria ou quente de alho poró	
Salade de Palmito Temperada	55,00
Salade de Endives au Roquefort	51,00
Salade à la Sauce Roquefort	51,00
Folhas verdes e endívias	
Omelette Fines Herbes	51,00
Soupe de Poissons	75,00
Soupe de Coeur de Palmier	59,00
Sopa de palmito	
Oignon Soupe	51,00
Sopa de cebola	
Soupe de Tomate	57,00
Soupe d' Huîtres	71,00
Sopa de ostras com ceboleto e creme fresco	
Foie Gras en Terrine	329,00
Blinis de Caviar	159,00
Grenouilles Provençale	77,00
Carpaccio de Chester Fumé	51,00
Com salada verde, azeite e pimenta branca moída	
Carpaccio de Saumon Fumé	65,00
Temperado com azeite, suco de limão e alcaparras	
Carpaccio de Haddock Fumé	89,00
Temperado com azeite, suco de limão e cebola ralada	
Carpaccio de Viande	51,00
Com azeite, mostarda, alcaparras, salsinha e parmesão	
Carpaccio de Presunto Serrano	119,00
Presunto com doze meses (tempo médio) de cura	
Blinis de Saumon	69,00

Viandes

Blanquette de Veau	105,00
Vitelo cozido ao molho de creme servido com purê	
Boeuf Bourguignon	130,00
Carne bovina cozida com vinho tinto	
Cassoulet Maison	130,00
Feijoada branca com carne de cordeiro e lombo	
Queue de Boeuf et Polenta	130,00
Rabada com agrião e polenta	
Foie de Veau	110,00
Figado de vitelo à la provençal	
Tripes à la mode de Caen	110,00
Dobradinha cozida no vinho branco	
Langue au Madère	130,00
Língua fatiada ao molho madeira e champignons	
Rognons de Veau au Madère	110,00
Rins de vitelo ao madeira e champignons, servido com purê	
Rôti de Veau aux Epinards	114,00
Vitelo assado com creme de espinafre	
Sanglier Rôti	134,00
Javali assado com purê de maçã e risoto de açafrão	
Lapin Maison	134,00
Coelho ao molho madeira com champignons	
Lapin Moutarde	134,00
Coelho ao molho de mostarda	
Côtes de Mouton Garnies	299,00
Costeletas de cordeiro servida com vagens e fritas	
Steak de Mouton au Poivre Vert	309,00
Filé de cordeiro grelhado com batatas gratinadas	

Viandes

Escalopes au Brie	141,00
Fatias de filé mignon gratinado com queijo brie	
Escalopes Moutarde	141,00
Fatias de filé mignon, servido com molho de mostarda	
Escalopes au Madère	141,00
Fatias de filé mignon ao molho madeira e champignons	
Escalopes à la Provençale	141,00
Fatias de filé mignon na manteiga de escargot's	
Escalopes au Roquefort	141,00
Fatias de filé mignon ao molho de queijo	
Chateaubriand Freddy	160,00
Filé alto com molho madeira, champignons e ervilhas	
Chateaubriand à la Crème	160,00
Filé alto ao molho de creme branco e champignons	
Chateaubriand auTrois Fromages	160,00
Molho de roquefort, parmesão, gratinado com brie	
Chateaubriand Béarnaise	160,00
Filé mignon alto com molho bearnaise	
Chateaubriand Périgourdin	304,00
Molho madeira, champignons e patê de fígado de pato	
Chateaubriand Moutarde	160,00
Filé alto com molho mostarda	
Chateaubriand Moscovita	224,00
Filet mignon alto grelhado com molho de caviar	
Chateaubriand au Poivre	160,00
Filé mignon alto grelhado na manteiga com pimenta	
Steak Tartare	154,00
Com batatas fritas	
Steak Diana	154,00
Servido com arroz puxado no próprio molho	

Soufflés

Brie	159,00
Crevette	179,00
Haddock	159,00

Poissons et Crustacés

Poisson à la Parisienne	139,00
Filé de linguado com alho poró picado ao molho branco	
Poisson au Roquefort	139,00
Filé de linguado ao molho de queijo	
Poisson Marguery	155,00
Filé de linguado com camarões, marisco e champignons	
Poisson Sauce Crevettes	155,00
Filé de peixe ao molho de camarões	
Quenelle de Poissons	169,00
Nhonque de peixe com camarões e champignons ao creme	
Délice de Poissons	139,00
Linguado ao molho branco, com batatas sauté gratinadas	
Tranche de Saumon aux Herbes	139,00
Robalo à la St. Michel	166,00
No vapor, com alho dourado no azeite, servido com legumes	
Robalo à la Belle Meunière	195,00
Robalo la Sauce Crevettes	195,00
Robalo ao Molho de Amêndoas	185,00
Servido com arroz puxado no próprio molho	
Kadgery Indien	189,00
Risoto de frutos do mar ao molho de curry gratinado	
Crevettes à la St. Tropez	239,00
Enrolados na panqueca com molho de creme gratinado	
Crevettes St. Gerald	239,00
Flambados no conhaque, com alcachofras e brie grat.	
Crevettes à la Newburgh	239,00
Camarões flambados com conhaque, com molho rosado	
Crevettes à la Provençale	239,00
Camarões ao alho com arroz puxado no próprio molho	
Brochette de Crevettes	239,00
Espeto de camarões grelhados com arroz de alface	
Haddock au Beurre Noir	259,00
Cozido no leite e servido com manteiga queimada	
Lagosta Thermidor	379,00
Cauda de Cavaquinha Grelhada	299,00
Abadejo à la St. Michel	196,00
No vapor, com alho dourado no azeite, servido com legumes	
Abadejo à la Belle Meunière	225,00
Abadejo la Sauce Crevettes	225,00

Spécialités Volailles

Tornedor d'Austruche au Poivre Vert	126,00
Tornedor de avestruz com pimenta verde e batatas gratinadas	
Canard Maison	149,00
Pato assado com maçã e ameixas	
Canard à L´orange	149,00
Com laranjas fatiadas e purê de batata	
Confit de Canard	155,00
Coxa de pato (uma unidade) confitada com feijão branco	
Magret de Canard	165,00
Peito de pato grelhado e fatiado, com purê de maçã	
Pintade à la Casserole	119,00
Galinha d´Angola ao molho de vinho branco e arroz açafrão	
Coq au Vin	119,00
Galo preparado com vinho tinto, acompanha purê	
Poulet au Curry	119,00
Frango ao molho curry com geléia de manga e arroz	
Poulet Mont Blanc	119,00
Frango desfiado enrolado na panqueca ao molho branco	

Boissons

Água Prata (300 ml)	10,90
Panna (505 ml)	32,90
Refrigerante	11,90
San Pellegrino (750 ml)	42,90

Thé et Café

Café Nespresso	13,90
Chá	13,90

Desserts

Frutas da Época	23,00
Morangos Flambados	45,00
Servidos com sorvete de creme	
Pudim de Leite	27,00
Sorvetes	32,00
menta c/gotas de choc., limão, creme, chocolate, morango, flocos	
Crème Brûlée	35,00
Crêpes de Pomme Caramélisées	42,00
Crêpes Marrons Flambées/Cognac	81,00
Crêpes Suzette	54,00
Crêpes d'abricots	61,00
Marrons Mont Blanc	83,00
Tartelettes d´Abricots	61,00
Tartelettes de Pommes	51,00
Profiteroles	51,00
Marjolaine	71,00
Bolo francês gelado com nozes, chocolate, chantilly e amêndoas servido com calda de chocolate quente	
Petit Gâteau	51,00
Com sorvete de creme e calda de frutas vermelhas	

Soufflés

Chocolat	62,00
Grand Marnier	62,00
Citron	62,00
Abricot	62,00

Horários do Restaurante:

De 2^a a 6^a das 12h às 15h
e das 19h à 00h

Aos sábados:
das 12h às 17h
e das 19h à 00h

Aos domingos:
das 12h às 18h