

Les Entrées

Couvert (por pessoa)	41,00
Cesta com Pães e Manteiga (p/p)	25,00
Escargots	139,00
Toast aux Champignons Torradas com cogumelos ao alho	49,00
Oeufs de Caille à la Provençale Ovos de Codorna ao alho	29,00
Huîtres au Gratin Ostras ao creme gratinado com parmesão	71,00
Huîtres Ostras com molho de raiz forte (porção com 06)	61,00
Coquille de Crabe Concha recheada com carne de siri gratinada	43,00
Moules à la Provençale Mexilhões ao alho	53,00
Coquilles St. Jacques Vieiras flambadas ao conhaque e gratinadas	179,00
Escalopes Foie Gras au Porto Fatias de foie gras ao porto com salada de rúcula	339,00
Poireaux Vinaigrette Salada de alho poró ao vinagrete	41,00
Poireaux au Gratin Alho poró ao creme gratinado	47,00
Moules à la Marinière Mariscos ao molho de vinho branco	59,00
Coquetel de Camarões (1/2 porção)	129,00
Fond d'Artichauts Sauce Vinaigrette	79,00
Lula à Dorê	63,00
Blinis de Haddock	89,00
Blinis de Salmão	69,00

Les Entrées

Vichyssoise	47,00
Sopa fria ou quente de alho poró	
Salade de Palmito Temperada	57,00
Salade de Endives au Roquefort	53,00
Salade à la Sauce Roquefort	53,00
Folhas verdes e endívias	
Omelette Fines Herbes	53,00
Soupe de Poissons	89,00
Soupe de Coeur de Palmier	61,00
Sopa de palmito	
Oignon Soupe	53,00
Sopa de cebola	
Soupe de Tomate	59,00
Soupe d' Huîtres	73,00
Sopa de ostras com cebolete e creme fresco	
Foie Gras en Terrine	349,00
Blinis de Caviar	169,00
Grenouilles Provençale	79,00
Carpaccio de Chester Fumé	53,00
Com salada verde, azeite e pimenta branca moída	
Carpaccio de Saumon Fumé	67,00
Temperado com azeite, suco de limão e alcaparras	
Carpaccio de Haddock Fumé	91,00
Temperado com azeite, suco de limão e cebola ralada	
Carpaccio de Viande	53,00
Com azeite, mostarda, alcaparras, salsinha e parmesão	
Carpaccio de Presunto Serrano	125,00
Presunto com doze meses (tempo médio) de cura	

Viandes

Blanquette de Veau	119,00
Vitelo cozido ao molho de creme servido com purê	
Boeuf Bourguignon	140,00
Carne bovina cozida com vinho tinto	
Cassoulet Maison	140,00
Feijoada branca com carne de cordeiro e lombo	
Queue de Boeuf et Polenta	140,00
Rabada com agrião e polenta	
Foie de Veau	120,00
Figado de vitelo à la provençal	
Tripes à la mode de Caen	125,00
Dobradinha cozida no vinho branco	
Langue au Madère	140,00
Língua fatiada ao molho madeira e champignons	
Rognons de Veau au Madère	120,00
Rins de vitelo ao madeira e champignons, servido com purê	
Rôti de Veau aux Epinards	125,00
Vitelo assado com creme de espinafre	
Sanglier Rôti	144,00
Javali assado com purê de maçã e risoto de açafrão	
Lapin Maison	144,00
Coelho ao molho madeira com champignons	
Lapin Moutarde	144,00
Coelho ao molho de mostarda	
Côtes de Mouton Garnies	319,00
Costeletas de cordeiro servida com vagens e fritas	
Steak de Mouton au Poivre Vert	329,00
Filé de cordeiro grelhado com batatas gratinadas	

Viandes

Escalopes au Brie	151,00
Fatias de filé mignon gratinado com queijo brie	
Escalopes Moutarde	151,00
Fatias de filé mignon, servido com molho de mostarda	
Escalopes au Madère	151,00
Fatias de filé mignon ao molho madeira e champignons	
Escalopes à la Provençale	151,00
Fatias de filé mignon na manteiga de escargot's	
Escalopes au Roquefort	151,00
Fatias de filé mignon ao molho de queijo	
Chateaubriand Freddy	170,00
Filé alto com molho madeira, champignons e ervilhas	
Chateaubriand à la Crème	170,00
Filé alto ao molho de creme branco e champignons	
Chateaubriand auTrois Fromages	170,00
Molho de roquefort, parmesão, gratinado com brie	
Chateaubriand Béarnaise	170,00
Filé mignon alto com molho bearnaise	
Chateaubriand Périgourdin	315,00
Molho madeira, champignons e patê de fígado de pato	
Chateaubriand Moutarde	170,00
Filé alto com molho mostarda	
Chateaubriand Moscovita	250,00
Filet mignon alto grelhado com molho de caviar	
Chateaubriand au Poivre	170,00
Filé mignon alto grelhado na manteiga com pimenta	
Steak Tartare	165,00
Com batatas fritas	
Steak Diana	165,00
Servido com arroz puxado no próprio molho	

Soufflés

Brie	169,00
Crevette	189,00
Haddock	169,00

Poissons et Crustacés

Poisson à la Parisienne	149,00
Filé de linguado com alho poró picado ao molho branco	
Poisson au Roquefort	149,00
Filé de linguado ao molho de queijo	
Poisson Marguery	165,00
Filé de linguado com camarões, marisco e champignons	
Poisson Sauce Crevettes	165,00
Filé de peixe ao molho de camarões	
Quenelle de Poissons	179,00
Nhonque de peixe com camarões e champignons ao creme	
Délice de Poissons	149,00
Linguado ao molho branco, com batatas sauté gratinadas	
Tranche de Saumon aux Herbes	149,00
Robalo à la St. Michel	176,00
No vapor, com alho dourado no azeite, servido com legumes	
Robalo à la Belle Meunière	205,00
Robalo la Sauce Crevettes	205,00
Robalo ao Molho de Amêndoas	195,00
Servido com arroz puxado no próprio molho	
Kadgery Indien	199,00
Risoto de frutos do mar ao molho de curry gratinado	
Crevettes à la St. Tropez	249,00
Enrolados na panqueca com molho de creme gratinado	
Crevettes St. Gerald	249,00
Flambados no conhaque, com alcachofras e brie grat.	
Crevettes à la Newburgh	249,00
Camarões flambados com conhaque, com molho rosado	
Crevettes à la Provençale	249,00
Camarões ao alho com arroz puxado no próprio molho	
Brochette de Crevettes	249,00
Espeto de camarões grelhados com arroz de alface	
Haddock au Beurre Noir	269,00
Cozido no leite e servido com manteiga queimada	
Lagosta Thermidor	389,00
Cauda de Cavaquinha Grelhada	309,00
Abadejo à la St. Michel	206,00
No vapor, com alho dourado no azeite, servido com legumes	
Abadejo à la Belle Meunière	235,00
Abadejo la Sauce Crevettes	235,00

Spécialités Volailles

Tornedor d'Austruche au Poivre Vert	136,00
Tornedor de avestruz com pimenta verde e batatas gratinadas	
Canard Maison	169,00
Pato assado com maçã e ameixas	
Canard à L'orange	169,00
Com laranjas fatiadas e purê de batata	
Confit de Canard	165,00
Coxa de pato (uma unidade) confitada com feijão branco	
Magret de Canard	175,00
Peito de pato grelhado e fatiado, com purê de maçã	
Pintade à la Casserole	129,00
Galinha d'Angola ao molho de vinho branco e arroz açafrão	
Coq au Vin	129,00
Galo preparado com vinho tinto, acompanha purê	
Poulet au Curry	129,00
Frango ao molho curry com geléia de manga e arroz	
Poulet Mont Blanc	129,00
Frango desfiado enrolado na panqueca ao molho branco	

Boissons

Água Prata (300 ml)	11,90
Panna (505 ml)	34,90
Refrigerante	12,90
San Pellegrino (750 ml)	44,90

Thé et Café

Café Nespresso	14,90
Chá	14,90

Desserts

Frutas da Época	25,00
Morangos Flambados	47,00
Servidos com sorvete de creme	
Pudim de Leite	29,00
Sorvetes	34,00
menta c/gotas de choc., limão, creme, chocolate, morango, flocos	
Crème Brûlée	37,00
Crêpes de Pomme Caramélisées	44,00
Crêpes Marrons Flambées/Cognac	83,00
Crêpes Suzette	56,00
Crêpes d'abricots	63,00
Marrons Mont Blanc	85,00
Tartelettes d'Abricots	63,00
Tartelettes de Pommes	53,00
Profiteroles	53,00
Marjolaine	73,00
Bolo francês gelado com nozes, chocolate, chantilly e amêndoas servido com calda de chocolate quente	
Petit Gâteau	53,00
Com sorvete de creme e calda de frutas vermelhas	

Soufflés

Chocolat	65,00
Grand Marnier	65,00
Citron	65,00
Abricot	65,00

Horários do Restaurante

2ª a 6ª 12h às 15h e 19h a 00h

Sábado

12h às 17h

19h a 00h

Domingo

12h às 17h

Feriado

12h às 16h e 19h às 23h