

## Les Entrées

Couvert (por pessoa)	47,00
Cesta com Pães e Manteiga (p/p)	29,00
Escargots	159,00
Toast aux Champignons Torradas com cogumelos ao alho	59,00
Oeufs de Caille à la Provençale Ovos de Codorna ao alho	37,00
Huîtres au Gratin Ostras ao creme gratinado com parmesão	79,00
Huîtres Ostras com molho de raiz forte (porção com 06)	65,00
Coquille de Crabe Concha recheada com carne de siri gratinada	49,00
Moules à la Provençale Mexilhões ao alho	62,00
Coquilles St. Jacques Vieiras flambadas ao conhaque e gratinadas	199,00
Escalopes Foie Gras au Porto Fatias de foie gras ao porto com salada de rúcula	399,00
Poireaux Vinaigrette Salada de alho poró ao vinagrete	49,00
Poireaux au Gratin Alho poró ao creme gratinado	55,00
Moules à la Marinière Mariscos ao molho de vinho branco	69,00
Coquetel de Camarões (1/2 porção)	149,00
Fond d'Artichauts Sauce Vinaigrette	89,00
Lula à Dorê	77,00
Blinis de Haddock	99,00
Blinis de Salmão	85,00

## Les Entrées

<b>Vichyssoise</b>	55,00
Sopa fria ou quente de alho poró	
<b>Salade de Palmito Temperada</b>	65,00
<b>Salade de Endives au Roquefort</b>	65,00
<b>Salade à la Sauce Roquefort</b>	65,00
Folhas verdes e endívias	
<b>Omelette Fines Herbes</b>	65,00
<b>Soupe de Poissons</b>	99,00
<b>Soupe de Coeur de Palmier</b>	69,00
Sopa de palmito	
<b>Oignon Soupe</b>	62,00
Sopa de cebola	
<b>Soupe de Tomate</b>	64,00
<b>Soupe d' Huîtres</b>	83,00
Sopa de ostras com cebolete e creme fresco	
<b>Foie Gras en Terrine</b>	409,00
<b>Blinis de Caviar</b>	188,00
<b>Grenouilles Provençale</b>	89,00
<b>Carpaccio de Chester Fumé</b>	63,00
Com salada verde, azeite e pimenta branca moída	
<b>Carpaccio de Saumon Fumé</b>	76,00
Temperado com azeite, suco de limão e alcaparras	
<b>Carpaccio de Haddock Fumé</b>	99,00
Temperado com azeite, suco de limão e cebola ralada	
<b>Carpaccio de Viande</b>	65,00
Com azeite, mostarda, alcaparras, salsinha e parmesão	
<b>Carpaccio de Presunto Serrano</b>	139,00
Presunto com doze meses (tempo médio) de cura	

## Viandes

<b>Blanquette de Veau</b>	136,00
Vitelo cozido ao molho de creme servido com purê	
<b>Boeuf Bourguignon</b>	156,00
Carne bovina cozida com vinho tinto	
<b>Cassoulet Maison</b>	156,00
Feijoada branca com carne de cordeiro e lombo	
<b>Queue de Boeuf et Polenta</b>	156,00
Rabada com agrião e polenta	
<b>Foie de Veau</b>	136,00
Figado de vitelo à la provençal	
<b>Tripes à la mode de Caen</b>	146,00
Dobradinha cozida no vinho branco	
<b>Langue au Madère</b>	156,00
Língua fatiada ao molho madeira e champignons	
<b>Rognons de Veau au Madère</b>	136,00
Rins de vitelo ao madeira e champignons, servido com purê	
<b>Rôti de Veau aux Epinards</b>	146,00
Vitelo assado com creme de espinafre	
<b>Sanglier Rôti</b>	162,00
Javali assado com purê de maçã e risoto de açafrão	
<b>Lapin Maison</b>	162,00
Coelho ao molho madeira com champignons	
<b>Lapin Moutarde</b>	162,00
Coelho ao molho de mostarda	
<b>Côtes de Mouton Garnies</b>	339,00
Costeletas de cordeiro servida com vagens e fritas	
<b>Steak de Mouton au Poivre Vert</b>	349,00
Filé de cordeiro grelhado com batatas gratinadas	

## Viandes

<b>Escalopes au Brie</b>	161,00
Fatias de filé mignon gratinado com queijo brie	
<b>Escalopes Moutarde</b>	161,00
Fatias de filé mignon, servido com molho de mostarda	
<b>Escalopes au Madère</b>	161,00
Fatias de filé mignon ao molho madeira e champignons	
<b>Escalopes à la Provençale</b>	161,00
Fatias de filé mignon na manteiga de escargot's	
<b>Escalopes au Roquefort</b>	161,00
Fatias de filé mignon ao molho de queijo	
<b>Chateaubriand Freddy</b>	182,00
Filé alto, molho madeira, champignons e ervilhas	
<b>Chateaubriand à la Crème</b>	182,00
Filé alto ao molho de creme branco e champignons	
<b>Chateaubriand auTrois Fromages</b>	185,00
Molho de roquefort, parmesão, gratinado com brie	
<b>Chateaubriand Béarnaise</b>	182,00
Filé mignon alto com molho bearnaise	
<b>Chateaubriand Périgourdin</b>	349,00
Molho madeira, champignons e patê de fígado de pato	
<b>Chateaubriand Moutarde</b>	182,00
Filé alto com molho mostarda	
<b>Chateaubriand Moscovita</b>	289,00
Filet mignon alto grelhado com molho de caviar	
<b>Chateaubriand au Poivre</b>	182,00
Filé mignon alto grelhado na manteiga com pimenta	
<b>Steak Tartare</b>	179,00
Com batatas fritas	
<b>Steak Diana</b>	182,00
Servido com arroz puxado no próprio molho	

## Soufflés

<b>Brie</b>	183,00
<b>Crevette</b>	209,00
<b>Haddock</b>	185,00

# Poissons et Crustacés

<b>Poisson à la Parisienne</b>	<b>169,00</b>
Filé de linguado com alho poró picado ao molho branco	
<b>Poisson au Roquefort</b>	<b>169,00</b>
Filé de linguado ao molho de queijo	
<b>Poisson Marguery</b>	<b>182,00</b>
Filé de linguado com camarões, marisco e champignons	
<b>Poisson Sauce Crevettes</b>	<b>182,00</b>
Filé de peixe ao molho de camarões	
<b>Quenelle de Poissons</b>	<b>196,00</b>
Nhonque de peixe com camarões e champignons ao creme	
<b>Délice de Poissons</b>	<b>169,00</b>
Linguado ao molho branco, com batatas sauté gratinadas	
<b>Tranche de Saumon aux Herbes</b>	<b>169,00</b>
<b>Robalo à la St. Michel</b>	<b>199,00</b>
No vapor, com alho dourado no azeite, servido com legumes	
<b>Robalo à la Belle Meunière</b>	<b>219,00</b>
<b>Robalo la Sauce Crevettes</b>	<b>219,00</b>
<b>Robalo ao Molho de Amêndoas</b>	<b>215,00</b>
Servido com arroz puxado no próprio molho	
<b>Kadgery Indien</b>	<b>219,00</b>
Risoto de frutos do mar ao molho de curry gratinado	
<b>Crevettes à la St. Tropez</b>	<b>269,00</b>
Enrolados na panqueca com molho de creme gratinado	
<b>Crevettes St. Gerald</b>	<b>269,00</b>
Flambados no conhaque, com alcachofras e brie grat.	
<b>Crevettes à la Newburgh</b>	<b>269,00</b>
Camarões flambados com conhaque, com molho rosado	
<b>Crevettes à la Provençale</b>	<b>269,00</b>
Camarões ao alho com arroz puxado no próprio molho	
<b>Brochette de Crevettes</b>	<b>269,00</b>
Espeto de camarões grelhados com arroz de alface	
<b>Haddock au Beurre Noir</b>	<b>287,00</b>
Cozido no leite e servido com manteiga queimada	
<b>Lagosta Thermidor</b>	<b>411,00</b>
<b>Cauda de Cavaquinha Grelhada</b>	<b>329,00</b>
<b>Abadejo à la St. Michel</b>	<b>229,00</b>
No vapor, com alho dourado no azeite, servido com legumes	
<b>Abadejo à la Belle Meunière</b>	<b>249,00</b>
<b>Abadejo la Sauce Crevettes</b>	<b>249,00</b>

## **Spécialités Volailles**

<b>Tornedor d'Autruche au Poivre Vert</b>	<b>159,00</b>
Tornedor de avestruz com pimenta verde e batatas gratinadas	
<b>Canard Maison</b>	<b>189,00</b>
Pato assado com maçã e ameixas	
<b>Canard à L´orange</b>	<b>189,00</b>
Com laranjas fatiadas e purê de batata	
<b>Confit de Canard</b>	<b>189,00</b>
Coxa de pato (uma unidade) confitada com feijão branco	
<b>Magret de Canard</b>	<b>195,00</b>
Peito de pato grelhado e fatiado, com purê de maçã	
<b>Pintade à la Casserole</b>	<b>146,00</b>
Galinha d´Angola ao molho de vinho branco e arroz açafrão	
<b>Coq au Vin</b>	<b>146,00</b>
Galo preparado com vinho tinto, acompanha purê	
<b>Poulet au Curry</b>	<b>146,00</b>
Frango ao molho curry com geléia de manga e arroz	
<b>Poulet Mont Blanc</b>	<b>146,00</b>
Frango desfiado enrolado na panqueca ao molho branco	

## **Boissons**

<b>Água Prata (300 ml)</b>	<b>15,90</b>
<b>Panna (505 ml)</b>	<b>39,90</b>
<b>Refrigerante</b>	<b>16,90</b>
<b>San Pellegrino (750 ml)</b>	<b>49,90</b>

## **Thé et Café**

<b>Café Nespresso</b>	<b>17,90</b>
<b>Chá</b>	<b>17,90</b>

## Desserts

Frutas da Época	32,00
Morangos Flambados	55,00
Servidos com sorvete de creme	
Pudim de Leite	37,00
Sorvetes	41,00
menta c/gotas de choc., limão, creme, chocolate, morango, flocos	
Crème Brûlée	44,00
Crêpes de Pomme Caramélisées	53,00
Crêpes Marrons Flambées/Cognac	85,00
Crêpes Suzette	63,00
Crêpes d'abricots	91,00
Marrons Mont Blanc	91,00
Tartelettes d´Abricots	69,00
Tartelettes de Pommes	59,00
Profiteroles	59,00
Marjolaine	79,00
Bolo francês gelado com nozes, chocolate, chantilly e amêndoas servido com calda de chocolate quente	
Petit Gâteau	59,00
Com sorvete de creme e calda de frutas vermelhas	

## Soufflés

Chocolat	75,00
Grand Marnier	75,00
Citron	75,00
Abricot	75,00

# Horários do Restaurante

2<sup>a</sup> a 6<sup>a</sup> 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