

Les Entrées

- **Couvert (por pessoa)** R\$ 49,00
azeitonas, baguette, cenoura, croissant, manteiga, patê, picles e torradas.
- **Cesta com Pães e Manteiga (p/p)** R\$ 32,00
- **Escargots** R\$ 182,00
- **Toast aux Champignons** R\$ 77,00
Torradas com cogumelos ao alho
- **Oeufs de Caille à la Provençale** R\$ 44,00
Ovos de Codorna ao alho
- **Huîtres au Gratin** R\$ 99,00
Ostras ao creme gratinado com parmesão
- **Huîtres** R\$ 89,00
Ostras com molho de raiz forte (porção com 06)
- **Coquille de Crabe** R\$ 66,00
Concha recheada com carne de siri gratinada
- **Moules à la Provençale** R\$ 79,00
Mexilhões ao alho
- **Coquilles St. Jacques** R\$ 229,00
Vieiras flambadas ao conhaque e gratinadas
- **Escalopes Foie Gras au Porto** R\$ 499,00
Fatias de foie gras ao porto com salada de rúcula
- **Poireaux Vinaigrette** R\$ 56,00
Salada de alho poró ao vinagrete
- **Poireaux au Gratin** R\$ 65,00
Alho poró ao creme gratinado
- **Moules à la Marinière** R\$ 87,00
Mariscos ao molho de vinho branco
- **Coquetel de Camarões (1/2 porção)** R\$ 170,00
- **Fond d' Artichauts Sauce Vinaigrette** R\$ 102,00
- **Lula à Doré** R\$ 99,00
- **Blinis de Haddock** R\$ 109,00
- **Blinis de Salmão** R\$ 99,00

Taxa de serviço opcional 15% (quinze por cento)

Les Entrées

- **Vichyssoise** R\$ 69,00
Sopa fria ou quente de alho poró
- **Salade de Palmito Temperada** R\$ 77,00
- **Salade de Endives au Roquefort** R\$ 77,00
- **Salade à la Sauce Roquefort** R\$ 77,00
Folhas verdes e endívias
- **Omelette Fines Herbes** R\$ 72,00
- **Soupe de Poissons** R\$ 119,00
- **Soupe de Coeur de Palmier** R\$ 89,00
Sopa de palmito
- **Oignon Soupe** R\$ 79,00
Sopa de cebola
- **Soupe de Tomate** R\$ 79,00
- **Soupe d' Huîtres** R\$ 105,00
Sopa de ostras com ceboleto e creme fresco
- **Foie Gras en Terrine** R\$ 519,00
- **Blinis de Caviar** R\$ 238,00
- **Grenouilles Provençale** R\$ 125,00
- **Carpaccio de Chester Fumé** R\$ 69,00
Com salada verde, azeite e pimenta branca moída
- **Carpaccio de Saumon Fumé** R\$ 96,00
Temperado com azeite, suco de limão e alcaparras
- **Carpaccio de Haddock Fumé** R\$ 109,00
Temperado com azeite, suco de limão e cebola ralada
- **Carpaccio de Viande** R\$ 85,00
Com azeite, mostarda, alcaparras, salsinha e parmesão
- **Carpaccio de Presunto Serrano** R\$ 159,00
Presunto com doze meses (tempo médio) de cura

Viandes

- .Blanquette de Veau** R\$ 156,00
Vitelo cozido ao molho de creme servido com purê
- .Boeuf Bourguignon** R\$ 186,00
Carne bovina cozida com vinho tinto
- .Cassoulet Maison** R\$ 186,00
Feijoada branca com carne de cordeiro e lombo
- .Queue de Boeuf et Polenta** R\$ 186,00
Rabada com agrião e polenta
- .Foie de Veau** R\$ 156,00
Figado de vitelo à la provençal
- .Tripes à la mode de Caen** R\$ 176,00
Dobradinha cozida no vinho branco
- .Langue au Madère** R\$ 176,00
Língua fatiada ao molho madeira e champignons
- .Rognons de Veau au Madère** R\$ 156,00
Rins de vitelo ao madeira e champignons, servido com purê
- .Rôti de Veau aux Epinards** R\$ 176,00
Vitelo assado com creme de espinafre
- .Sanglier Rôti** R\$ 219,00
Javali assado com purê de maçã e risoto de açafrão
- .Lapin Maison** R\$ 189,00
Coelho ao molho madeira com champignons
- .Lapin Moutarde** R\$ 189,00
Coelho ao molho de mostarda
- .Côtes de Mouton Garnies** R\$ 359,00
Costeletas de cordeiro servida com vagens e fritas
- .Steak de Mouton au Poivre Vert** R\$ 389,00
Filé de cordeiro grelhado com batatas gratinadas

Viandes

- **Escalopes au Brie** R\$ 186,00
Fatias de filé mignon gratinado com queijo brie
- **Escalopes Moutarde** R\$ 186,00
Fatias de filé mignon, servido com molho de mostarda
- **Escalopes au Madère** R\$ 186,00
Fatias de filé mignon ao molho madeira e champignons
- **Escalopes à la Provençale** R\$ 186,00
Fatias de filé mignon na manteiga de escargot's
- **Escalopes au Roquefort** R\$ 186,00
Fatias de filé mignon ao molho de queijo
- **Chateaubriand Freddy** R\$ 209,00
Filé alto com molho madeira, champignons e ervilhas
- **Chateaubriand à la Crème** R\$ 209,00
Filé alto ao molho de creme branco e champignons
- **Chateaubriand auTrois Fromages** R\$ 219,00
Molho de roquefort, parmesão, gratinado com brie
- **Chateaubriand Béarnaise** R\$ 209,00
Filé mignon alto com molho bearnaise
- **Chateaubriand Périgourdin** R\$ 409,00
Molho madeira, champignons e patê de fígado de pato
- **Chateaubriand Moutarde** R\$ 209,00
Filé alto com molho mostarda
- **Chateaubriand Moscovita** R\$ 329,00
Filet mignon alto grelhado com molho de caviar
- **Chateaubriand au Poivre** R\$ 209,00
Filé mignon alto grelhado na manteiga com pimenta
- **Steak Tartare** R\$ 199,00
Com batatas fritas
- **Steak Diana** R\$ 209,00
Servido com arroz puxado no próprio molho

Soufflés

- **Brie** R\$ 209,00
- **Crevette** R\$ 229,00
- **Haddock** R\$ 215,00

Poissons et Crustacés

- **Poisson à la Parisienne** R\$ 209,00
Filé de linguado com alho poró picado ao molho branco
- **Poisson au Roquefort** R\$ 209,00
Filé de linguado ao molho de queijo
- **Poisson Aux Herbes** R\$ 199,00
Filé de linguado ao molho de ervas finas, servido com creme de espinafre
- **Poisson à la Belle Meunière** R\$ 229,00
- **Poisson Marguery** R\$ 229,00
Filé de linguado com camarões, marisco e champignons
- **Poisson Sauce Crevettes** R\$ 229,00
Filé de peixe ao molho de camarões
- **Quenelle de Poissons** R\$ 229,00
Nhonque de peixe com camarões e champignons ao creme
- **Délice de Poissons** R\$ 229,00
Linguado ao molho branco, com batatas sauté gratinadas
- **Tranche de Saumon aux Herbes** R\$ 199,00
- **Robalo à la St. Michel** R\$ 239,00
No vapor, com alho dourado no azeite, servido com legumes
- **Robalo à la Belle Meunière** R\$ 265,00
- **Robalo la Sauce Crevettes** R\$ 269,00
- **Robalo ao Molho de Amêndoas** R\$ 249,00
Servido com arroz puxado no próprio molho
- **Kadgery Indien** R\$ 275,00
Risoto de frutos do mar ao molho de curry gratinado

Poissons et Crustacés

- **Crevettes à la St. Tropez** R\$ 315,00
Enrolados na panqueca com molho de creme gratinado
- **Crevettes St. Gerald** R\$ 319,00
Flambados no conhaque, com alcachofras e brié grat.
- **Crevettes à la Newburgh** R\$ 315,00
Camarões flambados com conhaque, com molho rosado
- **Crevettes à la Provençale** R\$ 315,00
Camarões ao alho com arroz puxado no próprio molho
- **Crevettes à la Grega** R\$ 329,00
- **Crevettes ao Champagne** R\$ 319,00
- **Crevettes Moscovita** R\$ 354,00
- **Brochette de Crevettes** R\$ 315,00
Espeto de camarões grelhados com arroz de alface
- **Haddock au Beurre Noir** R\$ 319,00
Cozido no leite e servido com manteiga queimada
- **Lagosta Thermidor** R\$ 449,00
- **Lagosta na Manteiga** R\$ 449,00
- **Lagosta à la Provençale** R\$ 449,00
- **Cauda de Cavaquinha Grelhada** R\$ 369,00
- **Cauda de Cavaquinha à la Provençale** R\$ 369,00
- **Abadejo à la St. Michel** R\$ 259,00
No vapor, com alho dourado no azeite, servido com legumes
- **Abadejo à la Belle Meunière** R\$ 279,00
- **Abadejo la Sauce Crevettes** R\$ 279,00

Spécialités Volailles

- **Tornedor d'Austruche au Poivre Vert** R\$ 189,00
Tornedor de avestruz com pimenta verde e batatas gratinadas
- **Canard Maison** R\$ 209,00
Pato assado com maçã e ameixas
- **Canard à L'orange** R\$ 209,00
Com laranjas fatiadas e purê de batata
- **Confit de Canard** R\$ 209,00
Coxa de pato (uma unidade) confitada com feijão branco
- **Magret de Canard** R\$ 217,00
Peito de pato grelhado e fatiado, com purê de maçã
- **Pintade à la Casserole** R\$ 169,00
Galinha d'Angola ao molho de vinho branco e arroz açafião
- **Coq au Vin** R\$ 169,00
Galo preparado com vinho tinto, acompanha purê
- **Poulet au Curry** R\$ 166,00
Frango ao molho curry com geléia de manga e arroz
- **Poulet Mont Blanc** R\$ 166,00
Frango desfiado enrolado na panqueca ao molho branco

Boissons

- **Água Prata (300 ml)** R\$ 15,90
- **Panna (505 ml)** R\$ 39,90
- **Refrigerante** R\$ 16,90
- **San Pellegrino (750 ml)** R\$ 49,90

Thé et Café

- **Café Nespresso** R\$ 19,90
- **Chá** R\$ 17,90

Desserts

- **Frutas da Época** R\$ 35,00
- **Morangos Flambados** R\$ 65,00
Servidos com sorvete de creme
- **Pudim de Leite** R\$ 39,00
- **Sorvetes** R\$ 45,00
menta c/gotas de chocolate, creme, chocolate, morango, flocos
- **Crème Brûlée** R\$ 49,00
- **Crêpes de Pomme Caramélisées** R\$ 64,00
- **Crêpes Marrons Flambées/Cognac** R\$ 99,00
- **Crêpes Suzette** R\$ 68,00
- **Crêpes d'abricots** R\$ 95,00
- **Marrons Mont Blanc** R\$ 102,00
- **Tartelettes d'Abricots** R\$ 74,00
- **Tartelettes de Pommes** R\$ 64,00
- **Profiteroles** R\$ 71,00
- **Marjolaine** R\$ 81,00
Bolo francês gelado com nozes, chocolate, chantilly e amêndoas servido com calda de chocolate quente
- **Petit Gâteau** R\$ 63,00
Com sorvete de creme e calda de frutas vermelhas

Soufflés

- **Chocolate** R\$ 85,00
- **Grand Marnier** R\$ 85,00
- **Citron** R\$ 85,00
- **Abricot** R\$ 85,00