

# LE FRENCH BAZAR

## Couvert

jantar, finais de semana e feriado  
(Cesta de Pães, Manteiga e Duas Pastas Variadas)  
7.10  
almoço de seg. à sexta  
(Cesta de Pães, Manteiga e Uma Pasta)  
4.10

## ENTRADAS

Tábua de queijos três queijos sob consulta 22,00	Omelete com brie e espinafre 19,00
Escargot a bourguignone 39,00	Mousse de foie com cebolas caramelizadas 16,00
Rã a provençal 28,00/39,00	Salmão gravlax com creme azedo e cebola roxa 25,00
Moules et frites 29,00	Brandade de bacalhau tapenade de azeitonas roxas 26,00
Ovo cozido lentamente sob brioche com cogumelos trufados e bacon 19,00	Terrine de foie gras redução de vinho tinto e ovo pochet 42,00
Tutano assado no osso com manteiga de alho e salsa 42,00	

## SALADAS

Salada Verde	12,00
Salada Camembert camembert quente em crocante de mel trufado sobre ninho de verdes e amendoas torradas	27,00
Salada Chèvre folhas verdes e cup de tomate confit, guacamole e Fromage blanc e biscuit	26,00
Remoulade de Frisées com Roquefort, pecan, maçã verde e crocante de presunto cru	26,00
Salada de salmão folhas verdes creme azedo e cebola roxa	26,00
Salada morna de lula e camarão folhas rasgadas, avocado e bisque	33,00

## PRATOS

Quiche provençal ou cabra acompanha salada verde	27,00
Abóbora assada com queijo boursin e creme de alho assado em especiarias	27,00
Linguini com lulas braseada e camarões	39,00
Bacalhau lasqueado com ovos pochet, brócolis, batatas e tomate perfumado	46,00
Duo de vieiras e lagostim com ovas, aioli de gim, wassabi e tabule de grãos	62,00
Vermelho assado com legumes aromáticos e manteiga de castanhas	45,00
Braseado de polvo com purê de maracujá e bisque	59,00
Steak Tartar	35,00
Hamburger Americaine com cogumelos, 2 queijos e saladinha Juliane, acompanham fritas e maionese dijon	33,00
Entrecôte com batatas fritas, saladinha e maionese dijon	36,00
Roast beef de filet ao roti com legumes assados e batatas variadas	42,00
Confit de canard com risoto de grãos e cogumelos	59,00
Língua de boi braseada com polenta trufada	39,00
Lombo de cordeiro com pesto de pistache e purê de batata e alho assado	46,00
Costelinha de porco glaceada com purê de mostarda L'ancienne e batatas	36,00



### SEGUNDA À SEXTA exceto feriados todos os pratos incluem salada e sobremesa do dia.

- Peixe do dia 33,00
- Galinha caipira 27,00  
confitada com batatas e cebolas douradas
- Filet a cavalo com fritas 32,00
- Arroz de bacalhau 33,00
- Entrecôte ao molho mostarda ou poivre 27,00  
com batatas boulangier
- Spaguettini com lulas e bisque 29,00
- Quiche do dia 26,00

### SUPER FINAL DE SEMANA

## Galeto à moda

batatas e cebolas assadas, molho de laranja 55,00  
serve 2 pessoas

## Cassoulet

de frutos do mar ao curry 46,00

## Prato do mar

mariscos, ostras, centolla, lagostim 100,00  
serve 3 pessoas



**SOBREMESAS**

Pain Perdu, creme anglaise e sorvete de baunilha	14,50
Pêra em calda de açafão com sorvete de pistache e Sabayon de vinho do porto.	14,50
Crème brûlée	11,50
Tarte Tatin com sorvete de baunilha e crème anglaise.	14,50
Fondant au chocolat, creme anglaise e frutas vermelhas	14,50
Profiteroles recheados de sorvete de doce-de-leite com calda quente de chocolate belga.	14,50
Degustação de sobremesas	24,50
Taça de sorvete	10,00

**CAFÉS E INFUSÕES**

Café Expresso	4,90
Capuccino	5,00
Chá	5,00

**NÃO ALCOÓLICAS**

Água	3,90
Suco de Frutas	6,00
Suco de Tomate	9,00
Suco de Frutas Vermelhas	7,50
Refrigerantes	4,20

**CERVEJAS**

Bohemia	6,50
Stella Artois	7,50

**CAIPIRA DE FRUTAS**

Saque	20,00
Cachaça	16,00
Vodka Nacional	17,00
Vodka Importada	20,00

**DESTILADOS**

Whisky 8 anos	17,00
Whisky 12 anos	20,00
Jack Daniels	19,00
Vodka Nacional	11,00
Vodka importada	16,00
Gin Nacional	11,00
Gin Importado	16,00
Cachaças	12,00
Rum Nacional	12,00

**MINIDRINKS**

	mini	
Bloody Mary	9,00	17,00
Dry Martini	12,00	22,00
Whisky Sour	11,00	19,00
Margarita	11,00	19,00
Kir Royal	12,00	20,00
Manhattan	11,00	19,00
Mojito	10,00	19,00
Apple Martine	12,00	22,00
Cosmopolitan	12,00	22,00



arteverticesata ilustrações: Márcio Moreno

Rum Importado	17,00
Tequila	17,00
Grappa	17,00
Poire Willians	23,00

**DIGESTIVOS**

Cointreau	14,00
Jerez	15,00
Cognac	15,00
Vinho do Porto	19,00
Sambuca	16,00
Peach Tree	18,00
Licor 43	16,00
Grand Manier	18,00
Drambuie	18,00
Remy Martin	24,00
Hennessy	26,00
Frangelico	17,00
Carpano Punt Mes	15,00
Baileys	16,00
Calvados	17,00