

Opção 1

1 mini quiche Lorraine
1 mini quiche de alho poró
1 mini croissant
1 mini sanduíche frio de
berinjela com queijo emmental
1 mini sanduíche frio de queijo
brie com geleia de damasco
1 macaron

1 mini waffle
1 Madeleine
1 eclair
1 Verrine
1 geleia produzida na Casa
Serve 1 pessoa

Opção 2

55

2 mini quiches Lorraine
2 mini quiches de alho-poró
2 mini croissants
2 mini sanduíches frios de
berinjela com queijo emmental
2 mini sanduíches frios de
queijo brie com geleia de
damasco
2 macarons
2 mini waffles
2 Madeleines
2 éclairs
2 verrines
1 geleia produzida na Casa
Serve 2 pessoas

Opção 3

25

1 expresso
1 creme caramel
1 ovo cocotte
2 torradas e 1 mini croissant
1 geleia produzida na Casa
Serve 1 pessoa

Opção 4

39

queijo emmental
queijo gorgonzola
queijo brie
nozes
mel
damascos
Serve 2 pessoas

LEGENDA



Ovos e Omeletes

- Ⓢ Ⓢ Omelete de presunto serrano com queijo emmental, cebolete, tomilho, tomatinho cereja e mix de folhas 29
- Ⓢ Omelete de alho poró, queijo branco e crispy de bacon com salada de alface e rúcula 25
- Ⓢ Omelete de muçarela de búfala, aspargos salteados na manteiga, salada de folhas verdes e creme de ervas 32
- Ovos mexidos cremosos, bacon e torradas de brioche 15
- Ovo Cocotte com torradinhas amanteigadas 12

Crepes

- Camarão ao molho bechamel 33
- Salmão 3 queijos 37
- Filé Mignon com creme leve de gorgonzola 33
- Caponata de berinjela com salada de tomate seco e rúcula 23
- Tomate cereja, muçarela de búfala e pesto de manjeriçã 20
- Morangos frescos com calda de chocolate belga 23

Saladas

- Ⓢ Ⓢ Salada de folhas e tomate cereja com camarões salteados, regados com molho cítrico, gomos de laranja e palha de alho-poró 36
- Mix de folhas com muçarela de búfala, presunto serrano, tomate cereja e lasca de massa folhada com creme de aceto balsâmico 25
- Salada de folhas com cubos de peito de frango regados com molho de gorgonzola, lascas de parmesão e croutons 24

Quiches

- Lorraine 14
- Alho poró 14
- Salmão 14
- Gorgonzola e pera 14
- Tomatinho cereja com espinafre 14

As quiches podem servidas com bouquet de folhas verdes temperadas com pesto, adicional de R\$ 4



Salgados

<i>Coxão de frango com ou sem requeijão</i>	11
<i>Risole de camarão com requeijão</i>	14
<i>Empada de frango ou palmito</i>	11

Crems servidos com cobertura de massa folhada

<i>Creme de aspargos</i>	32
⊗ <i>Creme de abóbora com crispy de gengibre</i>	25
<i>Sopa/creme de cebola</i>	25



Opção sem massa folhada

Sanduíches

<i>Croque Monsieur. Clássico sanduíche francês preparado no pão brioche produzido na casa, recheado com presunto e queijo, gratinado com molho bechamel e queijo emmental. Servido com bouquet de folhas verdes</i>	30
<i>Croissant com queijo emmental, nozes caramelizadas e presunto cru</i>	23
<i>Queijo quente com emmental, muçarela e requeijão no pão brioche</i>	19
<i>Croissant com presunto, queijo e pasta de manjerição</i>	19
<i>Croissant com geleia da casa e manteiga Président</i>	11

Waffles

<i>Waffle de blueberry com sorbet de frutas vermelhas</i>	30
<i>Waffle com creme de avelã, morangos e calda quente de chocolate</i>	23
<i>Waffle com geleia da casa, manteiga Président e mel silvestre</i>	19





Apéritif

Entradas

Camarão empanado com chutney de manga 2 unidades 25

Trilogia de Salmão . Cubos de salmão em três formas: crosta de gergelim com geleia de pimenta, panko com limão siciliano e selado com sour cream 33

Steak Tartare Filet Mignon Cru batido na faca temperado com condimentos servido com torradas de brioche 25

Entrée parfaite. Muçarela de búfala, presunto serrano, figos, nozes e tomates cereja finalizados com molho pesto. Acompanha torradas de brioche 33

Mini fondue de brie servido com geleia de pimenta e torradas de brioches 28

Brusquetas mistas - duas tradicionais e duas figo e parma, finalizadas com flor de sal e azeite extra virgem. 25

Almoço e jantar

Filé Chateaubriand ao molho poivre, servido com batatas selvagens *Opção: azeite de ervas* 59

Viande au vin. Releitura do tradicional Bouef bourguignon. Deliciosa carne de panela harmonizada com molho bourguignon servida com Aligot 49

Coq au Vin blanc. Galeto marinado no vinho branco servido com refrescante risoto cítrico 53

Massa Negra salteada na manteiga de alho e camarões cítricos 55

Ravioli de muçarela de búfala servido molho pomodoro artesanal e manjerição 41

Salmão selado em cama de legumes na wok e molho de soja da casa 63

Paillard de filé servido com fettuccine aos 4 queijos ou aglio e olio 39

Ratatouille com polenta. Versão do chefe da tradicional receita francesa. Acompanha polenta, molho de tomate artesanal e pesto 39

Menu Infantil

Paillard de filé com arroz e batata rústica frita 23

Peito de frango grelhado com fettuccine pomodoro 23



Sobremesas

<i>Éclair de chocolate</i>	11
<i>Paris-Brest</i>	11
<i>Mil folhas de creme</i>	11
<i>Mil folhas de creme com morango</i>	11
<i>Red Velvet</i>	14
<i>Café Paris</i>	12
<i>Carré au chocolat</i>	14
<i>Naked de limão</i>	12
<i>Ópera</i>	14
<i>Quindim</i>	6
<i>Crème caramel</i>	7
<i>Tartelete de morango</i>	10
<i>Mousse de avelã</i>	14
<i>Cheesecake</i>	14
<i>Naked de Leite Ninho</i>	14
<i>Bolinho do dia com calda</i>	8
<i>Crêpe Suzette com sorvete de leite. Uma das sobremesas mais tradicionais da culinária francesa</i>	19
<i>Crème brûlée</i> ☹	15
<i>Rabanada servida com calda quente de doce de leite, sorvete de leite e farofinha doce de castanha de caju</i>	19
<i>Petit Gateau – servido com sorvete de leite, calda de chocolate quente e farofinha doce</i>	23
<i>Petit Gateau de doce de leite – servido com sorvete de leite, calda de caramelo salgado e farofinha doce</i>	23
<i>Mini salada de frutas da estação</i>	8
<i>Taça de sorvete – 1 sabor de sorvete + 1 calda</i>	12
☹☹ - sabores: chocolate belga, fior di latte, frutas vermelhas	
- caldas: chocolate, doce de leite, frutas vermelhas	





Sucos

<i>Laranja</i>	9
<i>Limão</i>	7
<i>Abacaxi</i>	9
<i>Soda Francesa</i>	11
- maçã verde	
- pink lemonade	
- citron melon	

Chás gelados

<i>Hibisco com chá preto e laranja (já vem adoçado)</i>	10
<i>Frutas vermelhas c/ notas de laranja e morango</i>	10

Outras bebidas

<i>Refrigerante</i>	5
<i>Água com ou sem gás</i>	4
<i>Cerveja long neck</i>	11

Chocolate quente

<i>Chocolate quente</i>	12
<i>Chocolate quente vegano</i>	13

Chás especiais

1) Morrito Noir

10

Origem: Alemanha | Características e curiosidades: blend de chá preto com folhas de amora doce, canela, menta nana, limão, pomelo, hibisco branco, capim-limão, alcaçuz, pétalas de girassol proporciona um chá complexo e refrescante. Ótimo para fins de tarde. Servido com abacaxi.

2) Verde Orange

10

Origem: Alemanha | Características e curiosidades: blend de chá verde e frutas, em que a laranja e grãos de cacau juntamente com maçã, pétalas de laranja, pétalas de girassol resultam em um chá com um doce corpo denso e suave ao mesmo tempo.

3) La Provence

10

Origem do fornecedor: China | Características e curiosidades: esta deliciosa infusão de frutas é perfeita para quem quer uma bebida levemente adocicada e sem cafeína. Sua combinação de hibisco, maçã, uva, menta e morango destaca uma agradável acidez refrescante. Servido com morango.

Cafés

Expresso Fontenelle

6

Café Coado

8

Café Serra do Cigano **CACONDE – SP** Parceria AHA! Cafés

Métodos de Extração: **Prensa Francesa** ou **Hario V60**

Expresso duplo

8

Café com leite

8

► Café com leite vegano

10

Cappuccino da Casa ou Italiano

9

Mocha

14

Cold Brew

Puro café infusionado à frio por 24 horas

12

Liqueur Coffee

É um drink alcoólico rico em sabor e refrescante

25



Espumantes / Sparkling Wine / Rosé

-  *Seival by Miolo brut Rosé* 75
Apresenta notas doces e florais, toque cítrico.
Na boca é leve refrescante e equilibrado. Brasil
-  *Seival By Miolo Brut* 75
Boa intensidade de perlage. Aromas de frutas cítricas.
Na boca tem bela acidez e retrogosto cítrico. Brasil
-  *Espumantes Taça 150ml* 15
Espumantes leves para o seu dia a dia, diretamente da região do Vale do São Francisco.

Vinhos

-  *La Pradera. Blend de Brancas* 65
Elaborado com Torrontés e Chenin Blanc. Esse é um vinho muito aromático, saboroso, leve e refrescante.
-  *Morgadio da Andorinha D.O.C. Verde* 72
Traz aromas de flores brancas e frutas tropicais com agradáveis toques cítricos. Portugal
-  *Tonel 14. Malbec* 89
Aroma de frutos vermelhos, baunilha e especiarias.
Paladar leve e suave. Argentina
-  *Contessa Carola .Negroamaro / Primitivo* 85
Delicioso bouquet frutado. Na boca é adocicado , aveludado e bem equilibrado. Itália
-  *Encostas do Bairro. Castelhão, Trincadeira, Tinta Roriz e Camarate* 69
Aromas de cassis, cereja e baunilha. Na boca é encorpado. Portugal
-  *Cantagua Signature. Carménère* 86
Aroma de frutas negras e toques de baunilha. Sabor estruturado e macio. Chile
-  *Chateau LePeyrat. Bordeaux* 119
Perfume frutado. Denso de corpo cheio e com taninos bem balanceados. França

Garrafas 375ml

-  *Casas Del Toqui. Sauvignon Blanc* 49
Branco leve e fresco com nuances de abacaxi, maracujá e notas de lima. Chile
-  *Pedras Negras. Castelhão e Syrah* 39
Tinto fresco, frutado e jovem com belo corpo. Gastronômico e fácil de beber. Portugal
-  *Benjamin Nieto. Malbec* 47
Aroma de frutos silvestres com notas de baunilha. Em boca é harmonioso. Argentina

Garrafa 187 ml

-  *Vinho Promesa Cabernet Sauvignon* 29
Aroma frutado e um típico toque de pimenta. Tinto macio e equilibrado na boca. Chile
-  *Vinho da Casa - taça 175ml* 15
Vinícula Manz. Uvas Aragonês e Touriga. Portugal

