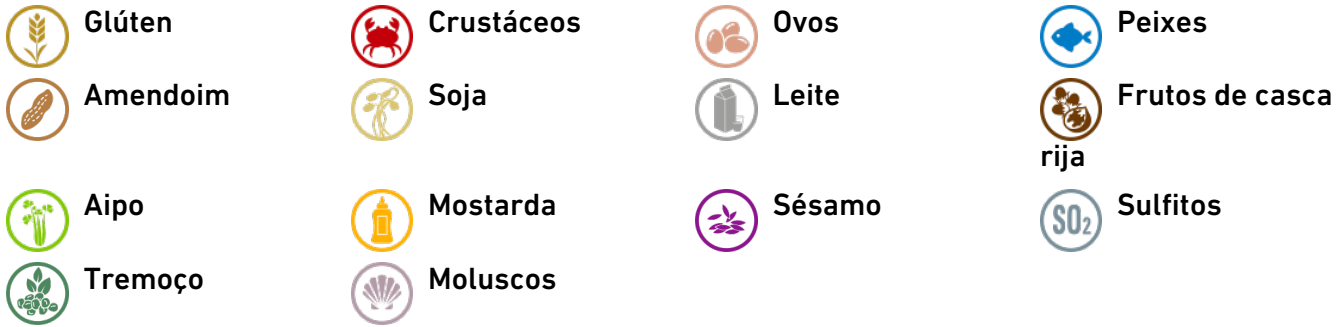




17 Maio 2022



INFORMAÇÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE OS ALÉRGENOS COM DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO-PRÉEMBALADOS



Entradas

Entradas

Espargos brancos servidos mornos, vinagrete											
Pato e foie gras cozido em terrina, compota de cebola, torradas de pão Poilâne											
Carpaccio de vaca* , aparas de parmesão e salada rúcula											
Carpaccio de vieiras com lascas de trufas, suco acidulado, buquê de rúcula											
Caviar Alverta Real "Petrossian" (12 g), torrada e natas											
Caviar Ossetra Real "Petrossian" (20 g), torradas e creme											
Creme de legumes da época, creme batido com lascas de avelãs											
Meio-lavagante à Parisiense											
Meio-lavagante em salada, vagens frescas, manga fresca, vinagrete com lima											
Meio-meloa de Charentes (cálice 5 cl de Porto Sandeman Ruby, supl + 5€)											
6 caracóis gigantes e selvagens da Borgonha											
Folhado de Foie Gras de pato e pera caramelizada											
Folhado de Foie Gras salteado e pêra caramelizada											
Folhado de Foie Gras salteado e peras caramelizadas, gelado de vinho do Porto											
Foie Gras de pato (50 gr.) e torradas Poilâne											
Torresmo de pato em terrina salada de rúcula e cebola vermelha confitada											
Gaspacho de tomate e seus cubinhos de pão torrado											
Gaspacho de tomate, cubinhos de pão torrado com alho											
Gaspacho e salpicão de legumes, natas batidas com manjerição, cubinhos de pão torrado com alho											
Arenque defumado "Petrossian", batatas cozidas											

As 6 ostras Gillardeau N°3											
Melão à moda italiana											
Mil-folhas de queijo de cabra com legumes grelhados											
Milfolhas de legumes grelhados e queijo de cabra quente											
Mil-folhas de tomate e queijo de cabra fresco											
Ovos de salmão (50 gr.), torradas e natas											
Terrina em crosta com sabores ousonais, salada de mesclu., vinagrete com óleo de noz											
Tábua mista de enchidos e queijos da Auvergne (embutido curado, presunto, queijos)											
Cantarelos e pleurotus salteados, ovo orgânico escalfado e suco encorpado											
Salada de lentilhas verdes do Puy com bacon, ovo escalfado orgânico											
Salada de quinoa com ervas arom gambas marinadas com lima											
Salada verde e tomate											
Salmão defumado da Escócia "Petrossian", Tzaziki e torradas Poilâne											
Salmão defumado da Escócia "Petrossian", salada de batata Charlotte e torradas Poilâne											
Salmão defumado da Escócia e torradas Poilâne											
Tártaro de abacate e siri real desfiado, Quenelles de ovos Avruga											
Tataki de salmão com Wasabi, bolacha de gergelim, pimento confitado											
Tarte Tatin de endívias e queijo Fourme d'Ambert, lascas de nozes											
Tarte Tatin de abóbora Butternut e batata doce com creme de queijo Comté, magret defumado de lascas de nozes, salada de rúcula e tomate confitado											
Tarte tipo Tatin de queijo de cabra com mel de acácia, lascas de nozes											
Atum marinado com lima, salada de quinoa com legumes e coentros frescos											
Tomate Coração de Boi e Burrata, pesto											
Aveludado de abóbora butternut, creme batido com lascas de avelãs											

Marisco

Marisco

Búzios (cerca de 300 gr)											
Camarões rosa de Madagascar (as 8 unidades)											
Húîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3											
Húîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2											

Plateaux de Fruits de Mer

Prato Écailler 2 Ostras Gillardeau N°3, 2 Ostras Fines de Claire N°2, 4 camarões rosa de Madagascar, búzios (cerca de 150 gr)											
Prato Deux Magots 3 Ostras Gillardeau N°3, 3 Ostras Fines de Claire N°2, 6 camarões rosa de Madagascar, búzios (cerca de 150 gr)											
Prato dos Escritores 6 Ostras Gillardeau N°3, 6 Ostras Fines de Claire N°2, 8 grandes camarões de Madagascar, búzios (cerca de 300 gr.)											

Pratos

Saladas

Salada de salmão marinado

Salmão marinado, alface Little Gem, salada variada, pepino, batata, abacate, tomate, vinagrete com aroma de limão



Salada Cæsar

salada romana, filê de frango grelhado, aparas de Parmesão, cubinhos de pão torrado, molho Caesar



Salada outonal

Little Gem, vagens frescas, cogumelos comuns, tomates, lascas de foie gras de pato, magret defumado, damascos secos, aparas de noz



Salada de verão

alface little gem, vagens verdes, azeitonas pretas, feta marinada, meloa, presunto San Daniele, vinagrete balsâmico



Salada de inverno

alface little Gem, chicórias picadas, miolo de noz, passas de uva, cogumelos Champignons, maçã Golde, queijo Fourme d'Ambert e presunto San Daniele



Salada de inverno à moda Landaise

Alfacinhas Little Gem, vagens, magret de pato seco, moelas confitadas, aparas de Foie Gras, cogumelos de Paris, vinagrete balsâmico



Salada de feijão verde



Salada primaveril

Alface Little Gem, vagens, presunto San Daniele, espargos verdes, tomate em cacho, cogumelos comuns, aparas de Parmesão Parmigiano Reggiano



Salada de tomate, mozzarella di bufala, manjericão



Salada Deux Magots

alface, fiambre, peito de frango, queijo Comté, tomate, ovo cozido



Salada Provençal

alface, vagens, tomates, pimentão, azeitonas pretas, cebola vermelha ovo cozido orgânico, atum meio-cozido marinado com manjericão, vinagrete balsâmico



Salada Real

alface, vagens, toranja, tomate, maçãs, siri, gambas marinadas, vinagrete de citrinos



Salada Saint-Germain









alface, peito de frango, feijão verde, passas de uva, ovo cozido, molho de caril



Peixes

Asa de raia escalfada batatas cozidas, molho de manteiga branco com alcaparras									
Aioli de bacalhau fresco espesso, legumes cozidos (cenoura, abobrinha, batata, funcho), ovo orgânico cozido, molho aioli									
Robalo cozido na chapa, legumes primaveris, molho virgem									
Robalo cozido sobre a pele, legumes provençais salteados, molho virgem									
Robalo cozido sobre a pele, funcho concitado e manteiga de citrinos									
Filê de rodovalho assado, molho musseline, esmagado de batata com trufa									
Filê de rodovalho assado, puré de batata, molho de manteiga com champanhe									
Lombo de bacalhau fresco cozido sobre a pele, esmagado de batata com ervas									
Filete de robalo cozido sobre a pele, legumes salteados, molho virgem									
Filete de dourada real cozida na chapa, funcho confitado, manteiga de citrinos									
Gambas assadas, risotto de espargos verdes e parmesão Parmigiano Reggiano									
Gambas assadas, risotto primavera									
Tamboril assado em medalhão, esmagada de batata e abóbora Butternut, molho de manteiga branca e limão									
Medalhões de tamboril assados vinagrete de beterraba e gratinado de abóbora butternut									
Vieiras assadas, musselina de aipo-rábano, creme de marisco									
Vieiras assadas, risotto perfumado com trufa									
Lombo de salmão cozido na chapa, legumes salteados, molho de manteiga com rumex									
Lombo de salmão assado, legumes salteados, molho de manteiga branco									
Pesca do momento									
Ravioli de lavagante e salmão com pequenos legumes, creme de marisco									
Rodovalho cozido sobre a pele, legumes salteados, molho de manteiga branca com limão									

Carnes



Blanquette de vitela* à moda antiga, arroz basmati									
Blanquette de vitela* Boris Vian à moda Gouffé									
Bife* Bourguignon, batatas cozidas									
Burger de cana de vaca* Charolesa e presunto San Daniele grelhado, creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas									
Hamburger de vaca* Charolesa e toucinho grelhado, cogumelos salteados, creme com queijo Fourme d'Ambert, batatas fritas frescas									
Hamburger de vaca* Charolesa e toucinho grelhado, creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas									
Carré de borrego* em crosta de ervas, suco de tomilho, vagens verdes frescas									
Costeleta de vitela* espessa "cozido em baixa temperatura", cogumelos da época salteados puré de batata com manteiga e suco encorpado									
Acém de vaca "Normandia"* maturada salteada (cerca de 350 gr), batatas fritas frescas, molho de pimenta									
Bife da vazia de vitela*, esmagado de batata, suco de tomilho									

Bife da vazia de vitela* , gratinado Dauphinois, molho encorpado										
Filete de borrego* assado , legumes primaverais, suco de sálvia										
Acém de vaca* em espetadas, batatas fritas frescas , molho de pimenta										
Contrafilé* de vaca dourado com trufa , maçãs										
Fraldinha de vaca* salteada , molho Périgourdine, batata à moda Anna perfumadas com trufa										
Contrafilé de vaca* dourado , batatas fritas frescas, molho Périgourdine										
Contrafilé de vaca* assado batatas fritas frescas, emulsão fria de estragão										
Bife de alcatra* assado , batatas fritas frescas, molho de pimenta										
Bife de acém de vaca* , molho de pimenta verde, batatas fritas frescas										
Filé mignon de corça assada , musseline de aipo e puré de castanha, molho à base de pimenta										
Magret de pato* do Sudoeste com frutos vermelhos , gratinado de abóbora Kuri vermelha										
Magret de pato* à moda Rossini , gratinado de abóbora Hokaido e aparas de parmesão										
Magret de pato* assado , batatas Grenailles e fricassê de cogumelos										
Medalhão de frango caseiro , risotto de legumes de outono										
Barriga de porco defumado cozido 19 horas , lentilhas verdes do Puy										
Pot-au-feu* e legumes da época										
Risotto de frango caseiro* com creme de morchellas										
Rosbife* frio, alface, maionese caseira										
Stinco de cordeiro estufado com alecrim , pequenos legumes										
Suprême de capão caseiro* com morchellas , risotto de massa em forma de perlas com parmesão Parmigiano Reggiano										
Suprême de capão caseiro* com morchellas , trilogia de purés de aipo, batata e abóbora butternut com lascas de castanha										
Suprême de frango caseiro* marinado com alecrim e sua manteiga, legumes provençais salteados										
Suprême de frango caseiro* assado , suco cremoso com semente de mostarda, legumes salteados										
Suprême de frango caseiro* assado , puré de batata com cebolinho, molho de manteiga com tomilho e limão										
Bife tártaro de vaca* revisitado à moda Deux Magots ou muito ligeiramente salteado, salada variada, batatas fritas caseiras										
Tártaro de vaca* , emulsão de ervas frescas e tomate seco, salada, batatas fritas frescas										
Massa										
Pasta do dia										
Vegetariano										
Sortido de legumes da época										

Pratos do dia

Asa de raia escalfada batatas cozidas, molho de manteiga branco com alcaparras									
Bife* Bourguignon , batatas cozidas									
Burger de cana de vaca* Charolesa e presunto San Daniele grelhado , creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas									
Lombo de bacalhau fresco cozido sobre a pele , esmagado de batata com ervas									
Lombo de bacalhau fresco cozido sobre a pele , esmagado de batata com ervas									
Vieiras assadas , musselina de aipo-rábano, creme de marisco									
Lombo de salmão assado , legumes salteados, molho de manteiga branco									
Pot-au-feu* e legumes da época									
Risotto de frango caseiro* com creme de morchellas									
Stinco de cordeiro estufado com alecrim , pequenos legumes									

Plats à la Carte

Robalo cozido sobre a pele , funcho confitado e manteiga de citrinos									
Burger de cana de vaca* Charolesa e presunto San Daniele grelhado , creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas									
Rosbife* frio, alface, maionese caseira									
Tártaro de vaca* , emulsão de ervas frescas e tomate seco, salada e batatas fritas frescas									

Snacks

Ovos Orgânicos

Ovo cozido orgânico									
Ovos orgânicos mexidos perfumados com trufa									
Escondidinho de ovos com bacon e queijo de cabra									
Ovos orgânicos no prato									
Ovos orgânicos no prato com bacon ou com fiambre									
Ovos estrelados									
Ovos estrelados com bacon ou com fiambre									
Omelete 3 sabores, salada misturada (fiambre, queijo e ervas aromáticas)									
Omelete orgânica completa com sabores variados Ingredientes à escolha (fiambre, queijo e ervas aromáticas)									
Omelete orgânica completa com sabores variados, salada de alface Ingredientes à escolha (fiambre, queijo e ervas aromáticas)									
Omelete orgânica natural									
Omelete orgânica natural, salada de alface									

Tostas, Torradas e Sandes

Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas

									
Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas									
Croque-Madame (fiambre ou frango, ovo), salada verde									
Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio alface									
Croque-Madame com fiambre ou frango, ovo orgânico, alface									
Croque-Monsieur (fiambre ou frango, salada verde)									
Croque-Monsieur au jambon ou poulet alface									
Misto-quente com fiambre, alface									
Queijo de cabra quente em pão Poilâne, salada verde									
Torrada de outono com pão Poilâne torrado bacon grelhado, cogumelos Pleurotus, cantarelos, miolo de nozes, salada de folhas jovens com óleo de noz									

Torrada de inverno com trufa

Pão Poilâne torrado, compota de cebola, batata, bacon, queijo Tomme fresco, noz muscada

									
---	--	--	--	---	---	--	---	--	--

Torrada italiana em pão Poilâne

Piperrada, presunto San Daniele, aparas de parmesão, rúcula, pesto, azeitonas pretas

									
---	--	--	---	--	--	--	---	--	--

Torrada vegetariana com pão Poilâne

Pasta de tomate confitado, espargos verdes, aparas de Parmesão, ovo cozido biológico

									
---	--	--	--	---	--	--	---	--	--

Sanduíches

Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas

									
Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas									
Le Trio: fiambre, Comté, tomate									
Sanduíche fiambre caseiro									
Sanduíche presunto San Daniele									
Sanduíche misto: fiambre, queijo Comté									
Sanduíche rosbif*, tomate, salada, maionese caseira									

Pratos com aperitivos

Prato de queijo Comté, de queijo Camembert da Normandia ou de queijo Saint-Nectaire caseiro															
Carpaccio de carne de vaca*, alface															
Caviar Alverta Real "Petrossian" (12 g), torrada e natas															
Caviar Alverta Royal (12 gr) torradas e natas															
Caviar Ossetra Real "Petrossian" (20 g), torradas e creme															
Croquebouché															
Descoberta do salmão defumado da Escócia "Petrossian" (70gr.), torradas Poilâne															
Degustação "Petrossian" Salmão defumado da Escócia, ovos de salmão, taramasalata, torradas Poilâne															
Degustação "Petrossian" Salmão defumado da Escócia, arenque defumado, taramasalata, torradas Poilâne															
Foie gras de pato e torradas em pão Poilâne															
Foie gras de pato e torradas em pão Poilâne															
Ovas de salmão "Petrossian" (50 gr), torradas e creme															
Ovos de salmão (50 gr.), torradas e natas															
Tábua mista de enchidos e queijos da Auvergne (embutido curado, presunto, queijos)															
Boião de Rillettes (200 gr), torradas Poilâne															
Rosbife* frio, alface, maionese caseira															
Salmão defumado da Escócia "Petrossian" e torradas Poilâne															
Seleção de queijos curados das nossas regiões															
Taça de Taramasalata "Petrossian" (100 gr), torradas de pão Poilâne															

Torradas e Tábuas

Croquebouché															
Cesto de verduras crocantes, creme branco com ervas															
Tábua de enchidos da Auvergne (pequeno pote de Rillettes, embutido curado, fatias de salpicão, presunto)															
Tábua mista de enchidos e queijos da Auvergne (embutido curado, presunto, queijos)															
Boião de Rillettes (200 gr), torradas Poilâne															
Torrada vegetariana com pão Poilâne															
Torradas de presunto San Daniele com pão Poilâne															
Torradas de salmão defumado da Escócia "Petrossian". sobre pão Poilâne															
Torradas de salmão defumado da Escócia com pão Poilâne															
Fatia de salmão defumado da Escócia "Petrossian" (70 gr.), torradas Poilâne															
Taça de Taramasalata "Petrossian" (100 gr), torradas de pão Poilâne															

Sobremesas

Queijos

Prato de queijo Comté ou Camembert Normand																				
Prato de queijo Comté, de queijo Camembert da Normandia ou de queijo Saint-Nectaire caseiro																				
Queijo de cabra Crottin																				
Requeijão com açúcar ou natas																				
Requeijão com açúcar, creme ou doce																				
Seleção de queijos curados das nossas regiões																				
Seleção do Queijeiro																				
logurte frozen California Bliss (0% M.G), aroma rosa-morango, caldo de frutos silvestres, framboesas frescas																				

Sobremesas

"Ispahan" Biscoite macaron de rosa, creme com pétalas de rosas, framboesas e lichias														
"La Trompinette de Boris Vian" por Pierre Hermé Religieuse revisitada com chocolate e framboesa														
"La Trompinette de Boris Vian" por Pierre Hermé Religieuse revisitada com chocolate e framboesa														
2000-folhas Massa folhada caramelizada, praline folhado com avelãs do Piemonte, creme mousseline com praline														
Cadé ou chá com mini-sobremesas (salada de frutas, mousse de chocolate, sorvete)														
Cadé ou chá com mini-sobremesas Panacotta calda de frutos silvestres, leite creme queimado, doce do momento														
Cadé ou chá com mini-sobremesas Gelado de pão de mel de Dijon, creme de baunilha, doce do momento														
Cheese cake, molho de frutos silvestres														
Taça Auguste Boulay Salada de fruta fresca, iogurte gelado com Champanhe Rosé, sorvete de groselha negra														
Taça de gelado da época Berthillon, aromas do momento														
Leite creme queimado com baunilha Bourbon														
Natas ou Chantilly														
Requeijão com açúcar, creme ou doce														
Bolo de chocolate														
Macaron Infiniment chocolate Pânières ou Caramelo														
Moelleux de chocolate, gelado de baunilha														
Mousse de chocolate														
Muffin do momento, sorvete de baunilha														
Confeitaria à escolha														
Profiteroles com baunilha Bourbon, chocolate de Les Deux Magots à moda antiga														
Suplemento bola de gelado Berthillon à escolha														
Tarte Tatin de maçã com natas ou gelado														
Tarte de maçã Tatin quente à moda de Deux Magots, natas ou gelado Berthillon														
Iogurte frozen California Bliss (0% M.G), aroma rosa-morango, caldo de frutos silvestres, framboesas frescas														
Iogurte gelado Champanhe Rosé 0% M.G vegano, caldo de frutos silvestres														

Gelados, Sorvetes & Taças Compostas

Bola de gelado à escolha														
Café ou Chocolate Liégeois gelado de café ou chocolate, molho de café ou chocolate, Chantilly														
Taça de gelado da época Berthillon, aromas do momento														
Taça de Les Deux Magots gelado de baunilha, sorvete de groselha negra e xarope de groselha negra														
Delícia de frutos silvestres (consoante a época) gelado de baunilha, sortido de frutos silvestres, molho de framboesas, Chantilly														
Morangos ou framboesas Melba (consoante a época) gelado de baunilha, morangos ou framboesas de acordo com a época, Chantilly														

Gelado de café e licor Kahlúa



Fórmulas

Pequeno-Almoço

Requeijão com açúcar ou natas



Requeijão com açúcar, creme ou doce



Le Classique



Bebida quente à escolha

(Café, expresso duplo, café de filtro, café cremoso, cappuccino, chá Dammann ou Leite achocolatado à moda antiga)

Croissant e torradas com manteiga de Poitou-Charentes (15 g)

Le Complet



Bebida quente à escolha

(café, expresso duplo, café de filtro, café cremoso, cappuccino, chá Dammann ou Leite achocolatado à moda antiga)

A seleção do padeiro: uma pastelaria e torradas com manteiga de Poitou-Charentes (15 g) compota artesanal ou mel

Suco de fruta natural (laranja ou toranja) (20 cl)

Le Petit Déjeuner Hemingway



Bebida quente à escolha renovável uma vez

(café, expresso duplo, café de filtro, café cremoso, cappuccino, chá Dammann ou leite achocolatado à moda antiga)

Ovo estrelado com bacon ou fiambre, omelete natural, com queijo ou mista, acompanhada com uma torrada com manteiga de Poitou-Charentes (15 g)

Le Petit Déjeuner Hemingway



Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double expresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs bio au choix (sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte) et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Le Petit Déjeuner JP Sartre



Bebida quente à escolha renovável uma vez

(café, expresso duplo, café de filtro, café cremoso, cappuccino, chá Dammann ou leite achocolatado à moda antiga)

O cesto do padeiro: duas pastelarias e torradas com manteiga de Poitou-Charentes (15 g), compota artesanal ou mel

Suco de fruta natural (laranja ou toranja) (20 cl)

logurte natural ou salada de fruta (consoante a época)

Troço de queijo



logurte natural



Os Vinhos

Vinhos do momento

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014



■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014



Vinhos Tintos

Bordeaux AOC	Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild									
Bourgogne Htes Côtes de Beaune AOC	Dom. Berger-Rive									
Bourgueil AOC	Domaine Breton									
Brouilly AOC	Château des Tours									
Chambolle Musigny AOC - Les Fremières 2015	Domaine Roux									
Châteauneuf-du-Pape AOC	Domaine La Clé de Saint Thomas 2016									
Châteauneuf-du-Pape AOC	Domaine La Clé de Saint Thomas 2017									
Châteauneuf-du-Pape AOC	Domaine La Clé de Saint Thomas 2019									
Côte Rôtie AOC	Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016									
Côte Rôtie AOC	Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2017									
Côtes du Rhône AOC	Château La Borie									
Crozes Hermitage AOC	Les Chênets									
Haut Médoc AOC, GCC	Château La Lagune									
Languedoc AOC	La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir									
Moulis AOC	Château Tramont									
Pauillac AOC	Château Pontet Canet, 2012									
Pommard AOC Pierre Mayeul, 2015										
Rully rouge AOC	Domaine Belleville Les Chauchoux									
Saint Emilion Grand Cru AOC	Etoiles de Mondorion									
Saint-Estèphe AOC	Château Haut Marbuzet, 2012									
Sancerre AOC	Domaines de Terre Blanches									

Vinhos Rosés

Côteaux d'Aix AOC	Château Calissanne									
Côtes de Provence AOP	Minuty Prestige									
Sancerre AOC	Domaine de la Perrière									














Vinhos Brancos

Bourgogne-Tonnerre AOC	Dom. de Marsoif (Chardonnay)									
Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC	Dom. Gautheron									
Chassagne Montrachet AOC	Les Chaumes, 2016									
Entre Deux Mers AOC	Château Guillot									
Entre Deux Mers AOC	Château Roquefort Rives									
Gewurztraminer Vendange Tardives	Dom. Schlumberger									
Meursault AOC 1er Cru	Les Charmes, Domaine Fanny Sabre 2017									
Petit Chablis AOC	La Chablisienne									
Petit Chablis AOC	Seigneurie de la Magdeleine									
Pinot Gris	Dom. Mittnacht, Les Petits Grains									
Pouilly Fumé AOC	Domaine des Berthiers									
Riesling	Les Princes Abbés, Dom. Schlumberger									
Sancerre AOC	Domaine de la Perrière									
Sauternes AOC	La Chartreuse de Coutet (moelleux)									

Vins de Prestige

Châteauneuf-du-Pape AOC	Dom. La Clé de St Thomas 2017									
Châteauneuf-du-Pape AOC	Dom. La Clé de St Thomas 2019									
Côte Rôtie AOC	Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016									

Coin du boulanger

Manteiga de Poitou-Charentes (15 gr.)																			
Croissant ou brioche																			
Pão com passas ou croissant de chocolate																			
Torradas com manteiga de Poitou-Charentes																			
Pão torrado com doce																			
Torradas, manteiga de Poitou-Charentes, compota																			
Torradas brioche com manteiga de Poitou-Charentes	