



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Folhado de Foie Gras salteado e peras caramelizadas,</b><br>gelado de vinho do Porto                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Foie Gras de pato (50 gr.) e torradas Poilâne</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Torresmo de pato em terrina</b><br>salada de rúcula e cebola vermelha confitada                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Gaspacho de tomate e seus cubinhos de pão torrado</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Gaspacho de tomate, cubinhos de pão torrado com alho</b>  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Gaspacho de tomate, sorvete de manjeriço,</b><br>cubinhos de pão torrado com alho                           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Gaspacho de tomate, sorvete de manjeriço,</b><br>cubinhos de pão torrado com alho                           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Gaspacho e salpicão de legumes,</b><br>natas batidas com manjeriço, cubinhos de pão torrado com alho        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Gaspacho e salpicão de legumes,</b> sorvete de manjeriço  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Arenque defumado "Petrossian",</b> batatas e rodelas de cebola em salada                                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Arenque defumado "Petrossian",</b> batatas cozidas  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>As 6 ostras Gillaudeau N°3</b>  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Melão à moda italiana</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Mil-folhas de queijo de cabra com legumes grelhados</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Milfolhas de legumes grelhados e queijo de cabra quente</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Mil-folhas de tomate e queijo de cabra fresco</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Ovos orgânicos cozidos, maionese perfumada com trufa,</b><br>remoulade de aipo                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Ovos de salmão (50 gr.), torradas e natas</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Ovos cozidos orgânicos, maionese mimosa e cebolinha fresco</b>  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Ovos com maionese perfumada com trufa</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Cebola inteira confitada,</b><br>suco de vaca, creme de queijo e cubinhos de pão torrado com alho           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Terrina em crosta com sabores ousonais,</b><br>salada de mesclu., vinagrete com óleo de noz                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Terrina em crosta com sabores ousonais,</b><br>mistura de pequenos brotos de alface, pickles                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Terrina em crosta com sabores ousonais,</b><br>mistura de pequenos brotos de alface, pickles                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tábua mista de enchidos e queijos da Auvergne</b><br>(embutido curado, presunto, queijos)                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Cogumelos salteados, emulsão de queijo Comté DOC 24 meses</b><br>Ovo escalfado orgânico                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Cantarelos e pleurotus salteados,</b> ovo orgânico escalfado e suco encorpado                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Cantarelos salteados,</b><br>cogumelos Pleurotus e cogumelos da época, suco de vitela, presunto San Daniele |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Alho-poró Mimosa e creme acidulado</b>  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Alho-poró Mimosa e creme acidulado</b>  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Salada de vagens frescas, cogumelos Paris,</b><br>lascas de nozes, chalotas, vinagrete de outono            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Salada de lentilhas verdes do Puy com bacon,</b> ovo escalfado orgânico                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Salada de quinoa com ervas arom</b> gambas marinadas com lima   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Salada Fresca, meio ovo cozido orgânico,</b> vinagrete balsâmico  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Salada verde e tomate</b>  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Salmão defumado da Escócia "Petrossian",</b> Tzaziki e torradas Poilâne  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Salmão defumado da Escócia "Petrossian",</b><br>salada de batata Charlotte e torradas Poilâne  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Salmão defumado da Escócia "Petrossian",</b> blinis e natas de Isigny  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Salmão defumado da Escócia "Petrossian",</b><br>torradas Poilâne e natas de Isigny   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Salmão defumado da Escócia e torradas Poilâne</b>  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tártaro de abacate e siri real desfiado,</b> Quenelles de ovos Avruga  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tártaro de abacate e carne de siri,</b> vinagrete de lima  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tártaro de abacate, camarões de Madagáscar,</b><br>vinagrete de lima   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tártaro de abacate, camarões de Madagáscar,</b><br>geleia fina com coentros, creme à base de limão   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Salmão tártaro</b> abacate e beterraba, suco de ervas frescas,   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tataki de bife de vazia,</b> Remoulade de aipo perfumado com trufa   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tataki de salmão com Wasabi,</b> bolacha de gergelim, pimento confitado  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tataki de atum e salada de quinoa com pequenos legumes</b><br>e coentros frescos   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tarte Tatin de endívias e queijo Fourme d'Ambert,</b> lascas de nozes  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tarte Tatin de abóbora Butternut e batata doce com creme de queijo Comté,</b><br>magret defumado de lascas de nozes, salada de rúcula e tomate confitado |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tarte tipo Tatin de queijo de cabra com mel de acácia, lascas de nozes</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Terrina de veado com Fine Champagne</b>  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Terrina de faisão com pistácio,</b> compota de cebola vermelha   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Atum marinado com lima,</b> salada de quinoa com legumes e coentros frescos  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tomate Coração de Boi e Burrata, pesto</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Aveludado de abóbora butternut,</b> creme batido com lascas de avelãs  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Aveludado de boletos,</b> natas batidas e lascas de avelãs torrificadas  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## Marisco

### Marisco

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Búzios (cerca de 300 gr)</b>                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Camarões rosa de Madagáscar (as 8 unidades)</b>          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Huîtres Gillardeau</b> Spéciales Gillardeau N°3          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Huîtres Marennes-Oléron</b> Fines de Claire "Barrau" N°2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Huîtres Marennes-Oléron</b> Fines de Claire "Barrau" N°3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## 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 Écailler** 2 Ostras Gillardeau N°3, 2 Huitres Fines de Claire N°3,  
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 Deux Magots** 3 Ostras Gillardeau N°3, 3 Ostras Fines de Claire N°3,  
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.)



**Prato dos Escritores** 6 Ostras Gillardeau N°3, 6 Ostras Fines de Claire N°3,  
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 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 outonal com lavagante

favas, alface little Gem, tomate cereja, lascas de castanha, lavagante, vinagrete com lima



### Salada de verão

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



### Salada de verão

Alface Little Gem e salada variada, vagens, tomate, pimentão, azeitonas pretas, cebola vermelha, ovo cozido biológico, atum meio-cozido marinado com manjeriço, filletes de biqueirão, vinagrete balsâmico



### Salade de verão com lavagante

Vagens frescas, alface little gem, tomate, abacate, manga fresca, meio-lavagante, vinagrete com lima



### 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 primaveril com lavagante

vagens frescas, alface Little Gem, tomate, pepino, lavagante, vinagrete com lima



### Salada de tomate, mozzarella di bufala, manjeriço



### Salada Deux Magots

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



### Salada Deux Magots

salada verde, presunto, frango desfiado, queijo Comté, tomate, ovo cozido orgânico



### Salada Provençal

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



### Salada Saint-Germain

salada verde, frango desfiado, vagens, passas de uva, ovo cozido orgânico, 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



|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Robalo cozido sobre a pele, funcho concitado e manteiga de citrinos</b>                                      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Lombo de rodovalho salteado,</b><br>legumes antigos glaceados, molho Mousseline aromatizado com trufa        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filê de rodovalho assado,</b> molho musseline, esmagado de batata com trufa                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filê de rodovalho assado,</b> puré de batata, molho de manteiga com champanhe                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filê de rodovalho assado,</b><br>legumes esquecidos, molho de manteiga branca com champanhe                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Bacalhau fresco à moda Aioli,</b> legumes crocantes  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Lombo de bacalhau fresco cozido sobre a pele,</b><br>esmagado de batata com ervas                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Lombo de bacalhau em aioli, legumes escalfados</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filete de robalo cozido sobre a pele,</b> legumes salteados, molho virgem                                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filete de dourada real cozida na chapa,</b><br>funcho confitado, manteiga de citrinos                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filete de dourada real cozida na chapa,</b><br>legumes de inverno, molho de manteiga branca com limão        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filê de Peixe-Galo cozido na chapa,</b> Fondue de alho-poró com manteiga                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filê de Peixe-Galo assado,</b> funcho confitado, manteiga de citrinos  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filê de Peixe-Galo assado,</b> salada de abobrinha, maionese com manjeriço                                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filê de Peixe-Galo assado,</b> fondue de alho-poró, azeite e limão   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filetes de linguado à Meunière</b> caçarola de legumes de inverno  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filetes de linguado à Meunière</b> arroz pilaf   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Gambas gigantes marinadas com lima e gengibre,</b><br>tagliatelle de legumes crocantes com ervas aromáticas  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Gambas assadas,</b> risoto de legumes, caldo de marisco  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Gambas assadas, risotto de espargos verdes</b><br>e parmesão Parmigiano Reggiano                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Gambas assadas, risotto primavera</b>  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Tamboril assado em medalhão,</b><br>esmagada de batata e abóbora Butternut, molho de manteiga branca e limão |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Medalhões de tamboril assados</b><br>vinagrete de beterraba e gratinado de abóbora butternut                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Vieiras assadas,</b> musselina de aipo-rábano, creme de marisco  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Vieiras assadas,</b> risotto perfumado com trufa   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Vieiras assadas, puré de aipo</b>  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Lombo de salmão Bømlo,</b> fondue de alho-poró, molho branco de manteiga                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Lombo de Salmão Bømlo,</b><br>espinafres salteados, molho holandês com ervas frescas                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Lombo de salmão cozido na chapa,</b><br>legumes salteados, molho de manteiga com rumex                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Lombo de salmão assado,</b> legumes salteados, molho de manteiga branco                                      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Pesca do momento</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Ravioli de lavagante e bacalhau fresco com pequenos legumes,</b><br>creme de marisco                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Ravioli de lavagante e salmão com pequenos legumes,</b><br>creme de marisco                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Rodvalho cozido sobre a pele, legumes salteados,</b><br>molho de manteiga branca com limão                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## Carnes

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Prato com rosbife* frio e seus condimentos,</b> batatas fritas e salada   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Belo bife de Acém de vaca* de Salers (cerca de 350 gr),</b><br>molho tártaro, batatas fritas  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Blanquette de vitela* à moda antiga, arroz basmati</b>  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Blanquette de vitela* Boris Vian à moda Gouffé,</b> arroz basmati   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Blanquette de vitela* Boris Vian à moda Gouffé,</b> arroz pilaf   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Blanquette de vitela* Primavera,</b> arroz pilaf  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Bife* Bourguignon,</b> batatas cozidas  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Burger de cana de vaca* Charolesa e presunto San Daniele grelhado,</b><br>creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Hamburger de vaca* Charolesa e toucinho grelhado,</b><br>cogumelos salteados, creme com queijo Fourme d'Ambert, batatas fritas frescas          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Hamburger de vaca* Charolesa e toucinho grelhado,</b><br>creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas                      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Hamburger de vaca* Charolesa e toucinho grelhado,</b><br>creme de queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Carré de cordeiro 3 costeletas em crosta de ervas,</b><br>vagens frescas com manteiga   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Carré de borrego* em crosta de ervas,</b><br>suco de tomilho, vagens verdes frescas   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Bife de Acém da raça Salers para duas pessoas,</b><br>batatas Grenaille e cogumelos salteados   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Costeleta de vitela* cozida em baixa temperatura,</b><br>suco de alecrim, ratatouille fina  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Costeleta de vitela* cozida em baixa temperatura,</b><br>batatas Grenaille e cogumelos  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Costeleta de vitela* espessa "cozido em baixa temperatura",</b><br>cogumelos da época salteados<br>puré de batata com manteiga e suco encorpado |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Costeleta de vitela* espessa "cozido em baixa temperatura",</b><br>caldo de boletos, puré de batata com manteiga                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Bife de Acém da Normandia* grelhado (cerca de 350 gr.),</b><br>batatas fritas frescas, molho tártaro  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Acém de vaca "Normandia"* maturada salteada (cerca de 350 gr),</b><br>batatas fritas frescas, molho de pimenta                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Bife da vazia de vitela*,</b> esmagado de batata, suco de tomilho   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Bife da vazia de vitela*,</b> gratinado Dauphinois, molho encorpado   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filete de borrego* assado,</b> legumes primaveris, suco de sálvia   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Acém de vaca* na chapa,</b> molho de cogumelos Morchella, gratinado Dauphinois  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Acém de vaca* em espetadas, batatas fritas frescas,</b> molho de pimenta  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filê de vaca* grelhado,</b> batatas fritas frescas, molho tártaro   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Contrafilé* de vaca dourado com trufa,</b> maçãs  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Bife de Acém* salteado perfumado com trufa,</b><br>gratinado de batatas   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Fraldinha de vaca* salteada,</b><br>molho Périgourdine, batata à moda Anna perfumadas com trufa   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Contrafilé de vaca* dourado,</b> batatas fritas frescas, molho Périgourdine   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Contrafilé de vaca* dourado,</b> molho de pimenta, gratinado Dauphinois   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Contrafilé de vaca* dourado,</b> molho Périgourdine, batatas Grenaille com salsa  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Contrafilé de vaca* dourado,</b><br>molho de queijo Fourme d'Ambert, gratinado de batata Dauphinois   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|   |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |
|---|---|--|--|---|--|--|---|---|---|---|---|
| <b>Contrafilé de vaca* dourado</b> , molho de três pimentas, batatas Grenailles   |     |  |  |   |  |  |     |     |     |   |   |
| <b>Contrafilé de vaca* assado</b> batatas fritas frescas, emulsão fria de estragão  |    |  |  |   |  |  |    |    |    |   |   |
| <b>Bife de alcatra* assado</b> , batatas fritas frescas, molho de pimenta   |    |  |  |   |  |  |    |    |    |   |   |
| <b>Bife de acém de vaca*</b> , molho de pimenta verde, batatas fritas frescas   |    |  |  |   |  |  |    |    |    |   |   |
| <b>Filé mignon de corça assada</b> ,<br>musseline de aipo e puré de castanha, molho à base de pimenta                                 |    |  |  |   |  |  |    |    |    |   |   |
| <b>Magret de pato* com frutos silvestres</b> ,<br>puré de abóbora Huchiki Kuri e lascas de castanha                                   |    |  |  |   |  |  |    |    |    |   |   |
| <b>Magret de pato* do Sudoeste com frutos vermelhos</b> ,<br>gratinado de abóbora Kuri vermelha                                       |    |  |  |   |  |  |    |    |    |   |   |
| <b>Magret de pato* à moda Rossini</b> ,<br>gratinado de abóbora Hokaido e aparas de parmesão  |    |    |  |   |  |  |    |    |    |   |   |
| <b>Magret de pato* assado</b> , batatas Grenailles e fricassê de cogumelos  |    |  |  |   |  |  |    |    |   |   |   |
| <b>Medalhão de frango caseiro</b> , risotto de legumes de outono  |    |  |  |   |  |  |    |    |   |   |   |
| <b>Barriga de porco defumado cozido 19 horas</b> , lentilhas verdes do Puy  |    |  |  |    |  |  |    |    |    |    |   |
| <b>Pot-au-feu* e legumes da época</b>   |    |  |  |   |  |  |    |    |    |   |   |
| <b>Risotto de frango caseiro* com creme de morchellas</b>   |    |  |  |   |  |  |    |    |   |    |   |
| <b>Rosbife* frio em tiras finas</b> , batatas fritas frescas e condimentos  |   |  |  |    |  |  |    |   |    |    |   |
| <b>Rosbife* frio, alface, maionese caseira</b>  |   |    |  |    |  |  |   |   |    |    |   |
| <b>Stinco de cordeiro estufado com alecrim</b> , pequenos legumes   |    |  |  |   |  |  |    |    |   |    |   |
| <b>Suprême de capão caseiro* com morchellas</b> ,<br>risotto de massa em forma de perlas com parmesão Parmigiano Reggiano             |    |  |  |   |  |  |    |    |   |    |   |
| <b>Suprême de capão caseiro* com morchellas</b> ,<br>trilogia de purés de aipo, batata e abóbora butternut com lascas de castanha     |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |
| <b>Suprême de frango caseiro* com</b> arroz pilaf   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| <b>Suprême de frango caseiro* com morchellas</b> , puré com azeite  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |   |
| <b>Suprême de frango caseiro* recheado com ervas frescas</b> ,<br>puré com azeite   |  |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |
| <b>Suprême de frango caseiro* marinado com alecrim</b><br>e sua manteiga, legumes provençais salteados                                |  |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |
| <b>Suprême de frango caseiro* aromatizado com trufa</b> , batata Darphin  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |   |
| <b>Suprême de frango caseiro* aromatizado com trufa</b> , arroz pilaf   |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |   |
| <b>Suprême de frango caseiro* assado</b> ,<br>suco cremoso com semente de mostarda, legumes salteados                                 |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |   |
| <b>Suprême de frango caseiro* assado</b> , puré de batata com cebolinho,<br>molho de manteiga com tomilho e limão                     |  |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |
| <b>Bife tartaro de vaca* Charolesa cortado à faca à moda "Deux Magots"</b><br>crumble de ervas, batatas fritas e salada verde         |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |   |
| <b>Bife tártaro de vaca* Charolesa</b> ,<br>emulsão de ervas frescas e tomate seco, salada, batatas fritas                            |   |  |  |  |  |  |  |   |  |  |   |
| <b>Bife tártaro de vaca* revisitado à moda Deux Magots</b><br>ou muito ligeiramente salteado, salada variada, batatas fritas caseiras |   |  |  |  |  |  |   |   |  |  |   |
| <b>Tártaro de vaca*</b> ,<br>emulsão de ervas frescas e tomate seco, salada, batatas fritas frescas                                   |   |  |  |  |  |  |   |   |  |  |   |
| <b>Massa</b>  |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |
| <b>Pasta do dia</b>   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Vegetariano</b>  |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |
| <b>Sortido de legumes da época</b>  |   |  |  |   |  |  |  |   |   |   |   |



## Prato Criança




































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

## Plats à la Carte

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



## Snacks

### Ovos Orgânicos

|  |   |  |   |   |  |   |  |
|--|---|--|---|---|--|---|--|
| <b>Ovo cozido orgânico</b>   |   |  |   |   |  |   |  |
| <b>Ovos mexidos biológicos</b>   |   |  |   |  |  |   |  |
| <b>Ovos mexidos orgânicos com boletos</b>  |   |  |   |  |  |   |  |
| <b>Ovos orgânicos mexidos perfumados com trufa</b>   |   |  |   |  |  |   |  |
| <b>Ovos orgânicos mexidos aromatizados com trufa de verão</b>  |   |  |   |  |  |   |  |
| <b>Escondidinho de ovos com bacon e queijo de cabra</b>  |  |  |   |  |  |   |  |
| <b>Ovos orgânicos no prato</b>   |   |  |   |  |  |   |  |
| <b>Ovos orgânicos no prato com bacon ou com fiambre</b>  |   |  |   |  |  |   |  |
| <b>Ovos estrelados</b>   |   |  |   |  |  |   |  |
| <b>Ovos estrelados com bacon ou com fiambre</b>  |   |  |   |  |  |   |  |
| <b>Omelete 3 sabores, salada misturada</b> (fiambre, queijo e ervas aromáticas)  |   |  |  |  |  |  |  |
| <b>Omelete orgânica com boletos, alface</b>  |   |  |   |  |  |   |  |
| <b>Omelete orgânica completa com sabores variados</b><br>Ingredientes à escolha (fiambre, queijo e ervas aromáticas)                   |   |  |  |  |  |  |  |
| <b>Omelete orgânica completa com sabores variados, salada de alface</b><br>Ingredientes à escolha (fiambre, queijo e ervas aromáticas) |   |  |  |  |  |  |  |
| <b>Omelete orgânica da época</b>   |   |  |   |   |  |  |  |
| <b>Omelete orgânica natural</b>  |   |  |  |  |  |  |  |
| <b>Omelete orgânica natural, salada de alface</b>  |   |  |  |  |  |  |  |
| <b>Omelete primaveril orgânica</b> Ervas e cogumelos salteados,  |   |  |   |  |  |   |  |

## Tostas

### Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas

|   |   |  |   |   |   |   |   |   |  |
|---|---|--|---|---|---|---|---|---|--|
|   |  |  |  |   |   |  |  |   |  |
| <b>Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas</b>  |  |  |  |  |   |  |  |   |  |
| <b>Croque-Madame (fiambre ou frango, ovo), salada verde</b>   |  |  |  |  |   |   |  |   |  |
| <b>Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio</b><br>alface   |  |  |  |  |   |   |  |   |  |
| <b>Croque-Madame com fiambre ou frango, ovo orgânico, alface</b>  |  |  |  |  |   |   |  |   |  |
| <b>Croque-Monsieur (fiambre ou frango, salada verde)</b>  |  |  |  |  |   |   |  |   |  |
| <b>Croque-Monsieur au jambon ou poulet</b> alface   |  |  |  |  |   |   |  |   |  |
| <b>Misto-quente com fiambre, alface</b>   |  |  |  |  |   |   |  |   |  |
| <b>Queijo Crottin quente sobre pão Poilâne apimentado,</b> alface   |  |  |   |  |   |   |  |   |  |
| <b>Queijo de cabra quente em pão Poilâne, salada verde</b>  |  |  |  |  |   |   |  |   |  |
| <b>Queijo Crottin de Chavignol com mel e ervas da Provença</b><br>em torrada Poilâne com pimenta, alface  |  |  |  |  |   |   |  |  |  |
| <b>O Croque-Madame de Deux Magots com fiambre ou frango,</b><br>ovo orgânico, salada verde  |  |  |   |   |   |   |  |   |  |
| <b>O Croque-Monsieur de Deux Magots com fiambre ou frango,</b> alface   |  |  |   |  |   |   |  |   |  |
| <b>Torrada de outono com pão Poilâne torrado</b><br>bacon grelhado, cogumelos Pleurotus, cantarellos, miolo de nozes, salada de folhas jovens com óleo de noz |  |  |  |  |  |   |  |   |  |
| <b>Torrada de inverno com trufa</b><br>Pão Poilâne torrado, compota de cebola, batata, bacon, queijo Tomme fresco, noz muscada                                |  |  |   |  |  |   |  |   |  |
| <b>Torrada italiana em pão Poilâne</b><br>Piperrada, presunto San Daniele, aparas de parmesão, rúcula, pesto, azeitonas pretas                                |  |  |  |   |   |   |  |   |  |
| <b>Torrada vegetariana com pão Poilâne</b><br>Pasta de tomate confitado, espargos verdes, aparas de Parmesão, ovo cozido biológico                            |  |  |   |  |   |   |  |   |  |

## Clubs & Sanduiches

### Club sanduíche com salmão defumado "Petrossian",

Abacate, manga fresca, salada verde, ovo cozido orgânico, casca de lima, batatas fritas



### Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas

|   |   |  |   |   |   |   |   |  |  |
|---|---|--|---|---|---|---|---|--|--|
|   |  |  |  |   |   |  |  |  |  |
| <b>Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas</b>                                |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| <b>Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas</b>  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| <b>Club sanduíche com Suprême de aves e pastrami,</b><br>molho tártaro, batatas fritas                      |  |  |   |   |   |  |  |  |  |
| <b>Club sanduíche com Suprême de aves e pastrami,</b><br>ovo cozido orgânico, molho tártaro, batatas fritas |  |  |   |   |   |  |  |  |  |
| <b>Club sanduíche vegetariano</b><br>Legumes crocantes, ovo biológico, batatas fritas frescas               |  |  |   |   |  |  |  |  |  |
| <b>Club sanduíche vegetariano</b> Legumes crocantes, ovo orgânico, batatas fritas                           |  |  |   |   |  |  |  |  |  |
| <b>Sanduíche Real com lavagante</b><br>Pickles de legumes, salada verde, casca de lima, maionese com limão  |  |  |  |   |  |  |   |  |  |

## Sanduíches

### Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas

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



## Torradas e Tábuas

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

## Sobremesas

### Queijos

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

## Sobremesas

### Pequena "Bûche" da Ardèche

Biscoito Champanhe e musse de castanha perfumado com velho rum da Martinica com lascas de castanha confitada



### 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



### Fontainebleau com mirtilo, caldo de frutos silvestres



### Bolo de chocolate



### Macaron Infiniment chocolate Païneras 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 de baunilha



### 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



### Taça Saint-Germain

Sorvete de sabugueiro, salada de fruta, natas, licor Saint-Germain



### 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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Queijo coado Faisselle natural, açúcar ou calda de fruta</b>  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Requeijão com açúcar ou natas</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Requeijão com açúcar, creme ou doce</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Classique</b><br>Bebida quente à escolha<br>(Café, expresso duplo, café de filtro, café cremoso, cappuccino, chá Dammann ou Leite achocolatado à moda antiga)<br>Croissant e torradas com manteiga de Poitou-Charentes (15 g)  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Complet</b><br>Bebida quente à escolha<br>(café, expresso duplo, café de filtro, café com natas, cappuccino, chá Dammann ou chocolate à moda antiga)<br>A seleção do padeiro: uma pastelaria e torradas com manteiga de Poitou-Charentes (15g) doce artesanal ou mel<br>Sumo de fruta natural (laranja ou toranja) (25 cl)   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre</b><br>Bebida quente à escolha renovável uma vez<br>(café, expresso duplo, café de filtro, café com natas, cappuccino, chá Dammann ou chocolate à moda antiga)<br>O doce do Padeiro e torradas com manteiga de Poitou-Charentes, doce artesanal ou mel<br>Ovos orgânicos mexidos em Cocotte, fatias de rosbife, queijo Comté 16 meses<br>Suco de fruta natural (laranja ou toranja) (25 cl)<br>Salada de fruta (consoante a época) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Petit Déjeuner Hemingway</b><br>Bebida quente à escolha renovável uma vez<br>(café, expresso duplo, café de filtro, café cremoso, cappuccino, chá Dammann ou leite achocolatado à moda antiga)<br>Ovo estrelado com bacon ou fiambre, omelete natural, com queijo ou mista, acompanhada com uma torrada com manteiga de Poitou-Charentes (15 g)  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Petit Déjeuner Hemingway</b><br>Boisson chaude au choix renouvelable une fois<br>(café, double expresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)<br>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)<br>Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)<br>Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Petit Déjeuner JP Sartre</b><br>Bebida quente à escolha<br>(café, expresso duplo, café de filtro, café com natas, cappuccino, chá Dammann ou chocolate à moda antiga)<br>A seleção do padeiro: uma pastelaria e torradas com manteiga de Poitou-Charentes (15g) doce artesanal ou mel<br>Sumo de fruta natural (laranja ou toranja) (25 cl)<br>Iogurte natural ou salada de fruta (consoante a época)  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Troço de queijo</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Iogurte natural</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## Brunchs das 11h às 15h30

### Brunch Marin

Ovos mexidos orgânicos,  
salmão defumado da Escócia "Petrossian",  
arenque defumado "Petrossian",  
taramasalata "Petrossian" com as suas torradas,  
salada de batata Charlotte,  
queijo Comté e Saint-Nectaire,  
& prato de doçarias da época



### Brunch Marin

Ovos mexidos orgânicos,  
salmão defumado da Escócia "Petrossian",  
ovas de salmão selvagem "Petrossian",  
taramasalata "Petrossian",  
blinis e natas de Isigny,  
batatas salteadas com ervas,  
queijos Comté e Saint-Nectaire,  
& prato doce de guloseimas da época



### Brunch Marin

Ovos mexidos orgânicos,  
salmão defumado da Escócia "Petrossian",  
ovas de salmão "Petrossian",  
tarama "Petrossian",  
torradas Poilâne e natas de Isigny,  
batatas salteadas com ervas,  
queijos Comté e Saint-Nectaire,  
& prato de doces da época



### Brunch Marin

Ovos mexidos orgânicos,  
salmão defumado da Escócia "Petrossian",  
ovas de salmão selvagem "Petrossian",  
taramasaladta "Petrossian",  
torradas Poilâne e natas de Isigny,  
pepinos com natas,  
Queijo Comté de 16 meses e queijo Saint-Nectaire,  
& prato de doces da época



### Brunch Saint-Germain

Ovos mexidos orgânicos, batatas salteadas com ervas, meio Croque-Monsieur com frango, salpicão, presunto San Daniele, queijos Comté e Saint-Nectaire, & assiette sucrée de gourmandises de saison



### Brunch Saint-Germain

Ovos mexidos orgânicos, batatas salteadas com ervas, meio croque-monsieur, salpicão, presunto San Daniele, queijos Comté e Saint-Nectaire, & prato de doces da época



### Brunch Saint-Germain

Ovos mexidos orgânicos, salada basca, fatias de rosbife, salpicão, fiambre, queijo Comté de 16 meses e queijo Saint-Nectaire, & prato de doces da época



## Os Vinhos

### Vinhos do momento

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014



■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014







