



17 Maio 2022



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



### Glúten

Cereais contendo glúten: trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, Kamut ou suas cepas híbridas e produtos com base nesses cereais

"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

Asa de raia escalfada batatas cozidas, molho de manteiga branco com alcaparras

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

Prato Écailler 2 Ostras Gillardeau N°3, 2 Ostras Fines de Claire N°2,  
4 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Filê de rodovalho assado, molho musseline, esmagado de batata com trufa

Blanquette de vitela\* à moda antiga, arroz basmati

Blanquette de vitela\* Boris Vian à moda Gouffé

Bife\* Bourguignon, batatas cozidas

Bife\* Bourguignon, batatas cozidas

Búzios (cerca de 300 gr)

Burger de cana de vaca\* Charolesa e presunto San Daniele grelhado,  
creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas

Burger de cana de vaca\* Charolesa e presunto San Daniele grelhado,  
creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas

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

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

Pato e foie gras cozido em terrina, compota de cebola, torradas de pão Poilâne

Carré de borrego\* em crosta de ervas, suco de tomilho, vagens verdes frescas

Caviar Alverta Real "Petrossian" (12 g), torrada e natas

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

Caviar Ossetra Real "Petrossian" (20 g), torradas e creme

Cheese cake, molho de frutos silvestres  
 Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas  
 Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas  
 Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas  
 Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas  
 Costeleta de vitela\* espessa "cozido em baixa temperatura", cogumelos da época salteados  
 puré de batata com manteiga e suco encorpado  
 Creme de legumes da época, creme batido com lascas de avelãs  
 Camarões rosa de Madagáscar (as 8 unidades)  
 Croissant ou brioche  
 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  
 Croquembouche  
 Croquembouche  
 Queijo de cabra quente em pão Poilâne, salada verde  
 Degustação "Petrossian" Salmão defumado da Escócia, ovos de salmão, taramasalata, torradas Poilâne  
 Degustação "Petrossian" Salmão defumado da Escócia, arenque defumado, taramasalata, torradas Poilâne  
 Meio-lavagante à Parisienne  
 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  
 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  
 Filete de borrego\* assado, legumes primaveris, 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  
 Foie Gras de pato (50 gr.) e torradas Poilâne  
 Foie gras de pato e torradas em pão Poilâne  
 Foie gras de pato e torradas em pão Poilâne  
 Torresmo de pato em terrina salada de rúcula e cebola vermelha confitada  
 Gambas assadas, risotto de espargos verdes e parmesão Parmigiano Reggiano  
 Gambas assadas, risotto primaveril  
 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  
 Bolo de chocolate  
 Arenque defumado "Petrossian", batatas cozidas  
 Húîtres Gillaudeau Spéciales Gillaudeau N°3  
 Húîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2

### 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)

### Le Trio: fiambre, Comté, tomate

#### As 6 ostras Gillardeau N°3

Tamboril assado em medalhão, esmagada de batata e abóbora Butternut, molho de manteiga branca e limão

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

Medalhões de tamboril assados vinagrete de beterraba e gratinado de abóbora butternut

Melão à moda italiana

Mil-folhas de queijo de cabra com legumes grelhados

Milfolhas de legumes grelhados e queijo de cabra quente

Moelleux de chocolate, gelado de baunilha

Mousse de chocolate

Muffin do momento, sorvete de baunilha

Vieiras assadas, musselina de aipo-rábano, creme de marisco

Vieiras assadas, musselina de aipo-rábano, creme de marisco

Vieiras assadas, risotto perfumado com trufa

Escondidinho de ovos com bacon e queijo de cabra

Ovas de salmão "Petrossian" (50 gr), torradas e creme

Ovos de salmão (50 gr.), torradas e natas

Ovos de salmão (50 gr.), torradas e natas

Pão com passas ou croissant de chocolate

Terrina em crosta com sabores outonais, salada de mesclu., vinagrete com óleo de noz

Pasta do dia

Confeitaria à escolha

Lombo de salmão cozido na chapa, legumes salteados, molho de manteiga com rumex

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)

Tábua mista de enchidos e queijos da Auvergne (embutido curado, presunto, queijos)

Tábua mista de enchidos e queijos da Auvergne (embutido curado, presunto, queijos)

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Prato Deux Magots 3 Ostras Gillardeau N°3, 3 Ostras Fines de Claire N°2,  
6 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Prato dos Escritores 6 Ostras Gillardeau N°3, 6 Ostras Fines de Claire N°2,  
8 grandes camarões de Madagáscar, búzios (cerca de 300 gr.)

Cantarelos e pleurotus salteados, ovo orgânico escalfado e suco encorpado  
Barriga de porco defumado cozido 19 horas, lentilhas verdes do Puy  
Pot-au-feu\* e legumes da época  
Pot-au-feu\* e legumes da época

Profiteroles com baunilha Bourbon, chocolate de Les Deux Magots à moda antiga  
Ravioli de lavagante e salmão com pequenos legumes, creme de marisco  
Risotto de frango caseiro\* com creme de morchellas  
Risotto de frango caseiro\* com creme de morchellas

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

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

Salada de lentilhas verdes do Puy com bacon, ovo escalfado orgânico  
Salada de quinoa com ervas arom gambas marinadas com lima  
Sanduíche fiambre caseiro  
Sanduíche presunto San Daniele  
Sanduíche misto: fiambre, queijo Comté  
Sanduíche rosbif\*, tomate, salada, maionese caseira  
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  
Stinco de cordeiro estufado com alecrim, pequenos legumes  
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

Tártaro de abacate e siri real desfiado, Quenelles de ovos Avruga  
Tarte Tatin de maçã com natas ou gelado

Tarte de maçã Tatin quente à moda de Deux Magots, natas ou gelado Berthillon  
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

Torrada vegetariana com pão Poilâne Pasta de tomate confitado, espargos verdes, aparas de Parmesão, ovo cozido biológico  
Torradas com manteiga de Poitou-Charentes  
Pão torrado com doce  
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  
Torradas, manteiga de Poitou-Charentes, compota  
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  
Torradas brioche com manteiga de Poitou-Charentes  
Aveludado de abóbora butternut, creme batido com lascas de avelãs  
Taça de Taramosalata "Petrossian" (100 gr), torradas de pão Poilâne  
Taça de Taramosalata "Petrossian" (100 gr), torradas de pão Poilâne



## Crustáceos

Marisco e produtos a base de marisco

Prato Écailler 2 Ostras Gillardeau N°3, 2 Ostras Fines de Claire N°2,  
4 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Robalo cozido sobre a pele, funcho concitado e manteiga de citrinos  
Búzios (cerca de 300 gr)

Carpaccio de vieiras com lascas de trufas, suco acidulado, buquê de rúcula  
Camarões rosa de Madagáscar (as 8 unidades)  
Meio-lavagante à Parisiense

Meio-lavagante em salada, vagens frescas, manga fresca, vinagrete com lima  
Gambas assadas, risotto de espargos verdes e parmesão Parmigiano Reggiano  
Gambas assadas, risotto primavera

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3  
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2  
As 6 ostras Gillardeau N°3

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, musselina de aipo-rábano, creme de marisco  
Vieiras assadas, risotto perfumado com trufa

Pasta do dia

Prato Deux Magots 3 Ostras Gillardeau N°3, 3 Ostras Fines de Claire N°2,  
6 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Prato dos Escritores 6 Ostras Gillardeau N°3, 6 Ostras Fines de Claire N°2,  
8 grandes camarões de Madagáscar, búzios (cerca de 300 gr.)

Ravioli de lavagante e salmão com pequenos legumes, creme de marisco  
Salada de quinoa com ervas arom gambas marinadas com lima  
Salada Real alface, vagens, toranja, tomate, maçãs, siri,  
gambas marinadas, vinagrete de citrinos

Tártaro de abacate e siri real desfiado, Quenelles de ovos Avruga



## Ovos

Ovos e produtos a base de ovos

"Ispahan" Biscoite macaron de rosa, creme com pétalas de rosas, framboesas e lichias  
2000-folhas

Massa folhada caramelizada, praline folhado com avelãs do Piemonte, creme mousseline com praline

Aioli de bacalhau fresco espesso, legumes cozidos  
(cenoura, abobrinha, batata, funcho),  
ovo orgânico cozido, molho aioli

Espargos brancos servidos mornos, vinagrete

Prato Écailler 2 Ostras Gillardeau N°3, 2 Ostras Fines de Claire N°2,  
4 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Filê de rodovalho assado, molho musseline, esmagado de batata com trufa  
Blanquette de vitela\* Boris Vian à moda Gouffé

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Bola de gelado à escolha

Búzios (cerca de 300 gr)

Café ou Chocolate Liégeois gelado de café ou chocolate, molho de café ou chocolate, Chantilly

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

Carré de borrego\* em crosta de ervas, suco de tomilho, vagens verdes frescas

Cheese cake, molho de frutos silvestres

Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas

Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas

Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas

Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas

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

Leite creme queimado com baunilha Bourbon

Camarões rosa de Madagáscar (as 8 unidades)

Croissant ou brioche

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

Croquembouche

Croquembouche

Delícia de frutos silvestres (consoante a época)

gelado de baunilha, sortido de frutos silvestres, molho de framboesas, Chantilly

Meio-lavagante em salada, vagens frescas, manga fresca, vinagrete com lima

Acém de vaca\* em espetadas, batatas fritas frescas, molho de pimenta

Morangos ou framboesas Melba (consoante a época)

gelado de baunilha, morangos ou framboesas de acordo com a época, Chantilly

Bolo de chocolate

Gelado de café e licor Kahlúa

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)

Macaron Infiniment chocolate Païneras ou Caramelo

Magret de pato\* à moda Rossini, gratinado de abóbora Hokaido e aparas de parmesão

Moelleux de chocolate, gelado de baunilha

Mousse de chocolate

Muffin do momento, sorvete de baunilha

Vieiras assadas, risotto perfumado com trufa

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

Pão com passas ou croissant de chocolate

Cesto de verduras crocantes, creme branco com ervas

Terrina em crosta com sabores outonais, salada de mesclu., vinagrete com óleo de noz

Pasta do dia

Confeitaria à escolha

Prato Deux Magots 3 Ostras Gillardeau N°3, 3 Ostras Fines de Claire N°2,  
6 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Prato dos Escritores 6 Ostras Gillardeau N°3, 6 Ostras Fines de Claire N°2,  
8 grandes camarões de Madagáscar, búzios (cerca de 300 gr.)

Cantarelos e pleurotus salteados, ovo orgânico escalfado e suco encorpado

Profiteroles com baunilha Bourbon, chocolate de Les Deux Magots à moda antiga

Rosbife\* frio, alface, maionese caseira

Rosbife\* frio, alface, maionese caseira

Rosbife\* frio, alface, maionese caseira

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

Salada de lentilhas verdes do Puy com bacon, ovo escalfado orgânico

Salada primavera

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

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 manjerição, 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

Sanduíche rosibif\*, tomate, salada, maionese caseira

Suplemento bola de gelado Berthillon à escolha

Tártaro de abacate e siri real desfiado, Quenelles de ovos Avruga

Tarte Tatin de maçã com natas ou gelado

Tarte de maçã Tatin quente à moda de Deux Magots, natas ou gelado Berthillon

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

Torradas brioche com manteiga de Poitou-Charentes



## Peixes

Peixes e produtos à base de peixes

Asa de raia escalfada batatas cozidas, molho de manteiga branco com alcaparras

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

Prato Écaille 2 Ostras Gillardeau N°3, 2 Ostras Fines de Claire N°2,

4 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Robalo cozido na chapa, legumes primaveris, molho virgem

Robalo cozido sobre a pele, legumes provençais salteados, molho virgem

Robalo cozido sobre a pele, funcho confitado e manteiga de citrinos

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, purê de batata, molho de manteiga com champanhe

Carpaccio de vieiras com lascas de trufas, suco acidulado, buquê de rúcula

Caviar Alverta Real "Petrossian" (12 g), torrada e natas

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

Caviar Ossetra Real "Petrossian" (20 g), torradas e creme

Camarões rosa de Madagáscar (as 8 unidades)

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

Meio-lavagante à Parisiense

Meio-lavagante em salada, vagens frescas, manga fresca, vinagrete com lima

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

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 primaveril

Arenque defumado "Petrossian", batatas cozidas

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, musselina de aipo-rábano, creme de marisco

Ovas de salmão "Petrossian" (50 gr), torradas e creme

Ovos de salmão (50 gr.), torradas e natas

Ovos de salmão (50 gr.), torradas e natas

Pasta do dia

Confeitaria à escolha

Lombo de salmão assado, legumes salteados, molho de manteiga branco

Lombo de salmão assado, legumes salteados, molho de manteiga branco

Pesca do momento



Prato Deux Magots 3 Ostras Gillardeau N°3, 3 Ostras Fines de Claire N°2,  
6 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Prato dos Escritores 6 Ostras Gillardeau N°3, 6 Ostras Fines de Claire N°2,  
8 grandes camarões de Madagáscar, búzios (cerca de 300 gr.)

Ravioli de lavagante e salmão com pequenos legumes, creme de marisco

Salada de salmão marinado

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

Salada de quinoa com ervas arom gambas marinadas com lima

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

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

Salmão defumado da Escócia "Petrossian" e torradas Poilâne

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

Torradas de salmão defumado da Escócia "Petrossian". sobre pão Poilâne

Torradas de salmão defumado da Escócia com pão Poilâne

Tataki de salmão com Wasabi, bolacha de gergelim, pimento confitado

Atum marinado com lima, salada de quinoa com legumes e coentros frescos

Fatia de salmão defumado da Escócia "Petrossian" (70 gr.), torradas Poilâne

Taça de Taramosalata "Petrossian" (100 gr), torradas de pão Poilâne

Taça de Taramosalata "Petrossian" (100 gr), torradas de pão Poilâne



## Soja

Soja e produtos à base de soja

2000-folhas

Massa folhada caramelizada, praline folhado com avelãs do Piemonte, creme mousseline com praline

Prato de queijo Comté ou Camembert Normand

Carpaccio de vaca\*, aparas de parmesão e salada rúcula

Carpaccio de carne de vaca\*, alface

Cheese cake, molho de frutos silvestres

Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas

Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas

Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, 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

Queijo de cabra Crottin

Bolo de chocolate

Macaron Infiniment chocolate Paineras ou Caramelo

Moelleux de chocolate, gelado de baunilha

Mousse de chocolate

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)

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Omelete orgânica natural

Omelete orgânica natural, salada de alface

Terrina em crosta com sabores ousados, salada de mesclun, vinagrete com óleo de noz

Confeitaria à escolha

Cantarelos e pleurotus salteados, ovo orgânico escalfado e suco encorpado

Barriga de porco defumado cozido 19 horas, lentilhas verdes do Puy

Rosbife\* frio, alface, maionese caseira

Rosbife\* frio, alface, maionese caseira

Rosbife\* frio, alface, maionese caseira

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

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

Salada verde e tomate

Sanduíche rosbif\*, tomate, salada, maionese caseira

Seleção do Queijeiro

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

Tártaro de vaca\*, emulsão de ervas frescas e tomate seco, salada e batatas fritas frescas

Tarte Tatin de maçã com natas ou gelado

Tarte de maçã Tatin quente à moda de Deux Magots, natas ou gelado Berthillon

Torrada de outono com pão Poilâne torrado

bacon grelhado, cogumelos Pleurotus, cantarelos, miolo de nozes, salada de folhas jovens com óleo de noz

Torrada italiana em pão Poilâne

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

Tataki de salmão com Wasabi, bolacha de gergelim, pimento confitado



## Leite

Leite e produtos à base de leite, incluindo lactose

"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

Asa de raia escalfada batatas cozidas, molho de manteiga branco com alcaparras

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

Prato de queijo Comté ou Camembert Normand

Prato de queijo Comté, de queijo Camembert da Normandia ou de queijo Saint-Nectaire caseiro

Prato de queijo Comté, de queijo Camembert da Normandia ou de queijo Saint-Nectaire caseiro

Sortido de legumes da época

Robalo cozido na chapa, legumes primaveris, molho virgem

Robalo cozido sobre a pele, funcho confitado e manteiga de citrinos

Robalo cozido sobre a pele, funcho concitado e manteiga de citrinos

Manteiga de Poitou-Charentes (15 gr.)

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Filê de rodvalho assado, molho musseline, esmagado de batata com trufa  
Filê de rodvalho assado, purê de batata, molho de manteiga com champanhe

Blanquette de vitela\* à moda antiga, arroz basmati

Blanquette de vitela\* Boris Vian à moda Gouffé

Bife\* Bourguignon, batatas cozidas

Bife\* Bourguignon, batatas cozidas

Bola de gelado à escolha

Burger de cana de vaca\* Charolesa e presunto San Daniele grelhado,  
creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas

Burger de cana de vaca\* Charolesa e presunto San Daniele grelhado,  
creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas

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

Café ou Chocolate Liégeois gelado de café ou chocolate, molho de café ou chocolate, Chantilly

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

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 carne de vaca\*, alface

Carré de borrego\* em crosta de ervas, suco de tomilho, vagens verdes frescas

Caviar Alverta Real "Petrossian" (12 g), torrada e natas

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

Caviar Ossetra Real "Petrossian" (20 g), torradas e creme

Cheese cake, molho de frutos silvestres

Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas

Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas

Costeleta de vitela\* espessa "cozido em baixa temperatura", cogumelos da época salteados  
purê de batata com manteiga e suco encorpado

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

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

Leite creme queimado com baunilha Bourbon

Creme de legumes da época, creme batido com lascas de avelãs

Natas ou Chantilly

Croissant ou brioche

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

Croquembouche

Croquembouche

Queijo de cabra quente em pão Poilâne, salada verde

Queijo de cabra Crottin

Degustação "Petrossian" Salmão defumado da Escócia, ovos de salmão, taramasalata, torradas Poilâne

Degustação "Petrossian" Salmão defumado da Escócia, arenque defumado, taramasalata, torradas Poilâne

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Delícia de frutos silvestres (consoante a época)  
gelado de baunilha, sortido de frutos silvestres, molho de framboesas, Chantilly

Meio-lavagante à Parisienne

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

Lombo de bacalhau fresco cozido sobre a pele, esmagado de batata com ervas

Acém de vaca "Normandia"\* maturada salteada (cerca de 350 gr), batatas fritas frescas, molho de pimenta

6 caracóis gigantes e selvagens da Borgonha

Requeijão com açúcar ou natas

Requeijão com açúcar ou natas

Requeijão com açúcar, creme ou doce

Requeijão com açúcar, creme ou doce

Requeijão com açúcar, creme ou doce

Bife da vazia de vitela\*, esmagado de batata, suco de tomilho

Bife da vazia de vitela\*, gratinado Dauphinois, molho encorpado

Folhado de Foie Gras salteado e peras caramelizadas, gelado de vinho do Porto

Filete de borrego\* assado, legumes primaveris, suco de sálvia

Filete de robalo cozido sobre a pele, legumes salteados, molho virgem

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

Filete de dourada real cozida na chapa, funcho confitado, manteiga de citrinos

Filé mignon de corça assada, musseline de aipo e puré de castanha, molho à base de pimenta

Morangos ou framboesas Melba (consoante a época)

gelado de baunilha, morangos ou framboesas de acordo com a época, Chantilly

Gambas assadas, risotto de espargos verdes e parmesão Parmigiano Reggiano

Gambas assadas, risotto primaveril

Gaspacho e salpicão de legumes, natas batidas com manjeriço, cubinhos de pão torrado com alho

Bolo de chocolate

Gelado de café e licor Kahlúa

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 pasteleria 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)

Le Trio: fiambre, Comté, tomate

Macaron Infiniment chocolate Pânières ou Caramelo

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

Medalhões de tamboril assados vinagrete de beterraba e gratinado de abóbora butternut

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

Moelleux de chocolate, gelado de baunilha

Mousse de chocolate

Muffin do momento, sorvete de baunilha

Vieiras assadas, musselina de aipo-rábano, creme de marisco

Vieiras assadas, musselina de aipo-rábano, creme de marisco

Vieiras assadas, risotto perfumado com trufa

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

Ovas de salmão "Petrossian" (50 gr), torradas e creme

Ovos de salmão (50 gr.), torradas e natas

Ovos de salmão (50 gr.), torradas e natas

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

Pão com passas ou croissant de chocolate

Cesto de verduras crocantes, creme branco com ervas

Terrina em crosta com sabores outonais, salada de mesclu., vinagrete com óleo de noz

Pasta do dia

Confeitaria à escolha

Lombo de salmão cozido na chapa, legumes salteados, molho de manteiga com rumex

Lombo de salmão assado, legumes salteados, molho de manteiga branco

Lombo de salmão assado, legumes salteados, molho de manteiga branco

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)

Tábua mista de enchidos e queijos da Auvergne (embutido curado, presunto, queijos)

Tábua mista de enchidos e queijos da Auvergne (embutido curado, presunto, queijos)

Cantarelos e pleurotus salteados, ovo orgânico escalfado e suco encorpado

Barriga de porco defumado cozido 19 horas, lentilhas verdes do Puy

Troço de queijo

Pot-au-feu\* e legumes da época

Pot-au-feu\* e legumes da época

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Profiteroles com baunilha Bourbon, chocolate de Les Deux Magots à moda antiga  
Ravioli de lavagante e salmão com pequenos legumes, creme de marisco  
Risotto de frango caseiro\* com creme de morchellas  
Risotto de frango caseiro\* com creme de morchellas  
Salada Cæsar salada romana, filê de frango grelhado, aparas de Parmesão, cubinhos de pão torrado, molho Caesar  
Salada de verão alface little gem, vagens verdes, azeitonas pretas, feta marinada, meloa, presunto San Daniele, vinagrete balsâmico  
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 lentilhas verdes do Puy com bacon, ovo escalfado orgânico  
Salada primavera  
Alface Little Gem, vagens, presunto San Daniele, espargos verdes, tomate em cacho, cogumelos comuns, aparas de Parmesão Parmigiano Reggiano  
Salada de quinoa com ervas arom gambas marinadas com lima  
Salada de tomate, mozzarella di bufala, manjeriço  
Salada Deux Magots alface, fiambre, peito de frango, queijo Comté, tomate, ovo cozido  
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  
Sanduíche fiambre caseiro  
Sanduíche presunto San Daniele  
Sanduíche misto: fiambre, queijo Comté  
Salmão defumado da Escócia e torradas Poilâne  
Seleção de queijos curados das nossas regiões  
Seleção de queijos curados das nossas regiões  
Seleção do Queijeiro  
Stinco de cordeiro estufado com alecrim, pequenos legumes  
Stinco de cordeiro estufado com alecrim, pequenos legumes  
Suplemento bola de gelado Berthillon à escolha  
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  
Tarte Tatin de maçã com natas ou gelado  
Tarte de maçã Tatin quente à moda de Deux Magots, natas ou gelado Berthillon  
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 vegetariana com pão Poilâne  
Torrada vegetariana com pão Poilâne Pasta de tomate confitado, espargos verdes, aparas de Parmesão, ovo cozido biológico  
Torradas com manteiga de Poitou-Charentes  
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  
Torradas, manteiga de Poitou-Charentes, compota  
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

Torradas brioche com manteiga de Poitou-Charentes  
Tomate Coração de Boi e Burrata, pesto  
Rodovalho cozido sobre a pele, legumes salteados, molho de manteiga branca com limão  
Aveludado de abóbora butternut, creme batido com lascas de avelãs  
Iogurte frozen California Bliss (0% M.G), aroma rosa-morango, caldo de frutos silvestres, framboesas frescas  
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  
Iogurte natural



## Frutos de casca rija

Frutos de casca rija: amêndoas, avelãs, pistácio, nozes, caju, nozes-pecã, de macadâmia, do Brasil, de Queensland e produtos a base desses frutos

"Ispahan" Biscoite macaron de rosa, creme com pétalas de rosas, framboesas e lichias

2000-folhas

Massa folhada caramelizada, praline folhado com avelãs do Piemonte, creme mousseline com praline

Robalo cozido na chapa, legumes primaveris, molho virgem

Robalo cozido sobre a pele, legumes provençais salteados, molho virgem

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

Cheese cake, molho de frutos silvestres

Taça de gelado da época Berthillon, aromas do momento

Creme de legumes da época, creme batido com lascas de avelãs

Filé mignon de corça assada, musseline de aipo e puré de castanha, molho à base de pimenta

Gambas assadas, risotto primaveril

Bolo de chocolate

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)

Iogurte natural ou salada de fruta (consoante a época)

Macaron Infiniment chocolate Païneras ou Caramelo

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  
Moelleux de chocolate, gelado de baunilha  
Mousse de chocolate  
Muffin do momento, sorvete de baunilha  
Pão com passas ou croissant de chocolate  
Terrina em crosta com sabores outonais, salada de mesclu,, vinagrete com óleo de noz  
Confeitaria à escolha  
Salada outonal  
Little Gem, vagens frescas, cogumelos comuns, tomates, lascas de foie gras de pato, magret defumado, damascos secos, aparas de noz  
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 lentilhas verdes do Puy com bacon, ovo escalfado orgânico  
Tarte Tatin de maçã com natas ou gelado  
Tarte de maçã Tatin quente à moda de Deux Magots, natas ou gelado Berthillon  
Torrada de outono com pão Poilâne torrado  
bacon grelhado, cogumelos Pleurotus, cantarelos, miolo de nozes, salada de folhas jovens com óleo de noz  
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  
Aveludado de abóbora butternut, creme batido com lascas de avelãs



## **Aipo**

Aipo e produtos a base de aipo

Asa de raia escalfada batatas cozidas, molho de manteiga branco com alcaparras  
Asa de raia escalfada batatas cozidas, molho de manteiga branco com alcaparras  
Prato Écailler 2 Ostras Gillardeau N°3, 2 Ostras Fines de Claire N°2,  
4 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)  
Filê de rodvalho assado, molho musseline, esmagado de batata com trufa  
Blanquette de vitela\* à moda antiga, arroz basmati  
Blanquette de vitela\* Boris Vian à moda Gouffé  
Bife\* Bourguignon, batatas cozidas  
Bife\* Bourguignon, batatas cozidas  
Pato e foie gras cozido em terrina, compota de cebola, torradas de pão Poilâne  
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  
Creme de legumes da época, creme batido com lascas de avelãs  
Camarões rosa de Madagáscar (as 8 unidades)  
Meio-lavagante à Parisienne  
Meio-lavagante em salada, vagens frescas, manga fresca, vinagrete com lima  
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  
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  
Filete de borrego\* assado, legumes primaveris, suco de sálvia  
Acém de vaca\* em espetadas, batatas fritas frescas, molho de pimenta  
Contrafilé\* de vaca dourado com trufa, maçãs

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France



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  
Torresmo de pato em terrina salada de rúcula e cebola vermelha confitada  
Gambas assadas, risotto de espargos verdes e parmesão Parmigiano Reggiano  
Gambas assadas, risotto primavera  
Arenque defumado "Petrossian", batatas cozidas  
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  
Medalhões de tamboril assados vinagrete de beterraba e gratinado de abóbora butternut  
Vieiras assadas, musselina de aipo-rábano, creme de marisco  
Vieiras assadas, musselina de aipo-rábano, creme de marisco  
Cesto de verduras crocantes, creme branco com ervas  
Terrina em crosta com sabores outonais, salada de mesclu., vinagrete com óleo de noz

#### Pasta do dia

Prato Deux Magots 3 Ostras Gillaudeau N°3, 3 Ostras Fines de Claire N°2,  
6 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Prato dos Escritores 6 Ostras Gillaudeau N°3, 6 Ostras Fines de Claire N°2,  
8 grandes camarões de Madagáscar, búzios (cerca de 300 gr.)

Cantarelos e pleurotus salteados, ovo orgânico escalfado e suco encorpado

Barriga de porco defumado cozido 19 horas, lentilhas verdes do Puy

Pot-au-feu\* e legumes da época

Pot-au-feu\* e legumes da época

Ravioli de lavagante e salmão com pequenos legumes, creme de marisco

Risotto de frango caseiro\* com creme de morchellas

Risotto de frango caseiro\* com creme de morchellas

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 lentilhas verdes do Puy com bacon, ovo escalfado orgânico

Salada de quinoa com ervas arom gambas marinadas com lima

#### Seleção do Queijeiro

Stinco de cordeiro estufado com alecrim, pequenos legumes

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

Tártaro de abacate e siri real desfiado, Quenelles de ovos Avruga

Torrada de inverno com trufa Pão Poilâne torrado, compota de cebola, batata, bacon, queijo Tomme fresco,  
noz muscada

Tataki de salmão com Wasabi, bolacha de gergelim, pimento confitado

Atum marinado com lima, salada de quinoa com legumes e coentros frescos

Aveludado de abóbora butternut, creme batido com lascas de avelãs



## Mostarda

Mostarda e produtos a base de mostarda

Espargos brancos servidos mornos, vinagrete

Prato Écailler 2 Ostras Gillaudeau N°3, 2 Ostras Fines de Claire N°2,  
4 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Búzios (cerca de 300 gr)

Burger de cana de vaca\* Charolesa e presunto San Daniele grelhado,  
creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas

Burger de cana de vaca\* Charolesa e presunto San Daniele grelhado,  
creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas

Burger de cana de vaca\* Charolesa e presunto San Daniele grelhado,  
creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas

Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas

Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas

Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas

Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas

Camarões rosa de Madagáscar (as 8 unidades)

Meio-lavagante à Parisienne

Meio-lavagante em salada, vagens frescas, manga fresca, vinagrete com lima

Le Trio: fiambre, Comté, tomate

Melão à moda italiana

Cesto de verduras crocantes, creme branco com ervas

Terrina em crosta com sabores outonais, salada de mesclu., vinagrete com óleo de noz

Pasta do dia

Prato Deux Magots 3 Ostras Gillaudeau N°3, 3 Ostras Fines de Claire N°2,  
6 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Prato dos Escritores 6 Ostras Gillaudeau N°3, 6 Ostras Fines de Claire N°2,  
8 grandes camarões de Madagáscar, búzios (cerca de 300 gr.)

Barriga de porco defumado cozido 19 horas, lentilhas verdes do Puy

Pot-au-feu\* e legumes da época

Pot-au-feu\* e legumes da época

Rosbife\* frio, alface, maionese caseira

Rosbife\* frio, alface, maionese caseira

Rosbife\* frio, alface, maionese caseira

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

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 primavera

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

Salada Deux Magots alface, fiambre, peito de frango, queijo Comté, tomate, ovo cozido

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

Sanduíche fiambre caseiro

Sanduíche presunto San Daniele

Sanduíche misto: fiambre, queijo Comté

Sanduíche rosbif\*, tomate, salada, maionese caseira

Suprême de frango caseiro\* assado, suco cremoso com semente de mostarda, legumes salteados

Tártaro de abacate e siri real desfiado, Quenelles de ovos Avruga

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

Tártaro de vaca\*, emulsão de ervas frescas e tomate seco, salada e batatas fritas frescas

Tataki de salmão com Wasabi, bolacha de gergelim, pimento confitado

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France



## Sésamo

Sementes de sésamo e produtos a base de sementes de sésamo  
Tataki de salmão com Wasabi, bolacha de gergelim, pimento confitado



## Sulfitos

Anidrido sulfuroso e sulfitos em concentração de mais de 10mg/kg ou 10 mg/l (expressos em SO2 total)

Espargos brancos servidos mornos, vinagrete

Prato de queijo Comté ou Camembert Normand

Prato Écailler 2 Ostras Gillardeau N°3, 2 Ostras Fines de Claire N°2,  
4 camarões rosa de Madagascar, búzios (cerca de 150 gr)

Bife\* Bourguignon, batatas cozidas

Bife\* Bourguignon, batatas cozidas

■ Bordeaux AOC Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild

■ Bourgogne Htes Côtes de Beaune AOC Dom. Berger-Rive

■ Bourgogne-Tonnerre AOC Dom. de Marsoif (Chardonnay)

■ Bourgueil AOC Domaine Breton

■ Brouilly AOC Château des Tours

Burger de cana de vaca\* Charolesa e presunto San Daniele grelhado,  
creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas

Burger de cana de vaca\* Charolesa e presunto San Daniele grelhado,  
creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas

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, creme com queijo Comté e tomate confitado, batatas fritas frescas

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014

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 carne de vaca\*, alface

Carré de borrego\* em crosta de ervas, suco de tomilho, vagens verdes frescas

■ Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC Dom. Gautheron

■ Chambolle Musigny AOC - Les Fremières 2015 Domaine Roux

■ Chassagne Montrachet AOC Les Chaumes, 2016

■ 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 Dom. La Clé de St Thomas 2017

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine La Clé de Saint Thomas 2019

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Dom. La Clé de St Thomas 2019

Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas

Club sanduíche com salmão defumado da Escócia, batatas fritas frescas

Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas

Clube sanduíche com suprême de frango e bacon, batatas fritas frescas

Costeleta de vitela\* espessa "cozido em baixa temperatura", cogumelos da época salteados  
puré de batata com manteiga e suco encorpado

■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016

■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2017

■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016

■ Côteaux d'Aix AOC Château Calissanne

■ Côtes de Provence AOP Minuty Prestige

■ Côtes du Rhône AOC Château La Borie

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Camarões rosa de Madagascar (as 8 unidades)  
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  
Queijo de cabra Crottin

■ Crozes Hermitage AOC Les Chênets

Meio-lavagante à Parisienne

Meio-lavagante em salada, vagens frescas, manga fresca, vinagrete com lima

Meio-meloa de Charentes (cálice 5 cl de Porto Sandeman Ruby, supl + 5€)

■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014

■ Entre Deux Mers AOC Château Guillot

■ Entre Deux Mers AOC Château Roquefort Rives

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

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

Filete de borrego\* assado, legumes primaveris, 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

Foie Gras de pato (50 gr.) e torradas Poilâne

Foie gras de pato e torradas em pão 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

■ Gewurztraminer Vendange Tardives Dom. Schlumberger

■ Haut Médoc AOC, GCC Château La Lagune

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2

■ Languedoc AOC La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir

Le Trio: fiambre, Comté, tomate

As 6 ostras Gillardeau N°3

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

Medalhões de tamboril assados vinagrete de beterraba e gratinado de abóbora butternut

■ Meursault AOC 1er Cru Les Charmes, Domaine Fanny Sabre 2017

■ Moulis AOC Château Tramont

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

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Cesto de verduras crocantes, creme branco com ervas  
Terrina em crosta com sabores outonais, salada de mesclu., vinagrete com óleo de noz

#### Pasta do dia

- Pauillac AOC Château Pontet Canet, 2012
- Petit Chablis AOC La Chablisienne
- Petit Chablis AOC Seigneurie de la Magdeleine
- Pinot Gris Dom. Mittnacht, Les Petits Grains

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)

Tábua mista de enchidos e queijos da Auvergne (embutido curado, presunto, queijos)

Tábua mista de enchidos e queijos da Auvergne (embutido curado, presunto, queijos)

Prato Deux Magots 3 Ostras Gillaudeau N°3, 3 Ostras Fines de Claire N°2,  
6 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Prato dos Escritores 6 Ostras Gillaudeau N°3, 6 Ostras Fines de Claire N°2,  
8 grandes camarões de Madagáscar, búzios (cerca de 300 gr.)

Cantarelos e pleurotus salteados, ovo orgânico escalfado e suco encorpado

Barriga de porco defumado cozido 19 horas, lentilhas verdes do Puy

- Pommard AOC Pierre Mayeul, 2015
- Boião de Rillettes (200 gr), torradas Poilâne
- Boião de Rillettes (200 gr), torradas Poilâne
- Pouilly Fumé AOC Domaine des Berthiers
- Riesling Les Princes Abbés, Dom. Schlumberger
- Risotto de frango caseiro\* com creme de morchellas
- Risotto de frango caseiro\* com creme de morchellas
- Rosbife\* frio, alface, maionese caseira
- Rosbife\* frio, alface, maionese caseira
- Rosbife\* frio, alface, maionese caseira
- Rully rouge AOC Domaine Belleville Les Chauchoux
- Saint Emilion Grand Cru AOC Etoiles de Mondorion
- Saint-Estèphe AOC Château Haut Marbuzet, 2012

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 Parmiggiano Reggiano

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

#### Salada verde e tomate

- Sancerre AOC Domaine de la Perrière
- Sancerre AOC Domaines de Terre Blanches
- Sancerre AOC Domaine de la Perrière

Sanduíche fiambre caseiro  
 Sanduíche presunto San Daniele  
 Sanduíche misto: fiambre, queijo Comté  
 Sanduíche rosbif\*, tomate, salada, maionese caseira  
 ■ Sauternes AOC La Chartreuse de Coutet (moelleux)  
 Stinco de cordeiro estufado com alecrim, pequenos legumes  
 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 frango caseiro\* assado, suco cremoso com semente de mostarda, legumes salteados  
 Tártaro de abacate e siri real desfiado, Quenelles de ovos Avruga  
 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  
 Tártaro de vaca\*, emulsão de ervas frescas e tomate seco, salada e batatas fritas frescas  
 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  
 Torrada vegetariana com pão Poilâne Pasta de tomate confitado, espargos verdes, aparas de Parmesão, ovo cozido biológico  
 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



### **Tremoço**

Tremoço e produtos a base de tremoço

Mousse de chocolate



### **Moluscos**

Moluscos e produtos à base de moluscos

Prato Écailler 2 Ostras Gillardeau N°3, 2 Ostras Fines de Claire N°2,  
 4 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Búzios (cerca de 300 gr)

Carpaccio de vieiras com lascas de trufas, suco acidulado, buquê de rúcula

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2

As 6 ostras Gillardeau N°3

Vieiras assadas, musselina de aipo-rábano, creme de marisco

Vieiras assadas, musselina de aipo-rábano, creme de marisco

Pasta do dia

Prato Deux Magots 3 Ostras Gillardeau N°3, 3 Ostras Fines de Claire N°2,  
 6 camarões rosa de Madagáscar, búzios (cerca de 150 gr)

Prato dos Escritores 6 Ostras Gillardeau N°3, 6 Ostras Fines de Claire N°2,  
 8 grandes camarões de Madagáscar, búzios (cerca de 300 gr.)