

## Entradas

<b>Tábua de antepastos</b> - presunto serrano, queijos, terrine da casa, pepino, azeitonas, pastinhas, cebola caramelizada, pães e grissinis - para compartilhar	68,00
<b>Bruschettas caprese</b> - tomate, mussarela de búfala e pesto de manjeriço   6 unidades	24,00
<b>Trio de Bruschettas</b> - Pastinha de limão siciliano com lâmina de salmão curado e maçã; Camembert, figo turco, nozes e mel; lâmina de terrine da casa, pepino agri-doce e geleia de physalis   3 unidades	24,00
<b>Panelinha de cogumelos paris, shiitake e alho-poró</b> , acompanham fatias de baguete rústico	38,00
<b>Pequena salada com salmão curado</b> - alface mimosa, lâminas de salmão curado, vinagrete cítrico e toque de mostarda Dijon, pepino agri-doce, fatias de maçã verde e gergelim tostado	32,00
<b>Pequena salada com queijo de cabra</b> - mix de verdes, queijo de cabra gratinado, vinagrete de manjeriço, confiture de tomates, azeitonas e pão árabe tostado	35,00
<b>Creme de moranga e camarões</b> - creme de moranga e maçã com curry, leite de coco e camarões grelhados	38,00

## Principais

<b>Salmão ao molho de laranja e mostarda</b> salmão grelhado ao molho de laranja e mostarda, batatinhas, cogumelos e alho-poró salteados	79,00
<b>Linguado com tomates confitados em azeite de oliva</b> batatas lentamente assadas com páprica picante e ervilha torta	68,00
<b>Bacalhau confitado</b> lombo de bacalhau confitado no azeite de oliva com batatas migadas, tomates, azeitonas e azeite de coentro	98,00
<b>Moqueca de peixe e frutos do mar</b> lotte, camarão, mexilhão, anel de lula, batata-doce e coentro em molho tropical com leite de coco tailandês	68,00
<b>Arroz com frutos do mar, tomates e seu caldo</b> lotte, camarão, mexilhão, anel de lula	58,00
<b>Nhoque de mandioquinha com camarões e cubos de manga</b>	76,00
<b>Fetuccine thai com camarões</b> fetuccine salteado com camarões, fios de legumes e molho de ostra	68,00
<b>Pato confitado</b> perna de pato confitada, fios de laranja caramelizados e risoto de alho assado	78,00
<b>Filezinhos de cordeiro marinados e grelhados</b> acompanha couscous marroquino com amêndoas, tâmaras, sementes tostadas e geleia de damasco e alecrim	78,00
<b>Iscas de Filé com cogumelos shiitake e paris</b> filé salteadas com cogumelos paris e shiitake, tomate cereja, cubos de mandioquinha, rúcula, panko temperado e parmesão em lascas	68,00
<b>Medalhão de filé com gorgonzola e pimenta verde</b> filé grelhado com molho de pimenta verde, lascas de queijo gorgonzola e gratin de batatas	64,00
<b>Medalhão de filé com cogumelos e spätzle</b> filé grelhado, cogumelos paris e shiitake e com spätzle salteado na manteiga	68,00
<b>Filé à Parmegiana</b> filé mignon à milanesa gratinado com molho de tomate e queijos mussarela e parmesão, acompanha barquetes de batata frita	66,00



## Sobremesas

Pastel de Belém	12,00
Tradicional Crème Brûlée com crocante de nozes	17,00
Petit Gateau de Chocolate ou Doce de Leite com sorvete de creme	18,00
Cheesecake com calda de frutas vermelhas	18,00
Frutas da Estação	14,00
Île Flottante - claras em neve assadas, creme inglês e crocante de avelãs	18,00
Tortinha de limão com merengue brûlée	18,00
Tortinha de morangos frescos ao creme, compota de frutas vermelhas e biscoito de amêndoas	22,00
Pot de Crème - creme de baunilha Bourbon, bolinho de amêndoas, tuile de chocolate, crocante praliné e calda quente de frutas vermelhas	24,00

## Cervejas

Stella Artois (Bélgica   Premium Lager)	Long Neck 11,80
Colorado Appia (Brasil   Weiss)	600ml 23,00
Colorado Indica (Brasil   Indian Pale Ale)	600ml 23,00
Brahma Zero Álcool (Brasil   Standard American Lager)	Long Neck 8,50

## Bebidas

Águas e refrigerantes linha Pepsi	5,50
Sucos de Laranja, Limonada suíça ou Chá Gelado	380ml 8,50   Jarra 24,00
Suco de frutas vermelhas ou morango	380ml 9,50   Jarra 26,00
Sucos Premium 300ml - Abacaxi   Abacaxi com hortelã   Uva	12,00
Suco Premium 300ml - Tangerina	12,90
Limonada com creme de coco tailandês	12,90

## Cafés Nespresso

Espresso - blend de Arábicas e Robusta da América do Sul com suaves notas de cacau e cereais. Intensidade 6	5,50
Ristretto - Arábicas da América do Sul com creme denso e notas de cacau. Intensidade 9	5,50
Decafeinado - Arábicas e Robusta da América do Sul descafeinados. Notas de cereais torrados e cacau. Intensidade 7	5,50
Lungo Leggero - Arábicas da África Oriental e das Américas. Delicadas notas de jasmim e bergamota. Intensidade 2	5,50
Origin Guatemala - blend de Arábicas e Robusta da Guatemala. Complexo e sedoso. Notas de cereais secos. Intensidade 6	6,50
Origin India - Arábicas com um toque de Robusta do sul da Índia. Encorpado e com notas de especiarias picantes. Intensidade 10	6,50
Origin Brazil - seleção de Arábicas do Brasil: Bourbon vermelho e amarelo. Distintas notas de cereais tostados. Intensidade 4	6,50
Mocca Latte - pedaços de chocolate da Bahia com 53% cacau derretidos diretamente no café Origin Brazil e leite aerado	9,50
Cappuccino - criado com Arábicas da América do Sul e Central, com destacado aroma de baunilha e leite aerado	6,90
Spiced Latte - criado com o café Origin India, leite aerado e calda de chocolate com pimentas preta e rosa	7,50
Espresso Machiatto - criado com Arábicas da América do Sul e Central, com notas de caramelo, e a crema do leite aerado	6,90

*Faça seu evento social ou corporativo no Le Bistrot. Nossos gerentes estão à disposição para lhe ajudar*