



# Menu Francesa

## *Serve 2 pessoas*

2 mini quiches lorraine,  
2 mini quiches de alho-poró,  
2 mini croissants,  
2 mini sanduíches frios de  
berinjela com queijo emmental,  
2 mini sanduíches frios de queijo  
brie com geleia de damasco,  
2 macarons,

## *Serve 1 pessoa*

29

1 mini quiche lorraine,  
1 mini quiche de alho poró,  
1 mini croissants,  
1 mini sanduíche frio de  
berinjela com queijo emmental,  
1 mini sanduíche frio de queijo  
brie com geleia de damasco,  
1 macaron,  
1 mini waffle,  
1 madeleine,  
1 éclair,  
1 verrine e  
1 geleia produzida na casa.

## *Sugestão Francesa:*

*1 taça de espumante* 12

## *Menu Petit*

25

1 expresso,  
1 crème caramel,  
1 ovo cocotte,  
2 torradas e 1 mini croissant,  
1 geleia produzida na Casa.

## *Menu Fromage*

39

Queijo emmental, queijo  
gorgonzola, queijo brie, nozes,  
mel e damascos.

## *Sugestão Francesa:*

*Taça de vinho da casa.* 12

55

2 mini waffles,  
2 madeleines,  
2 éclair,  
2 Verrines e  
1 geleia produzida na Casa.

## *Sugestão Francesa:*

*2 taças de espumante* 24



## Ovos e Omeletes

- Omelete de muçarela de búfala, aspargos salteados na manteiga e salada de folhas verdes. *sem glúten* 32
- Omelete de presunto serrano com queijo emmental, cebolete, tomilho, tomatinho cereja e mix de folhas. *sem glúten* 29
- Omelete de alho poró, queijo branco e crispy de bacon com salada de alface e rúcula. *sem glúten* 25
- Ovos mexidos com creme de leite, bacon e fatia de brioche. 15
- Ovo cocotte com torradinhas amanteigadas. 12

## Saladas

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

## Quiches

- Quiche Lorraine 16
- Quiche de alho-poró 16
- Quiche com gorgonzola e pera 16
- Tomatinho cereja com espinafre 16
- \*as quiches são servidas com bouquet de folhas verdes temperadas com azeite, sal e pimenta.*

## Salgados

- Risole de camarão 14
- Coxão de frango com ou sem requeijão 11
- Empada de frango ou palmito 11

## Crepes

- Camarão ao molho bechamel 33
- Caponata de berinjela com salada de tomate seco e rúcula\*. *sem glúten e lactose* 23
- Tomate cereja, muçarela de búfala e pesto de manjeriço 20
- Crepe Suzette com sorvete de leite 19
- Morango com amêndoas douradas e chantilly 19
- Com calda de vegana de cacau 100% e cereja ao maraschino\* *sem glúten e lactose* 23

\*vegano



# Sanduíches e Cremes

## *Sanduíches*

*Croque Monsieur – clássico sanduíche francês preparado com pão brioche produzido na casa, coberto com molho bechamel, gratinado com queijo emmental recheado com presunto.*

*Servido com bouquet de folhas.*

30

*Croissant com queijo emmental, nozes caramelizadas e presunto cru.*

25

*Queijo quente com emmental, muçarela e requeijão no pão brioche.*

19

*Croissant com presunto, queijo e pasta de manjeriço.*

19

*Trio de croissants com geleia da casa e manteiga .*

11

## *Cremes*

*Creme de aspargos.\**

32

*Creme de abóbora com crispy de gengibre.\*\**

25

*Sopa de creme de cebola.\**

25

*\*servidos com cobertura de massa folhada*

*\*\*vegana sem massa folhada e sem lactose*

## Waffles

<i>Waffle de blue berry com sorbet de frutas vermelhas.</i>	23
<i>Waffle com creme de avelã, morangos e calda quente de chocolate.</i>	22
<i>Waffle com geleia da casa, manteiga e mel.</i>	15

## Doces, Tortas e Bolos

<i>Red Velvet</i>	14
<i>Mousse de avelã</i>	14
<i>Ópera</i>	14
<i>Café Paris</i>	12
<i>Carré au chocolat</i>	12
<i>Naked de limão</i>	12
<i>Éclair de chocolate</i>	11
<i>Paris-Brest</i>	11
<i>Mil folhas de creme</i>	11
<i>Mil folhas de creme com morango</i>	11
<i>Tartelete de morango</i>	10
<i>Tarte Tatin</i>	10
<i>Pudim de azeite. sem glúten e lactose</i>	9
<i>Crème caramel</i>	7
<i>Quindim. sem glúten</i>	6
<i>Bolinho do dia com calda*</i>	8

\*verificar com o garçom qual é o bolo do dia



# Sobremesas Empratadas

<i>Pera cozida em suco de laranja com maracujá, vinho e especiarias e sorvete de leite. sem glúten</i>	27
<i>Petit Gâteau – servido com sorvete de leite, calda de chocolate quente e farofinha doce.</i>	23
<i>Petit Gâteau de doce de leite – servido com sorvete de leite, calda de caramelo salgado e farofinha doce.</i>	23
<i>Rabanada servida com calda quente de doce de leite, sorvete de leite e farofinha doce de castanha de caju.</i>	19
<i>Creme brûlée. sem glúten</i>	15
<i>Ministrone de frutas vermelhas com calda mentolada. Acompanha granola. sem glúten e lactose</i>	9
<i>Ministrone de frutas amarelas com calda cítrica e notas de manjeriço. Acompanha granola. sem glúten e lactose</i>	7
<i>Taça de sorvete – 1 sabor de sorvete, 1 calda e confeitos.</i>	12
<i>- sabores: chocolate belga, fior de latte, frutas vermelhas</i>	
<i>- caldas: chocolate, doce de leite, frutas vermelhas</i>	



# Bebidas Diversas

## *Cafés e Chocolates*

<i>Espresso</i>	6
<i>Espresso duplo</i>	8
<i>Café com leite</i>	8
<i>Café com leite vegano</i>	10
<i>Cappuccino da Casa ou Italiano</i>	9
<i>Mocha</i>	14
<i>Chocolate quente</i>	12
<i>Chocolate frio</i>	12
<i>Chocolate quente vegano</i>	13
<i>Chocolate frio vegano</i>	13
<i>Chás quentes e Café Coado – consulte a carta</i>	

## *Chás Gelados*

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

## *Soda Francesa*

<i>Maçã verde</i>	11
<i>Pink lemonade</i>	11

## *Sucos*

<i>Laranja</i>	9
<i>Limão</i>	7
<i>Abacaxi</i>	9

## *Outras Bebidas*

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



