

ANTEPASTOS DE FRIOS - R\$ 35

(Caponata, tomate cereja confitada, lâminas de frios, pesto, queijos diversos, Saladinha de rúcula e Pães)

POLENTA COM RAGU DE COSTELA E LINGUIÇA - R\$ 23

(Polenta italiana temperada)

MIUDINHO NOBRE - R\$ 24

(Moela de galinha picadinha, cozida no vinho com mini-cuscuz temperado)

PASTEL DO BÊ - R\$ 21

(Escolha 2 sabores: Carne de sol acebolada ou Camarão ou Queijo do Reino. Acompanha geleia da casa - 8 unidades)

ISCA DE FILET À VIDEIRA - R\$ 32

(Isca de filet mignon ao molho escuro de vinho. Acompanha pão)

CUBOS DE FILET AO MOLHO MOSTARDA - R\$ 32

BOLINHO DE BACALHAU - R\$ 27

BRIE COM MEL DE ENGENHO E CASTANHA DE CAJU - R\$ 45

CARPACCIO DE CARNE - R\$ 33

CAMARÃO ENCROSTADO - R\$ 46

(Camarão empanado no panko e gergelim, acompanhado de Chutney de manga)

RÃ A PROVENÇAL - R\$ 57

(Coxinhas de Rã puxadas no azeite com ervas provençais)

RICOTONE - R\$ 28

(Bolinho temperado de ricota com ervas e castanha de caju, servido quente em um mini rechaud com molho de tomate artesanal).

DADINHO DE COALHO - R\$ 20

(Cubos de coalho gratinados, servidos com geléia caseira de pimenta).

TACHINHO DE POLVO - R\$ 37

(Lâminas de polvo puxadas no azeite com alho e ervas)

TACHINHO DE BACALHAU - R\$ 35

(Lascas de Bacalhau , puxadas no azeite, com cubos de batata e azeitona preta).

SALMÃO GRELHADO - R\$ 55

(Salmão em crosta de gergelim sobre uma cama de legumes (abobrinha, cenoura e cebola puxadas no azeite)

FILE DE PEIXE D'ANTIBES - R\$ 51

(Filé de pescada amarela grelhado, regado com molho de champignons e alcaparras. Acompanha Risoto de limão e alecrim).

BACALHAU À GOMES DE SÁ - R\$ 48

(Bacalhau em lascas, batatas, cebolas, alho, ovos, pimentões e azeitonas)

CAMARÃO À CALIFÓRNIA - R\$ 50

(Camarão com abacaxi, tomate seco, arroz e nata).

CAMARÃO DO MEU BEM - R\$ 50

(Camarões grelhados, com molho de tomates frescos e fettuccine).

CAMARÃO MEDITERRÂNEO - R\$ 50

(Linguine puxado no azeite, com camarão, tomate seco e rúcula)

CAMARÃO DO CHEF - R\$ 50

(Camarão puxado no azeite, com ervas provençais. Servido com Arroz de brócolis e batatas salteadas).

CAMARÃO À MODA DA CASA - R\$ 50

(Camarão à milanesa, arroz à piamontese e purê de batatas).

FETTUCCHINE AO MOLHO PESTO COM CAMARÕES EN PAPPILLOTE- R\$ 50

POLVO À LAGAREIRO - R\$ 68

(Polvo puxado no azeite, com pimentões coloridos e batatas ao murro)

RISOTO DE CAMARÃO COM SEMENTE DE ABÓBORA - R\$ 50

(Camarão, arroz arbório e sementes de abóbora)

Carnes

MEDALHÃO DE FILET AO MOLHO DE FRUTAS VERMELHAS COM RISOTO DE PARMESÃO - R\$ 60

(Filet alto grelhado, molho com redução de morango, framboesa e amora).

MEDALHÃO DE FILET AO MOLHO MOSTARDA DIJON, BATATA SAUTÉ E ARROZ DE ALHO - R\$ 60

(Filet alto grelhado, regado ao molho de mostarda Dijon)

MEDALHÃO DE FILET COM RISOTO COM FUNGHI - R\$ 65

(Filet alto grelhado, regado ao molho de mostarda Dijon)

ESCALOPE DE FILET AO MOLHO MADEIRA COM FETTUCCINE ALFREDO - R\$ 48

RISOTO DE FILET COM FUNGHI- R\$ 45

Aves

CODORNA RECHEADA AO MOLHO DE VINHO - R\$ 48

(Codorna recheada com mix de ameixa, maçã, banana, amendoim e farofa de castanha)

MAGRET DE CANARD - R\$ 70

(Peito de pato grelhado, ao molho de laranja. Acompanhado de mousseline de batata e farofa especial).

FRANGO D'ORANGE - R\$ 35

(Peito de frango marinado no vinho branco, grelhado, servido com arroz de pesto e molho de laranja)

ARROZ DE PATO - R\$ 45

Massas

NHOQUE PARISIENSE - R\$ 35

(Nhoque com massa de batata e queijo. Opções de molhos: tomates frescos, quatro queijos e pesto)

NHOQUE DE ESPINAFRE - R\$ 35

(Nhoque com massa de batata e queijo. Opções de molhos: bolonhesa, tomates frescos ou quatro queijos)

NHOQUE TRUFADO COM RAGU DE COSTELA - R\$ 38

LASANHA FRITA DE CAMARÃO - R\$ 45

(Massa frita intercalada com camarões, queijo e molho de tomate)

Sobremesas

PUDIM VIDEIRA - R\$ 9

PETIT GATEAU - R\$ 25

**BROWNIE COM GANACHE DE CHOCOLATE E
SORVETE DE CREME - R\$ 22**

MOUSSE DE CHOCOLATE COM SORVETE - R\$ 20

SORVETE DE QUEIJO COM GOIABADA CASCÃO - R\$ 20

CHARLIE BROWNIE - R\$ 24