



le menu

eau
FRENCH GRILL

soupes

soupe de potiron sopa fria de abóbora, queijo de cabra & beterraba, castanha do Pará chilled pumpkin soup, goat cheese & beetroot, Brazil nuts	Rio Bonito / SP	21
velouté de légumes organiques sopa orgânica de legumes, croutons e azeite de trufa organic vegetable soup, croûtons and truffle oil	Campinas / SP	23
velouté parmentier de saint jacques & caviar sopa de batata, vieiras & caviar mujol, brotos de ervas orgânicos potato velouté, scallops & mujol caviar, organic sprouts	Ubatuba / SP	27

salades, charcuteries

thon à la niçoise tartar de atum à niçoise, ovo de cordona, anchova e ervas tuna tartar “niçoise”, quail eggs, anchovy & herbs	Santa Catarina / SC	25
mesclun de chèvre affiné queijo de cabra e mesclun de pera, vinagrete trufado, avelãs goat cheese, pear mesclun, truffle vinaigrette & hazelnuts	Serra das Antas / MG	23
notre “B.L.T.” serrano ibérico, alface americana, ovo de cordona, abacate, tomate cereja iberian serrano, iceberg lettuce, quail eggs, avocado, sherry tomato	Aracena / Espanha	23
terrine de foie gras terrine de foie gras caseiro ao “pineau des charentes” home made foie gras terrine with “pineau des charentes”	Cabreúva / SP	42
pâté de campagne terrine de pato com pimenta verde, cebola confitada ao Porto duck terrine with green peppercorns, onion confit in Port wine	Cabreúva / SP	25
pata negra El Pozo pata negra ibérico 18 meses, rúcula e figo roxo 18 month aged Spanish “pata negra”, arugula & vineyard fig	Aracena / Espanha	45
la charcuterie seleção de salames, frios e terrine selection of cold cuts & terrine	Brasil / Espanha	35 por pessoa
la planche aveyronnaise seleção de queijos, frios e terrine cheese, cured meat & terrine selection	França / Espanha	32 por pessoa

entrées chaudes

foie gras chaud escalope de foie gras salteado, pão de especiarias e beterraba pan fried foie gras, ginger bread & beetroot	Cabreúva / SP	45
ravioli de crustacée au citron confit ravioli de crustáceo ao limão siciliano confit seafood ravioli with sicilian lemon confit	Ubatuba / SP	25
champignons cocotte, œuf mollet, magret fume caçarola de cogumelos, ovo mole orgânico, magret defumado mushroom fricassée, organic soft boiled egg, smoked magret	Mogi das Cruzes / SP	27
coeur de palmier a la lyonnaise pupunha com rabada e escabeche ao chevroletin, coulis de ervas heart of palm, oxtail and escabeche with chevroletin, herb coulis	São Cassiano / SP	28
eau “croque madame”, copeaux de serrano “croque madame”do eau ao serrano ibérico, folhas orgânicas eau “croque madame” with iberian serrano, organic leaves	Aracena / Espanha	26

viandes & volailles

entrecôte de bœuf bife de ancho de Hereford grelhado grilled Hereford rib-eye	Uruguai	55
côte de bœuf prime rib de Red Angus grelhado grilled Red Angus prime rib	Pantaneira / MS	65
contre-filet Wagyu contrafilé de Wagyu grelhado grilled Wagyu sirloin steak	Mato Grosso do Sul	185
filet mignon organique filé de bife orgânico grelhado grilled organic beef tenderloin	Pantaneira / MS	46
filet de veau de lait filé de vitelo de leite grelhado grilled milk fed veal tenderloin	Lins / SP	43
carré d'agneau carré de cordeiro grelhado grilled rack of lamb	Canelones / Uruguai	54
confit de canard confit de pato, maçã Royal Gala com laranja e alecrim duck confit, orange glazed Royal Gala apple with rosemary	Cabreúva / SP	42
steak tartare organique steak tartar de bife orgânico, tradicional ou salteado à la minute organic beef steak tartar, traditional or seared à la minute	Pantaneira / MS	41
lapin à l'ancienne coelho braseado com mostarda ancienne slow braised rabbit in whole grain mustard	Blumenau / SC	42
pintade fermière basquaise galinha de angola caipira grelhada à cozinha “basca” grilled farmer guinea fowl “basque” style	Blumenau / SC	41
marinade “riviera” à l'origan moutarde de Dijon au jabuticaba	traditionnelle sauce béarnaise vinaigrette d'oignon & poivron	

poissons, coquillages & crustacées

filet de sole meunière filé de linguado “meunière” com alcarras, limão & croutons sole “meunière” with capers, lime & croûtons	Bertioga / SP	44
gambas & saint jacques à la bretonne camarões e vieiras grelhados, redução de bisque grilled shrimp & scallops with bisque reduction	Ubatuba / SP	63
daurade retour de Corse pargo grelhado, poejo ao vermute, brotos de ervas & copa grilled snapper, penny royal mint with vermouth, herbs & coppa	Piúma / ES	44
bar croustillant à la normande robalo crocante com soubise de cogumelos crispy sea bass with mushroom soubise	Bertioga / SP	46
légine australe grillée à la marseillaise namorado grelhado ao Pernod grilled tootfish with Pernod	São Luís / MA	42

légumes, pâtes & risotto

légumes biologiques caçarola de legumes orgânicos, azeite de trufa organic vegetables in cocotte, truffle oil	Campinas / SP	37
conchiglie rigate aux coquillages conchiglie de semolina, vôngole, cogumelos Paris, chardonnay wheat conchiglie, vongole, Paris mushroom, chardonnay	Abruzzo / Itália	39
risotto aux cèpes risotto “carnaroli”, parmigiano, funghi porcini & ervas risotto “carnaroli”, parmigiano, porcini mushrooms & herbs	Piemonte / Itália	37

légumes secs, racines, champignons & etc.

purée au beurre purê de batata na manteiga buttered mashed potatoes	12	frites fraîches batatas fritas rústicas rustic french fries	12
salade mixte folhas com tomate cereja e cebola mixed seasonal leaves, tomato & onion	12	ratatouille ratatouille de legumes vegetables ratatouille	12
pommes sautées batafinhas salteadas sautéed baby potatoes	12	asperges aspargos verdes green asparagus	14
artichauts barigoule “barigoule” de alcachofra artichoke “barigoule”	14	haricots blancs feijão branco ao foie gras e copa white bean with foie gras and coppa	12
poêlée de champignons cogumelos variados salteados sautéed assorted mushrooms	14	légumes organiques legumes orgânicos variados organic vegetables	14

menus dégustations confiance de retour du marché

menu criado com produtos frescos da estação para serviço do menu confiance, solicitamos a participação da mesa inteira	
menu created with fresh products from the market we kindly request the participation of the entire table	
le menu en 4 services menu confiance 4 tempos 4 courses blind tasting menu	140
le menu en 6 services menu confiance 6 tempos 6 courses prestige blind tasting menu	160
harmonisation des menus avec les vins harmonização de vinho na taça wine tasting by the glass	110