

B I S T R Ô

Demoiselle

*O Demoiselle - libélula - é o projeto de nº 20 de Santos Dumont, sua obra prima.
Recebeu este apelido de sua amiga Cristina Prado quando viu suas asas de seda em visita ao hangar.
Voou em 1909 e em 1910 compartilhou seu projeto na revista Popular Mechanics, em junho daquele ano.
Mais de 200 aeronaves foram construídas por pequenas fábricas, como a Clement Bayard ou por particulares.
É, portanto, a primeira aeronave a ser construída em série e a configuração que mais influenciou a aviação.*

Guto Lacaz

BELISQUETTES

FALAFEL

BOLINHOS DE GRÃO DE BICO
SERVIDO COM TAHINE (6 UN). 45,

BOLINHO DE BANANA E CURRY

BANANA DA TERRA, TAPIOCA, CHIA E CURRY COM
GELEIA DE PIMENTA E LARANJA (6 UN)48,

BOLINHO DE ARROZ

COM QUEIJO DA CANASTRA E CHUTNEY DE
TOMATES (6 UN) 59,

BOLINHO DE FUNGHI

MASSA DE PARMESÃO E TAPIOCA COM GELEIA
DE PIMENTA E LARANJA (6 UN). 59,

CROQUETE DE CARNE

CARNE BOVINA TEMPERADA SERVIDO COM
CHUTNEY DE TOMATES (6 UN) 65,

CANAPÉ DE TARTARE

SERVIDO SOBRE CHIPS. (8 UN) 48,

CANAPÉ DE TARTARE DE SAUMON

SERVIDO SOBRE CHIPS (8 UN). 52,

SÉLECTION FROMAGE

SELEÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS,
MEL E PÃO 78,

BURRATA

COM PESTO DE MANJERICÃO E TOMATES
CONFITADOS.78,

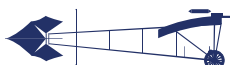
BOLINHO DE CAMARÃO

COM GELEIA DE LARANJA COM PIMENTA
(6 UN).69,

PAELLA

ESPECIAL NOS FINAIS DE SEMANA

CLÁSSICO COM CAMARÕES, LULAS, MEXILHÕES, CHORIZO
ESPANHOL E FRANGO
\$ 169,



B I S T R Ô

Demoiselle

ENTRÉES

COUVERT

PÃO ARTESANAL SERVIDO COM PATEZINHOS DO CHEF40,

TERRINE DU CHEF

PATÉ DE CARNES E PISTACHE COM PÃO E SALADA 55,

GRATIN DE SAINT-JACQUES

VIEIRAS GRATINADAS COM COGUMELOS PARIS89,

S O P A
DE CEBOLA

CLÁSSICA,
GRATINADA E
DELICIOSA

74,

NOS DIAS FRIOS

CROQUES

MISTO QUENTE À LA FRANÇAISE COM QUEIJO GRUYÈRE E PRESUNTO
SERVIDO COM FRITAS E SALADA

MONSIEUR84,

MADAME88,
COM OVO FRITO

SALADES

CHÈVRE CHAUDE

DEMI / PLAT

MIX DE FOLHAS E TARTINES DE QUEIJO DE CABRA ARTESANAL 52, / 86,

NORVÉGIENNE

DEMI / PLAT

MIX DE FOLHAS, LASCAS DE MAÇÃ VERDE E TORRADAS DE SALMÃO DEFUMADO. 52, / 86,

SALADE NOIX ET GORGONZOLA

DEMI / PLAT

QUEIJO GORGONZOLA, NOZES, MAÇÃ VERDE E MIX DE FOLHAS 42, / 65,

SALADE CAESAR

DEMI / PLAT

FRANGO, LASCAS DE PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR CREMOSO. 49, / 82,

NIÇOISE

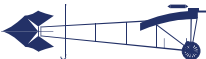
DEMI / PLAT

COM ATUM, AZEITONAS, BATATAS COZIDAS, VAGEM, ANCHOVAS E OVO MOLLET. 46, / 78,

PERIGORD

DEMI / PLAT

COM MAGRET SÉCHÉ, CROUTONS, GORGONZOLA,
NOZES, BATATA SAUTÉES. E OVO MOLET 54 / 88,



B I S T R Ô

Demoiselle

≡ PLATS ≡

POISSONS

BRANDADE DE BACALHAU

ESPECIALIDADE DO SUL DA FRANÇA
DE BACALHAU DESFIADO NO PURÊ DE BATATA. . 85,

POISSON SAUCE CREVETTES

PESCADA AMARELA COM MOLHO DE CAMARÕES,
LEITE DE COCO, AZEITE DE DENDÊ, COENTRO,
SERVIDO COM ARROZ BRANCO.138,

FILET DE MERLU AU CITRON

PEIXE DO DIA, MANTEIGA DE LIMÃO COM
VAGEM E COGUMELOS 118,

POISSON DU JOUR CROQUANT

PEIXE DO DIA EMPANADO, SAUCE BÉARNAISE
RATATOUILLE E BATATAS88,

✦ VOLAILLES ✦

AIGUILLETES DE POULET À LA NORMANDE

TIRAS DE FRANGO EM MOLHO CREMOSO DE
COGUMELOS COM BATATAS DOURADAS 85,

MAGRET DE CANARD

PEITO DE PATO GRATINADO, ALIGOT E MAÇA NA
MANTEIGA COM, MOLHO BALSÂMICO E MEL. . . 194,

VIANDES

STEAK TARTARE

FILET MIGNON CRU TEMPERADO,
ACOMPANHA SALADA VERDE E FRITAS 96,

BAVETTE SAUCE GORGONZOLA

FRALDINHA COM MOLHO GORGONZOLA,
ACOMPANHA BATATAS FRITAS E SALADA. . . .148,

BAVETTE SAUCE POIVRE VERT

FRALDINHA COM MOLHO DE PIMENTA VERDE,
ACOMPANHA BATATAS FRITAS E SALADA148,

MÉDAILLON SAUCE MOUTARDE

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO
MOSTARDA COM FRITAS E RATATOUILLE. . . . 130,

ENTRECÔTE SAUCE BÉARNAISE

CONTRAFILÉ 280G COM MOLHO CLÁSSICO
DE ESTRAGÃO, FRITAS E SALADINHA 148,

BOEUF BOURGUIGNON

TRADICIONAL CARNE BOVINA COZIDA NO VINHO
COM ESPECIARIAS BACON, CENOURA, COGUMELOS
E BATATAS.108,

● ——— PÂTES ——— ●

PÂTES À LA BOURGUIGNONNE

CARNE BOVINA COZIDA NO VINHO SERVIDA COM
MASSA ARTESANAL EM MOLHO CREMOSO DE
COGUMELOS 105,

PAPPARDELLE AU PORCINI 🍄

MASSA COM MOLHO DE COGUMELO, CEBOLA E
CREME DE LEITE. 82,

VÈGALEX 🍄

FETUCCINI ARTESANAL COM RATATOUILLE,
VAGEM E CHAMPIGNONS 75,

COUSCOUS MAROCAIN

SÊMOLA COM CALDO DE ESPECIARIAS, FALAFEL E
LEGUMES

VEGETARIAN 🍄 COM FALAFEL 98,

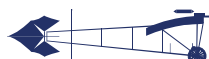
POULET COM FRANGO GRElhADO 105,

TARTIFLETTE

GRATINADO DE BATATAS, BACON E QUEIJO TIPO
REBLOCHON 95,

BURGER DA CASA

HAMBURGER BOVINO ARTESANAL, QUEIJO
TIPO REBLOCHON, PÃO CROCANTE E MOLHO
DO CHEF SERVIDO COM BATATAS DOURADAS. . . 88,



BISTRÔ

DESSERT

CREME DE BAUNILHA COM
CROSTA DE AÇÚCAR CROCANTE 38,

RECEITA DA MÃE DO CHEF,
SEGREDO DE FAMÍLIA38.

3 MINI SOBREMESAS.	PRENSA	38,
	BRUTA	42,

SERVIDA COM SORVETE DE BAUNILHA . . .38,

BOLO DE CHOCOLATE AMARGO COM “CRÈME ANGLAISE” 46,

JOCONDE EMBEBIDA EM CALDA DE CAFÉ, COM CAMADAS DE CREME MANTEIGA DE CAFÉ E GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO. 48.

CRÊPES

SUZETTE GELEIA DE LARANJA, SORVETE E CHANTILLY 38,

NUTELLA CREME DE AVELÃS, SORVETE, CALDA DE CHOCOLATE E CHANTILLY .. . 38,

LIMÃO & AÇÚCAR SERVIDO COM CHANTILLY 28,

MACARRONS

INDIVIDUAL . . . 15,

SORTIDO 6 UNIDADES 75,

SABORES: CHOCOLATE, MATCHA, AVELÃ, BAUNILHA, CAFÉ E FRUTAS VERMELHAS

CAFÉ

CAFÉ PRENSA FRANCESA.....	12,
CAFÉ ESPRESSO BRUTA	16,
CHÁ INFUSÃO	12,

S É L E C T I O N
F R O M A G E

SELEÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS, MEL
PÃO E SALADA
78.

DIGESTIVOS & APERITIVOS

CHIVAS	45,
JW BLACK LABEL	45,
JW RED LABEL	42,
JACK DANIELS	42,
BAILEYS.	37,
CACHAÇA TIÉ OU SALINAS	25,
PORTO TAWNY	35.

LIMONCELLO	40,
APEROL	42,
LICOR 43	40,
GRAND MARNIER	42,
COINTREAU	37,
LILLET	37,
COGNAC OSBORNE	32,
COGNAC HENNESSY	52,

