

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 NA TORRADINHA (6 UN). 52,

SÉLECTION FROMAGE

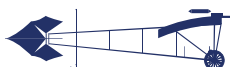
SELEÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS,
MEL E PÃO 78,

BURRATA

COM PESTO DE MANJERICÃO E TOMATES
CONFITADOS.78,

BOLINHO DE CAMARÃO

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



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,

OEUF MIMOSA

OVO DE GEMA RECONSTRUÍDA SOBRE LEITO DE FOLHAS 48,



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 SALADINHA

MONSIEUR89,

MADAME95,
COM OVO FRITO

SALADES

CHÈVRE CHAUDE

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

DEMI / PLAT

NORVÉGIENNE

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

DEMI / PLAT

SALADE NOIX ET GORGONZOLA

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

DEMI / PLAT

SALADE CAESAR

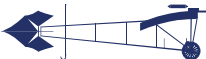
FRANGO, LASCAS DE PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR CREMOSO. 49, / 82,

DEMI / PLAT

NIÇOISE

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

DEMI / PLAT



Demoiselle

≡ PRATOS ≡

BRANDADE DE BACALHAU

ESPECIALIDADE DO SUL DA FRANÇA
DE BACALHAU DESFIADO COM BATATAS . . . 85,

POISSON DU JOUR CROQUANT

PEIXE DO DIA EMPANADO, SAUCE BÉARNAISE
RATATOUILLE E BATATAS 88,

FILET DE MERLU AU CITRON

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

AIGUILLETES DE POULET À LA NORMANDE

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

VÈGALEX

FETUCCINI ARTESANAL COM RATATOUILLE,
VAGEM E CHAMPIGNONS 75,

PÂTES À LA BOURGUIGNONNE

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

COUSCOUS MAROCAIN

SÊMOLA COM CALDO DE ESPECIARIAS, FALAFEL
E LEGUMES
VEGETARIAN 98,
POULET COM FRANGO GRELHADO 105,

LENTILLES DU PUY AUX SAUCISSES

LENTILHA COZIDA COM LINGUIÇA E CENOURA.. . 74,

TARTIFLETTE

GRATINADO DE BATATAS, BACON E QUEIJO TIPO
REBLOCHON 95,

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 SALADA . . . 148,

MÉDAILLON SAUCE MOUTARDE

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

ENTRECÔTE SAUCE BÉARNAISE

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

BURGER DA CASA

HAMBURGER BOVINO ARTESANAL, QUEIJO
TIPO REBLOCHON, PÃO CROCANTE E MOLHO
DO CHEF SERVIDO COM BATATAS DOURADAS. 94,

BOEUF BOURGUIGNON

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

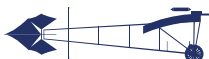
MAGRET DE CANARD

PEITO DE PATO GRATINADO, ALIGOT E MAÇA NA
MANTEIGA COM, MOLHO BALSÂMICO E MEL. 194,
(SERVE DUAS PESSOAS)

PAELLA

ESPECIAL NOS FINAIS DE SEMANA
CLÁSSICO COM CAMARÕES, LULAS, MEXILHÕES, CHORIZO ESPAÑOL
E FRANGO (SERVE DUAS PESSOAS)

\$ 169,



B I S T R Ô

Demoiselle

DESSERT

CRÈME BRULÉE

CREME DE BAUNILHA COM
CROSTA DE AÇÚCAR CROCANTE 38,

MOUSSE AU CHOCOLAT

RECEITA DA MÃE DO CHEF,
SEGREDO DE FAMÍLIA 38,

CAFÉ GOURMAND

3 MINI SOBREMESAS. PRENSA 38,
BRUTA 42,

TARTE TATIN

SERVIDA COM SORVETE DE BAUNILHA ... 38,

FONDANT AU CHOCOLAT

BOLODE CHOCOLATE AMARGO COM CALDA DE
LEITE E BAUNILHA 46,

OPÉRA

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

CRÈPE

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,

✦ ————— 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 42,
JW BLACK LABEL 42,
JW RED LABEL 37,
JACK DANIELS 37,
BAILEYS. 32,
CACHAÇA TIÉ OU SALINAS 22,
PORTO TAWNY 30,

LIMONCELLO..... 36,
APEROL 42,
LICOR 43 35,
GRAND MARNIER 38,
COINTREAU 35,
LILLET 35,
COGNAC OSBORNE 27,
COGNAC HENESSY 52,

