

LE BISTRÔT DU CUISINIER

DAVID JOBERT

LES FORMULES

La Formule " Du Petit Chef "

Entrada - Prato Quente

OU

Prato Quente - Sobremesa

R\$ 99

OU

Prato Quente

R\$ 75

La Formule " Du Cuisinier "
Entrada - Prato Quente - Sobremesa
R\$ 140

La Formule " Du Chef "
Deixe o Chef Criar seu
Menu Surpresa com Seis Tempos
R\$ 180

ENTRÉES



**SALADA
GOURMANDE**

MIX DE FOLHAS, SALMAO
DEFUMADO, TOMATE CEREJA,
MANGA E VINAGRETE DE
AMORA

**

**TRILOGIA DE
ENTRADAS**

NA ESCOLHA DO CHEF

**

STEAK TARTARE

COM MIX DE FOLHAS

**

OEUF EN MEURETTE

OVO POCHÉ AO MOLHO DE
VINHO TINTO COM
CEBOLA, BACON ERVAS
FRESCA E TOMATE

**

CHÈVRE CHAUD

QUEIJO CHABICHOU NA
TORRADA, GRATINADO E
SERVIDO COM ALFACES, E
VINAGRETE FRANCESA

**

PLATS



**NAMORADO AO MOLHO
DE CAMARÃO COM
CHORIZO IBÉRICO**

ARRO PROIBIDO

**

MAGRET DE CANARD

AO MOLHO DE AMORA COM
RISOTO DE ABÓBORA.

**

AGNOLOTTI DE RICOTA

MASSA RECHEADA CASEIRA AO
MOLHO DE TOMATE CREMOSA
COM SABOR DE ALFAVACA

**

RISOTTO DE PARMESÃO

COM LINGUIÇA DE
CORDEIRO, FAROFA CROCANTE E
RUCULA

**

DEGUSTAÇÃO BOVINA

MEDALHÃO DE FILE
MIGNON, LINGUIÇA DE COSTELA E
CAILETTE PROVENÇAL O MOLHO
ROTIE COM PURÉ DE BATATA
RÚSTICA

**

DESSERTS



**QUARTETO DE
SOBREMESAS**

CREME BRULE, MINI
PROFITEROLE, VERRINE
MARACUJÁ COM FRUTAS
VERMELHAS E TARTELETTE
DE DOCE DE LEITE

**

BABA AU RHUM

COM UVA PASSA, RUM
E SORVETE DE CREME

**

**DUO DE
PROFITEROLES**

COM CALDA QUENTE DE
CHOCOLATE

**

PUDIM DE AVELÃ

COM CHANTILLY

**

BOLO DE CHOCOLATE

SEM FARINHA E COM SORVETE
DE CREME E CALDA DE
CHOCOLATE

**

Preços em R\$ Será acrescido a todos os valores 10% referentes a taxa de serviço

"Se Beber, Não Dirija"

LE BISTRÔT DU CUISINIER

DAVID JOBERT

A LA CARTE

LES ENTRÉES

TOMATE COM ATUM R\$ 42

TOMATE DO MOMENTO RECHEADO COM ATUM ,ALCAPARRAS E CEBOLA

SALADA DE QUEIJO COM NOZES E DAMASCO R\$ 44
MESCLUN DE SALADA COM QUEIJO AFINADOS E VINAGRETE DE AMORA



SALMAO MARINADO COM CAMARÃO R\$ 46
SERVIDO COM CREME DE RICOTA, ERVAS FRESCAS E MELAÇO DE ROMA

ESCARGOTS A LA "BOURGUIGNONNE"
SERVIDO NA CASCA COM MANTEIGA , ALHO E SALSA

UMA DUZIA R\$ 78

MEIA DUZIA R\$ 42



PLATS

STEAK TARTARE R\$ 68

PONTA DO FILE MIGNON PICADO NA FACA COM TEMPERO DO CHEF,
BATATA CASEIRA E MIX DE FOLHAS

FILE MIGNON R\$ 82

FILE MIGNON AO MOLHO BOURGUIGNONNE ,BATATA SAUTE E FAROFA DA CASA

RISOTO DE CAMARÃO R\$ 82

ARROZ ARBORIO "RUZENE" CREMOSO COM FRICASSÉ DE CAMARÃO AO MOLHO BISQUE

CONFIT DE CANARD R\$ 85

COXA DE PATO CONFITADA AO MOLHO DE VINHO COM FIGOS
E MUSSELINA DE MANDIOQUINHA



DESSERTS

CAFÉ GOURMAND R\$ 42

CAFÉ EXPRESSO ACOMPANHADO DE 5 MINI DOCES

DEGUSTAÇÃO DE CREME BRULÉE R\$ 45

PROFITEROLES R\$ 45

COM SORVETE DE CAPUCCINO, CHOCOLATE ,CREME E CALDA DE CHOCOLATE



FROMAGES



3 TIPOS DE QUEIJOS R\$ 21
5 TIPOS DE QUEIJOS R\$ 35



Preços em R\$ Será acrescido a todos os valores 10% referentes a taxa de serviço
"Se Beber, Não Dirija"