



Cafés & Cia

Café espresso	9,00
Café Coado	12,00
Café espresso com leite	13,00
Capuccino sachê	14,50
Capuccino italiano	16,00
Café Mocha	18,50
Espresso, leite vaporizado, calda de chocolate, chantilly.	
Chai Latte	18,00
Chocolate quente	21,50
Chá importado	13,00

CAFÉS GELADOS

Iced coffee	14,50
Capuccino gelado	19,50
Capuccino frappé	28,50
Espresso, sorvete de creme, calda de chocolate.	
Baileys capuccino	32,50
Espresso, Baileys, sorvete de creme.	

CAFÉS ESPECIAIS ALCÓOLICOS

Irish Coffee	25,00
Espresso, whisky, chantilly.	
Amarula Coffee	28,50
Espresso, Amarula, leite vaporizado, calda de caramelo salgado, notas de avelã.	
Choconhaque	28,00
Chocolate quente, conhaque, chantilly.	

CAFETERIA

Croissant	12,00
Cesta de brioche	30,00
Porção de manteiga, geleia e mel	10,00
French Toast	25,00
Fatia de brioche caramelizada, calda de caramelo salgado, coulis de frutas vermelhas, chantilly.	
* adicione sorvete de creme.	+ 9,00
Croissant de presunto e queijo	20,00
Quiche alho-poró	17,00
Quiche de espinafre	17,00

BENEDICTS & TOASTS

PÃES ARTESANAIS DE FERMENTAÇÃO NATURAL (ACOMPANHA SALADINHA DE FOLHAS)

EGGS BENEDICT	24,00
English muffin, ovo poché, presunto, molho hollandaise.	
EGGS ROYALE	28,00
English muffin, ovo poché, salmão defumado, molho hollandaise.	

TOAST DE COGUMELOS	29,00
Pão de grãos, cogumelos, ovo mexido.	
* opção trufado	+ 12,00
TOAST DE SALMÃO	39,00
Pão de grãos, salmão defumado, ovo mollet, abacate, sour cream.	
TOAST DE BRIE E PARMA	41,00
Pão de grãos, Parma, chantilly de boursin, pera ao vinho.	
Obs. Troca de qualquer pão por croissant	+7,00

SANDUICHES

PANINI	38,00
Ciabatta, mussarela de búfala em bola, tomate confit, rúcula, pesto.	
C´EST BON	45,00
Ciabatta, Parma, brie, tomate confit, rúcula, pesto.	
CROQUE MONSIEUR	39,00
Brioche, presunto, gruyère, molho mornay gratinado.	
NICE	42,00
Ciabatta, frango grelhado, gruyère, alface, tomate .	
SANDUICHE DE FILÉ	62,00
Ciabatta, filé, queijo Canastra, molho de mostarda Dijon, alface, tomate.	



MENU EXECUTIVO

De segunda a sexta, das 12:00 às 15:00
(exceto feriados)

Prato Principal 69,00

Prato Principal + Entrada 77,00

Prato Principal + Sobremesa 77,00

Entrada + Prato Principal + Sobremesa 83,00

ENTRADAS

Velouté de aspargos com croutons

Saladinha Ah! Bon

PRATOS

Capeletti de brie e damasco ao creme e amêndoas

Dourado ao molho de moqueca e camarões com purê de banana da terra, arroz e farofa

Frango crocante com risoto de milho verde e espinafre

Arroz caldoso de costela e agrião

Estrogonofe de filé com arroz e batata palha caseira

SOBREMESAS

Cocada cremosa de forno

Profiteroles com sorvete de baunilha e calda de chocolate

CAFÉ ESPRESSO (Cortesia)

CARTA DE DRINKS 32,00

CAIPIRINHA *Cachaça, limão*
CAIPIVODKA *Vodka Absolut, limão*
MOJITO *Rum, limão, bitter, água com gás*
APEROL *Aperol, espumante, água com gás*
MOSCOW MULE *Vodka Absolut, ginger ale, limão, espuma de gengibre*
AH! BON MOSCOW MULE *Vodka Absolut, ginger ale, tangerina, limão, espuma de gengibre*
GIN TÔNICA *Gin Beefeater, água tônica, limão*
AH! BON GIN TÔNICA *Gin Beefeater, água tônica, tangerina, limão*
FITZGERALD *Gin Beefeater, limão, bitter*
NEGRONI *Gin Beefeater, Vermute rosso, Campari*
SUMMER NOON *Gin Beefeater, ginger ale, cranberry, yuzu, limão*
OLD FASHIONED *Whisky Jameson, bitter, água com gás*
IRISH CARAMEL *Whisky Jameson, ginger ale, caramelo salgado, limão*

ENTRADAS & PETISCOS

PASTELZINHO DE QUEIJO CANASTRA	32,00
DADINHO DE TAPIOCA COM GELEIA DE PIMENTA	49,00
BURRATA COM TOMATE CONFIT, PESTO E PARMA	86,00
BERINJELA DEFUMADA AO FORNO COM PROVOLA E POMODORO	49,00
BRUSCHETTA ROSSA	42,00
BRUSCHETTA DE BRIE, PARMA E GELEIA DE PIMENTA	59,00
TARTAR DE ATUM COM GUACAMOLE E CHIPS DE BATATA DOCE	68,00

CARPACCIO DE CARNE AO MOLHO DE MOSTARDA	65,00
STEAK TARTAR COM BATATA CHIPS	78,00
SUPLI DE LINGÜIÇA DEFUMADA E PROVOLA AFFUMICATA	47,00
CROQUETA DE CARNE COM DJONAISE	49,00

SALADAS

SALADA CAESAR	65,00
<i>Alface americana, tiras de peito de frango grelhado, croutons, lascas de parmesão e molho Caesar</i>	
SALADA DO CAMPO	65,00
<i>Mix de folhas, tiras de frango grelhado, julienne de cenoura e beterraba, tomate grape, lascas de parmesão, mussarela de búfala, croutons e molho agridoce</i>	
SALADA NIÇOISE	72,00
<i>Atum selado, batatinha, tomate grape, vagem, cebola roxa, ovo cozido, azeitona preta e molho de mostarda</i>	
SALADA TOSCANA	58,00
<i>Alface americana, alface, mussarela de búfala, basílico, parmesão, gorgonzola, azeitona, cogumelos Paris e croutons.</i>	

MASSAS

RAVIOLI DE MUSSARELA DE BÚFALA E ESPINAFRE AO POMODORO E BASÍLICO	62,00
RAVIOLI DE BRIE E FIGO TURCO AO CREME E AMÊNDOAS	72,00
PAPPARDELLE AL LIMONE E GAMBERI	92,00
CAVATELLI ALLA BOSCAIOLA	65,00

TAGLIATELLE AO RAGU DE CORDEIRO	78,00
---------------------------------	-------

TORTELLI DE CARNE BRASEADA COM FONDUTA DE QUEIJO E DEMI GLACE TRUFADA	89,00
--	-------

RISOTOS

ARROZ DE PATO	89,00
---------------	-------

RISOTO DE FUNGHI TRUFADO	75,00
--------------------------	-------

RISOTO DE CAMARÃO COM LIMÃO SICILIANO E ZUCCHINI	94,00
--	-------

PEIXES

PESCADO DO DIA AO BEURRE BLANC COM LEGUMES	139,00
--	--------

POISSON AUX CREVETTES COM ARROZ NEGRO	145,00
---------------------------------------	--------

SALMÃO AO MOLHO DE LARANJA COM GRATIN DAUPHINOISE	99,00
---	-------

ATUM EM CROSTA DE GERGELIM COM PUPUNHA TRUFADO	102,00
--	--------

CARNES

PEITO DE FRANGO AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO COM BATATA GRATINADA	65,00
---	-------

COSTELA PRENSADA COM ALIGOT E BATATA ANNA	94,00
---	-------

FILÉ AO MOLHO DE COGUMELOS COM MOUSSELINE DE BATATA TRUFADA	129,00
--	--------

FILÉ BORDELAISE COM GNOCCHI DE BAROA TOSTADO E CREME DE GRUYÈRE	110,00
--	--------

ANCHO COM GNOCCHI DE ESPINAFRE AO GORGONZOLA	119,00
--	--------

SOBREMESAS

CORNETTO AO MASCARPONE COM COULIS DE FRUTAS VERMELHAS	35,00
PAIN PERDU COM COULIS DE FRUTAS VERMELHAS, CHANTILLY E SORVETE DE BAUNILHA	36,00
CREME BRULÉE	29,00
MOUSSE DE CHOCOLATE COM CARAMELO SALGADO	29,00
PROFITROLES	28,00
MIL FOLHAS COM CREME DE BAUNILHA (no fim de semana)	20,00

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL	8,00
REFRIGERANTE	9,00
LIMONADA SUÍÇA	12,00
SUCO DE LARANJA	12,00
SUCO DE ABACAXI	14,00
SUCO DE UVA INTEGRAL	16,00
SUCO EM LATA	10,00
SUCO DE LIMÃO ESPREMIDO	4,00
ÁGUA TÔNICA	10,00
CITRUS	10,00
ICE TEA	10,00
ENERGÉTICO	18,00
CHÁ PRETO GELADO COM LIMÃO SICILIANO E HORTELÃ	14,00

BAER MATE	16,00
CHOPP VERACE PILSEN	14,00
CHOPP VERACE PALE ALE	16,00
CERVEJA LONG NECK	13,00
CERVEJA LONG NECK <i>HEINEKEN / STELLA/CORONA</i>	15,00

WHISKIES (DOSE)

WHISKY 12 ANOS	28,00
WHISKY 8	22,00
JACK DANIEL ´S	28,00

DESTILADOS (DOSE)

VODKA SMIRNOFF	18,00
VODKA ABSOLUT	22,00
VODKA GREY GOOSE	28,00
RUM	18,00
CACHAÇA VALE VERDE	18,00
GIN BOMBAY	28,00

LICORES

BAILEYS	21,00
LIMONCELLO	19,00

COINTREAU	21,00
LICOR 43	22,00

CARTA DE VINHOS

Espumantes

Brasil

Miolo Brut	156,00
1913 SparklingBrancoBrut	129,00
1913 SparklingRoseBrut	129,00
Valduga ArteBrut	158,00
Valduga ArteRose	158,00
Maximo BoschiVezziBrut	185,00

França

La Roche Brut	165,00
La Roche Rose	165,00
Comte de BaylliBrut	152,00

Vinhos Brancos

Brasil

Casa Valduga Origem Chardonnay	159,00
--------------------------------	--------

Chile

Kalfu Sauvignon Blanc	138,00
Quereu Sauvignon Blanc	128,00
Destemido Reserva Chardonnay	156,00
Casas Del Maipo Chardonnay	132,00
Carmem Insigne SauvignonBlanc	165,00
Santa Irene Go Up Sauv Blanc	139,00

Argentina

Alamos Viognier	195,00
El MendoncinoChardonnay	159,00
Catena Chardonnay	289,00
La Vid White Blend	129,00

Portugal

Quinta dos BonsVentos	130,00
Altano Branco	227,00

França

Chereau Muscadet Sevre	171,00
Le Temps Vendages SauvignonBlanc	227,00

Vinhos Rosés

Argentina

Alamos Rosé	196,00
El MendocinoRosé	159,00
La Vid Rosé	128,00

Portugal

Quinta dos Bons Ventos Rose	130,00
Lagoalva Rosado	198,00

França

Figaro Rose	208,00
Castelmaure Rose	230,00
Adele Rosé	160,00

Vinhos Tintos

Brasil

Valduga Art Forza Blend	131,00
-------------------------	--------

Chile

Quereu CabernetSauvignon	128,00
Quereu Merlot	128,00
Destemido ReservaCarmenere	159,00

Carmem InsigneCabernetSauvignon	165,00
Carmem InsigneCaremenere	165,00
Carmem ReservaPinotNoir	218,00
Falernia PinotNoirReserva	164,00
Falernia Syrah	134,00

Argentina

El Mendocino PetitVerdot	159,00
El Mendocino RedBlend	159,00
Fabre MontmayouReservaCabernetFranc	198,00
Alamos Malbec	195,00
Catena Malbec	302,00
4 EstacionesMalbec	128,00
La Vid RedBlend	129,00
Alma Negra	410,00
Pellerites WinemakersSéries	345,00
Denario HumbertoCanaleCabSauv	155,00
Sol Sul Malbec	139,00

Portugal

Quinta dos BonsVentos	130,00
Altano	227,00
Herdade de SãoMiguel	223,00
Pedra CancelaSeleçãoEnologo	170,00

Perereca do Monte	129,00
-------------------	--------

Espanha

Finca EngueraCrianza	195,00
----------------------	--------

Torres SanValentinTempranillo	176,00
-------------------------------	--------

Oh Sisters	159,00
------------	--------

Itália

Montepulciano D´abruzzo Bonachi	165,00
---------------------------------	--------

Chianti RiservaDOCBonachi	234,00
---------------------------	--------

Podere La Vigna	288,00
-----------------	--------

Penteo PrimitivodiManduria	286,00
----------------------------	--------

França

Chateau LabatutBordeauxCuvéePrestige	228,00
--------------------------------------	--------

Castelmaure Rouge Vigneron AOP	218,00
--------------------------------	--------

Calvet Prestige Bordeaux	185,00
--------------------------	--------

Adele	160,00
-------	--------

Vinhos Meia Garrafa

Carmem Insigne SauvignonBlanc	98,00
Quinta dos Bons VentosBranco	75,00
Quereu Chardonnay	75,00
Carmem InsigneCarmenere	98,00
Quereu Cabernet	75,00
Quinta dos BonsVentos	75,00