



MENU EXECUTIVO

De segunda a sexta, das 12:00 às 16:00
(exceto feriados)

Prato Principal 65,00
Entrada + Prato Principal 73,00

ENTRADAS

Vichyssoise
Saladinha Ah! Bon

PRATOS PRINCIPAIS

Risoto pomodoro com burrata e pesto
Saint Peter com risoto primavera
Peito de frango ao molho de mostarda, purê de batatas e brócolis
salteado
Rigatoni com ragu de costela e fonduta de queijo
Paillard de filé com penne alla vodka

CAFÉ ESPRESSO (CORTESIA)

ENTRADAS

Pastelzinho de queijo Canastra	32,00
Carpaccio, molho de alcaparras, rúcula, parmesão	65,00
Lâminas de salmão defumado, molho de iogurte, saladinha de folhas	68,00

SALADAS

Salada Toscana	58,00
<i>Alface americana, tomate, mussarela de búfala, gorgonzola, cogumelo Paris, azeitona preta, croutons.</i>	
Salada Caesar com frango grelhado	63,00
Salada morna de frango, arroz cateto, pepino, repolho roxo, tomatinho, pickles de cebola roxa, molho de iogurte e tahine	65,00
Salada Oriental de atum selado, bifum, cenoura, repolho roxo, pepino, manga, molho oriental	68,00

MASSAS & RISOTOS

Nhoque de espinafre (pomodoro ou gorgonzola)	52,00
Ravioli de mussarela de búfala e espinafre, molho pomodoro	62,00
Rigatoni ao forno, linguiça defumada, mussarela de búfala, molho pomodoro	58,00
Risoto de funghi	65,00
Risoto de filé com ervas	76,00
Risoto de camarão	94,00

AVES & PEIXES

Peito de frango, molho de mostarda, legumes	65,00
Peito de frango, molho de siciliano, batata gratinada	65,00
Moqueuinha	92,00
Saint Peter, molho de leite de coco e gengibre, purê de banana da terra, farofa de castanhas	75,00
Peixe do dia, molho provençal, legumes	87,00
Salmão, molho de laranja, batata gratinada	98,00
Atum em crosta de gergelim, espaguete de pupunha trufado	98,00

CARNES

Picadinho de filé	76,00
Filé au poivre vert, aligot	98,00
Filé, farfalle ao creme, Parma, ervilha	98,00
Filé ao molho de mostarda, batata na manteiga de tomilho	98,00
Bife ancho, nhoque de espinafre ao gorgonzola	115,00

SOBREMESAS

Quindim	18,00
Mil folhas	20,00
Torta de limão	23,00
Romeu e Julieta	25,00
Twix Maison	26,00
<i>Sablé breton, caramelo, mousse de chocolate, glaçado no chocolate com amêndoas</i>	
Entremet de cheesecake com frutas vermelhas	25,00
Entremet de gianduia	28,00
Bolo Chocolatudo	28,00
<i>Bolo de chocolate intenso com 4 camadas de ganache de chocolate</i>	
Macaron (unid)	6,50
Trufa de cacau (unid)	5,50

CAFETERIA

PARA COMEÇAR

Pão de queijo	7,00
Pão de queijo com presunto e cream cheese	12,00
Pão de queijo com Canastra	13,00
* adicione presunto	+ 3,00
Tortinha de frango com catupiry	17,00
Tortinha de alho-poró	17,00
Quiche de espinafre	17,00

VIENNOISERIE

Cannelé (unid)	9,00
Grissini de parmesão (porção)	20,00
Croissant	12,00
Croissant de amêndoas	18,00
Pain au chocolat	16,00
Croissant recheado com mussarela, tomate confit, rúcula	25,00
Croissant recheado com presunto e queijo	20,00
Croissant recheado com creme pâtissier, morango, coulis e suspiro	25,00
Croissant recheado com creme de pistache, morango e coulis	28,00
Chá Colonial (sujeito a disponibilidade)	62,00

1 bebida quente (espresso, cappuccino, chocolate quente ou chá); 1 croissant; 1 cannelé; 1 fatia de bolo (Chiffon ou broa de coco c/ Canastra); 2 fatias de brioche; grissini de parmesão; geleia, manteiga, mel.

PARA ADOÇAR

Bolo Chiffon com	
calda de laranja (fatia)	13,00
Broa de Canastra com coco	12,00
Bolo de limão	16,00
Bolo Chocolateado (fatia)	28,00
French toast	25,00
Fatia de brioche caramelizada, calda de caramelo	
salgado, coulis de frutas vermelhas, chantilly.	
* adicione sorvete de creme.	+9,00

PORÇÕES ADICIONAIS

R\$ 4,00 (CADA)
Manteiga
Cream cheese
Geleia
Mel
Chantilly
R\$ 5,00 (CADA)
Calda de caramelo salgado
Calda de chocolate

BENEDICTS & TOASTS

PÃES ARTESANAIS DE FERMENTAÇÃO NATURAL

Ovos mexidos com torrada de pão de grãos	20,00
Omelete com torrada de pão de grãos	20,00
Acréscimos: queijo Canastra +8,00 Presunto +3,00 Bacon +8,00	
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 & Parma	41,00
Pão de grãos, brie, Parma, cebola caramelizada.	
Toast de Copa Lombo	36,00
Pão de grãos, copa lombo, queijo, mostarda l'ancienne.	

SANDUÍCHES

P&Q	26,00
Brioche tostado na manteiga, presunto e mussarela de búfala.	
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.	
Sanduche de filé	62,00
Ciabatta, filé, queijo Canastra, molho de mostarda Dijon, alface, tomate.	

SUBSTITUIÇÕES

+ R\$ 7,00 Troca de qualquer pão por croissant

CAFÉS & CHÁS

Café coado	12,00
Café espresso	9,00
Café espresso com leite	13,00
Cappuccino sachê	14,50
Cappuccino italiano	16,00
Mocha	18,50
<i>Espresso, leite vaporizado, calda de chocolate, chantilly.</i>	
Chocolate quente	21,50
Chai Tea Latte	18,00
Chá importado	13,00

CAFÉS ESPECIAIS

Irish Coffee	25,00
<i>Espresso, whisky, chantilly</i>	
Amarula Coffee	28,50
<i>Espresso, Amarula, leite vaporizado, calda de caramelo salgado, notas de avelã</i>	
Bailey´s Comigo	26,50
<i>Espresso, Baileys, leite vaporizado, notas de macadâmia</i>	
Coconut Coffee	28,50
<i>Espresso, rum, leite vaporizado com coco</i>	
Choconhaque	28,00
<i>Chocolate quente, conhaque, chantilly</i>	

CAFÉS GELADOS

Iced coffee	14,50
Cappuccino gelado	19,50
Cappuccino frappé	28,50
<i>Espresso, sorvete de creme, calda de chocolate</i>	
Baileys cappuccino	32,50
<i>Espresso, Baileys, sorvete de creme</i>	

TEMOS OPÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE PARA TROCA

BEBIDAS

Água mineral	8,00
Refrigerante	10,00
Suco Valle	10,00
Suco de uva integral	16,00
Shot de limão espremido	4,00
Limonada suíça	14,00
Suco de laranja	14,00
Suco de abacaxi com hortelã	15,00
Pink Lemonade	15,00
Soda italiana	15,00
Chá preto gelado com siciliano e hortelã	15,00
Citrus Água tônica	10,00
Chopp Pilsen	15,00
Cerveja long neck	15,00
Vinho da Casa (250ml)	30,00
<i>Para outras opções peça nossa “Carta de Vinhos”</i>	

BEBIDAS ALCOÓLICAS

Caipivodka Smirnoff	26,00
Caipivodka Absolut	32,00
Caipirinha	30,00
Gin Tônica	32,00
Whisky 8 anos (dose)	22,00
Whisky 12 anos (dose)	28,00
Rum (dose)	12,00
Cachaça (dose)	22,00
Vodka Smirnoff (dose)	18,00
Absolut (dose)	24,00
Licor Amarula (dose)	22,00
Licor Baileys (dose)	28,00