



CAFÉS ESPECIAIS

Café Mocha	12,00
Espresso, leite vaporizado, calda de chocolate, chantily	
Irish Coffee	16,00
Espresso, uísque, chantilly	
Chai Tea Latte	14,00
Chá preto com especiarias e leite vaporizado	
Chocolate Cointreau	18,00
Chocolate quente, Cointreau, Chantilly e raspas de laranja	

CAFETERIA

Café espresso	6,00
Café espresso com leite	7,50
Capuccino Italiano	9,50
Capuccino Sachê	9,00
Chocolate quente	12,00
Chá importado	6,80
Espuma de leite	1,00
Chantily	3,50
Croissant	9,00
Pão de queijo	4,50
Broa de fubá e queijo	4,50
Quiches - Lorraine / Alho porró	17,00
Bolo chiffon com calda de laranja	12,00
Bolo de cenoura com calda de chocolate	14,00
Macaron	5,50
Trufa de chocolate	4,50
Cesta de pães com geléia, manteiga e mel	22,00
Chá Colonial (Cesta de pães especiais, 1 croissant, 1 fatia de bolo, geléia, manteiga e mel. Café ou chá ou chocolate quente.)	42,00

SANDUICHES

Feitos com pães artesanais de fermentação natural

Pão de queijo com presunto e cream cheese	8,50
Sanduche de croissant com presunto e queijo	14,00
Tostado de queijo canastra	19,00
Tostado misto	23,00
Tartine de tomatinho, mussarela de búfalo e molho pesto	19,00
Tartine de creme de cogumelo	21,00
Tartine de frango defumado e pasta de ricota temperada	22,00
Tartine de salmão defumado e cream cheese	25,00

BEBIDAS

Refrigerante	7,00
Água	5,50
Suco em lata	8,00
Limonada suíça	9,50
Suco de limão espremido	4,00
Suco de laranja	9,50
Suco de abacaxi com hortelã	9,50
Pink Lemonade	11,00
Chopp Verace Pilsen	11,00
Chopp Verace Pale Ale	11,00
Cerveja long neck	11,00
Citrus	7,50
Água tônica	7,50
Ice Tea	7,50
Suco de uva integral	13,90
Chá preto gelado com limão siciliano e hortelã	9,50
Baer Mate	13,50

COCKTAILS E DESTILADOS

Caipvodka Smirnoff	23,00
Caipvodka Absolut	28,00
Gin Tônica	28,00

Whisky 8 anos	20,00
Whisky 12 anos	26,00
Caipirinha Vale Verde	25,00
Rum	9,30
Cognac	12,20
Vale Verde	14,50
Grappa	19,50
Vodka Smirnoff	16,00
Vodka Absolut	20,00

LICORES

Amarula	18,00
Cointreau	16,00
Baileys	20,00

Ah! Bon

MENU EXECUTIVO 45,00

Segunda à sexta, exceto feriados.

De 12 as 16 horas.

Entrada + Principal

- Saint Peter crocante com risoto de limão siciliano
- Risoto de linguiça defumada e cogumelos
- Peito de frango ao bbq com Juliene de legumes e batata ao creme e cogumelos
- Polpetone com linguini na manteiga e sálvia
- Picadinho de filé com arroz, farofa de ovos e couve na manteiga

ENTRADAS

Pastelzinho de queijo Canastra 24,00

Carpaccio ao molho de alcaparras,
parmesão e rúcula 45,00

SALADAS

Salada Caesar com peito de frango 45,90

Salada do Campo com peito de frango 45,90

Salada de carpaccio 49,00

MASSAS E RISOTOS

Ravioli de mussarela de búfala e
espinafre ao molho pomodoro 49,00

Nhoque de espinafre ao pomodoro 45,00

Nhoque de moranga ao creme de
alho poró e frango defumado 45,00

Rigatoni ao ragu de linguiça 48,00

Risoto de funghi 62,00

Risoto de filé com ervas 52,00

Risoto de caramão 82,00

PEIXES E AVES

Saint Peter ao molho de leite de coco e gengibre com purê de
banana da terra e farofa de castanhas 52,00

Peixe do dia ao molho provençal e legumes	69,00
Salmão ao molho de laranja e batata gratinada	72,00
Atum em crosta de gergelim com espaguete de pupunha trufado	72,00
Moquequinha	72,00
Peito de frango ao molho de mostarda e legumes	49,00
Peito de frango ao molho de limão siciliano e batata gratinada	45,00

CARNES

Filé ao molho de mostarda com batatas douradas na manteiga de tomilho	66,00
Filé com farfale ao creme, ervilha e Parma	65,00
Steak com nhoque de espinafre ao gorgonzola	68,00
Steak bordelaise com nhoque de moranga ao creme	72,00
Braseado bovino com risoto de funghi	63,00

SOBREMESAS

Quindim	16,00
Mil folhas	18,00
Panacota - sable breton, panacota de iogurte grego, calda de frutas vermelhas	18,00
Torta de limão	19,00
Tartellete de chocolate branco caramelizado com crocante de amendoim	20,00
Ogaden	
Sable breton, caramelo com amêndoas e mousse de chocolate	22,00