



O termo culinário Bouquet Garni, simplesmente é um fechinho de ervas aromáticas.

Composto por salsão, tomilho, louro e salsinha, ele proporciona aromas e sabores em molhos.

O restaurante tem como proposta acolher os clientes com simpatia e qualidade, oferecendo um ambiente familiar para o almoço e romântico para o jantar.

Priorizamos o uso de ingredientes de primeira qualidade e temperos frescos. Os pratos preparados artesanalmente um a um completam a ideia da gastronomia viva e vibrante!

Ao longo dos 17 anos de experiência, aprendemos a aprimorar os sabores clássicos, brincando com a gastronomia francesa e os melhores sabores do Brasil.

**Sinta-se em casa
e visite a nossa cozinha!**

Todos os pratos servem duas pessoas
e acompanham arroz.

Para meio prato, 65% do valor.

Taxa de serviço opcional



Entradas

Canoa de Camarão Rosa	99
Camarões flambados no Strega, tomatinhos e especiarias. Acompanha pão.	
Polvo à Provençal	73
Polvo puxado no alho, azeite, ervas e vinagrete. Acompanha pão.	
Mexilhão Marinara	63
Mexilhões frescos cozidos inteiros no vinho branco. Acompanha pão e caldo.	
Ceviche Peruano	50
Peixe fresco no limão, coentro e milho.	
Ostras Gratinadas 6 unidades	49
Ostras Frescas 9 unidades / sob consulta	47
Lula à Provençal	62
Lulas puxadas no alho, azeite, ervas e vinagrete. Acompanha pão.	
Lula Frita com molho tártaro	56
Isca de Abadejo com molho tártaro	50
Trio Maravilha	39
Queijo de cabra temperado, tartare de salmão, cogumelos salteados e pão.	
Shimeji ao Alho e Sakê acompanha pão	29
Champignon Paris Salteado acompanha pão	27
Casquinha de Siri	22
Bruschetta de Camembert 9 unidades	22
Mandioca com Parmesão	24
Batata Frita	22
Pão de Alho	5



Saladas

Belga	26
Mix de folhas precoces, endívia e tomate cereja.	
Chèvre	35
Mix de folhas precoces, queijo de cabra, tomatinhos e croûtons.	
Caqui Itália	36
Mix de folhas precoces, tomate caqui, lascas de parmesão e muito pesto.	
Coração de Palmito	43
Palmito Juçara, aspargos e tomate caqui com pesto.	



Peixes e Frutos do Mar

Saint Peter Mediterrâneo	112
Azeite, tomatinhos, azeitonas, alcaparras e ervas. Acompanha purê de batatas.	
Saint Peter Garni	110
Alho poró, champignon, castanha do Pará e mel. Acompanha legumes.	
Congrio Provençal	117
Cozido no vinho com ervas e champignon. Acompanha batata sauté.	
Abadejo Grelhado ao Molho de Camarão	129
Delicioso molho de camarões e especiarias. Acompanha batata frita.	
Salmão com Amêndoas	121
Filet grelhado ao molho de amêndoas na manteiga. Acompanha legumes.	
Salmão Thai	121
Filet grelhado, gergelim, shoyu, mel, alho poró e shimeji. Acompanha legumes.	
Salmão à Holandesa	122
Filet pochê, molho de manteiga e vinho. Acompanha legumes no vapor.	
Linguado ao Maracujá	120
Filet grelhado, molho maracujá. Acompanha brócolis, batatas sauté e aspargos.	
Linguado Belle-Meunière	123
Molho com champignon, alcaparras e camarão. Brócolis, batatas e aspargos.	
Linguado ao Velouté de Ostras	136
Molho aveludado de ostras. Acompanha brócolis, batatas sauté e aspargos.	
Camarão à Indiana	153
Camarão rosa, chutney de manga e gengibre. Acompanha batata sauté.	
Camarão ao Catupiry	153
Molho cremoso de parmesão e creme de leite. Acompanha batata frita.	
Camarão à Baiana	153
Camarão rosa no dendê, coentro e leite de côco. Acompanha batata frita.	
Bobó de Camarão	153
Camarão à baiana com creme de mandioca e castanha de caju.	
Caldeirada de Frutos do Mar	129
Lula, abadejo, polvo, mexilhão e camarão. Acompanha batata frita.	
Caldeirada para 4 pessoas	236
Lula, abadejo, polvo, mexilhão e camarão. Acompanha batata frita.	





Carnes e Frangos

Filet Mignon ao Gorgonzola	121
Medalhão ao creme aveludado de gorgonzola. Acompanha batatas coradas e legumes.	
Filet Mignon au Poivre Vert	120
Medalhão ao molho madeira e pimenta do reino verde. Batatas coradas e legumes.	
Filet Mignon Silvestre	121
Medalhão ao molho madeira e três tipos de champignon. Batatas coradas e legumes.	
Filet Chateaubriand ao Porto	129
Redução de vinho do Porto, demi-glace. Cenoura Vichy, batatas, brócolis e aspargos.	
Carré de Cordeiro ao Porto	138
Redução de vinho do Porto, demi-glace. Cenoura Vichy, batatas, brócolis e aspargos.	
Frango à Dijon	71
Molho cremoso de mostarda picante. Acompanha batatas coradas.	
Frango à Indiana	72
Sobrecoxa desossada ao curry, leite de côco, abacaxi e chutney de manga.	

Massas



Penne Tricolore	71
Queijo de cabra, brócolis, tomate seco e molho ao sugo.	
Farfalle Trio Funghi	98
Creme de leite, funghi, shimeji e champignon Paris.	



Pratos Infantis

Bifinho ou Strognoff de Frango	23
Acompanha batata frita.	
Bifinho ou Strognoff de Mignon	27
Acompanha batata frita.	
Filet de Peixe Grelhado	32
Acompanha batata frita e brócolis.	
Spaghetti ao Sugo	20
Massa ao molho de tomate.	



Bebidas

Água	4,90	Refrigerante (garrafinha)	5,50
Suco	7,90	Refrigerante (lata)	6,00
Jarra de Suco (1300ml)	29,00	Schweppes Citrus	6,00
Suco duas Frutas	10,00	H2OH!	6,50
Jarra duas Frutas	37,00	Suco de Tomate	11,00

Cervejas



Vedett 330ml	22	Heineken 600ml	14,50
Bombardier 500ml	28	Original 600ml	14,50
Summer 500ml	24	Eisenbahn 600ml	14,50
Body & Soul 500ml	24	Serramalte 600ml	15,50
Duvel 330ml	26	Heineken 330ml	8,50
Maredsous Triple 330ml	29	Malzbier 355ml	8,50
La Chouffe IPA 330ml	32	Brahma Extra 355ml	8,50
Paulaner Weißbier 500ml	26	Brahma Zero 355ml	8,50
Baden Red Ale 600ml	25	Petra 355ml	8,50
Baden Weiss 600ml	25	Baden Cristal 600ml	23,00



Batidas

Maracujá	18	Caipirinha de Limão	15
Lima da Pérsia	18	Caipiroska de Limão	17
Kiwi com Mel	19	Caipirinha Bueno Brandão	19
Morango	19	Cocktail de Frutas	24

Doses e Drinks



Red Label	18	Germana	13
Black Label	22	Bueno Brandão	8
Martini	8	Licor	12
Campari	11	Porto	12
Pisco Sour	23	Bloody Mary	20
Margarita	23	Kir	13
Tequila Sunrise	23	Dry Martini	22
Piña Colada	22	Mojito	20