

Lapin

CAFÉ ET BISTROT

Couvert Opcional

(por pessoa)

Banettes, manteiga, queijo de cabra e patê **9,00**

Hors d'oeuvre

Para abrir o apetite

CANAPÉ STEAK TARTARE 22,00
Nosso steak tartare em torradas

CANAPÉ RILLETTE SAUMON 20,00
Rilette de salmão em torradas

CANAPÉ BRANDADE 22,00
Brandade de bacalhau em torradas

PLATEAU CHARCUTERIE & FROMAGE 42,00
Seleção de queijos e frios

Entrées

PETITE SALADE DU CHEF 18,00
Pequena salada da Chef com vinagrete de mel & mostarda, queijo de cabra, presunto serrano e croutons

SALADE ET FROMAGE CHAUD 29,00
Salada mesclun com queijo de cabra aquecido e compota de tomate caseiro

SALADE MAGRET FUMÉ & MANGUE 28,00
Salada mesclun com pedaços de pato defumado e manga

SALADE & LÉGUMES 26,00
Salada mesclun com mini legumes e vinagrete trufado

LA GRENOUILLE 30,00
Rãs estilo provençal com tomate e ervas

SAUMON TARTARE 32,00
Tartar de salmão marinado acompanha torradas e salada de pepino

TERRINE DE LAPIN AUX PISTACHES 29,00
Terrine de coelho com pistaches, servida com pickles e torradas

OEUF & CHAMPIGNONS 28,00
Ovo poche com mix de cogumelos trufados, aspargos laminados e chips de Parma

POTAGE DU JOUR 24,00
Nos pergunte sobre a sopa do dia

Sandwiches

CROQUE-MADAME 26,00
Pão de brioche com presunto serrano, queijo e bechamél gratinado com ovo frito, mini salada e chips de batata

CROQUE-MONSIEUR 23,00
Pão de brioche com presunto serrano, queijo e bechamél gratinado, mini salada e chips de batata

Plats Principaux

STEAK TARTARE 44,00
File mignon cru picado na faca temperado acompanha fritas e salada

FILET MIGNON 52,00
ENTRECÔTE Bife ancho 53,00
Escolha um molho:
Poivre, Béarnaise, Bordelaise, Moutarde
Escolha uma guarnição:
Pure de batata, Batata sautee, Legumes ou Fritas

ROSSINI 58,00
File mignon com foie gras, molho de cogumelos trufados, batata, echalote e cogumelos

LE CLASSIC D'AUJOURD'HUI 51,00
Classicos franceses sugeridos pela chef a cada semana

SUPREME DE POULET 46,00
Supreme de frango com couscous especial e molho roti

CONFIT DE CANARD 58,00
Coxa de pato confitada com abóbora, batata, cogumelos, espinafre e molho de vinho tinto

CARRÉ D'AGNEAU 56,00
Carré de cordeiro com ratatouille assado e pesto

POISSON BARIGOULE 46,00
Peixe grelhado com barigoule de alcachofras e legumes

BELLE MEUNIÈRE 45,00
Saint Peter belle meunière com alcaparras, camarão, batatas, vagens e aspargos sautee

FRUITS DE MER PROVENÇALE 46,00
Frutos do mar provençal servido com arroz de Jasmim

PATÉ DE RICOTTA 44,00
Massa caseira de ricota e espinafre no formato cavatelli com queijo de cabra e mini legumes

Garnitures

R\$13,00
RIZ

Arroz de Jasmim

PURÉE POMME DE TERRE

Purê de batatas

POMME FRITES

Batata frita

POMME SAUTÉE

Batata salteadas

LÉGUMES ASSORTIES

Legumes variados

Pour les Enfants 26,50

Prato feito especial para as crianças

Filé mignon, peixe ou frango

Com dois acompanhamentos: arroz, legumes salteados, purê de batata, batatas fritas ou mini penne na manteiga

Déjeuner

2ª a 6ª

Almoço executivo (Exceto feriados)

R\$ 36,00

Entrada + Principal

ou

Principal + Sobremesa

R\$ 42,00

Mini couvert

+

Entrada

+

Principal

+

Sobremesa

Salada Verde

Carne, Peixe, Frango ou Omelete

com 3 opções de guarnição

Sorvete, Frutas, Do dia

Fromages

D'ARTAGNAN 17,00

Um pedaço de queijo frances acompanhado de compota, geleia de pimenta e torradas

LES TROIS MOUSQUETAIRES 37,00

Seleção de tres queijos franceses acompanhado de compota, geleia de pimenta e torradas

Desserts

VERRINE DE FRUITS FRAIS & SORBET 15,50

Salada de frutas com sorbet de fruta

ASSORTIS DE GLACES & SORBETS 16,00

Seleção de 3 sorvetes ou sorbets

PETITE ÎLE FLOTTANTE 16,00

Pequena ilha flutuante, ovos nevados com creme ingles

BABA AU RHUM 18,00

Bolo embebido em calda de rum acompanhado de creme batido

CRÈME BRULÉE 19,00

Trio de creme brulée nos sabores baunilha, pistache e surprise...

GRAND MACARON 21,00

Escolher um sabor:

creme de pistache e framboesa
creme de limão siciliano e mirtilo
creme de chocolate e morango

TARTE TATIN 19,00

Torta invertida de maçã caramelizada com sorvete de pistache

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 20,00
(15 minutos)

Nosso "Petit gateau" com chocolate 70% com sorvete de macadamia

PROFITEROLES 19,00

Profiteroles com sorvetes, calda especial de chocolate e amendoas

POT GATEAU MOUSSE 19,00

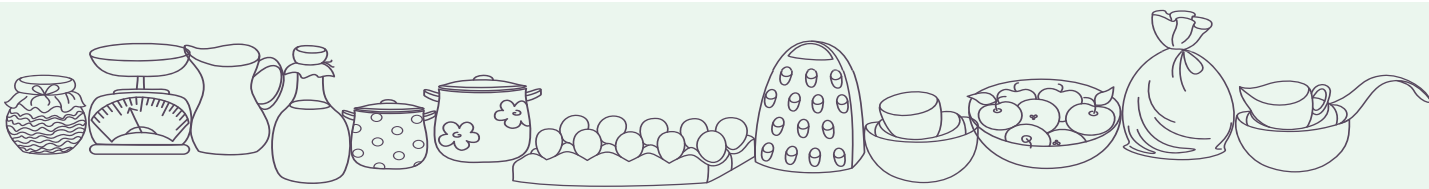
Bolo mousse de chocolate belga com camadas crocantes servido no pote

PLATEAU DE DESSERTS 22,00

Uma degustação de algumas sobremesas especiais

Vous n'êtes pas trop faim?

C'est fini! À bientôt!!



Lapin

CAFÉ ET BISTROT

Boulangerie

Atenção: nossos folhados são assados na hora do pedido!

- CROISSANT 5,40**
(manteiga & geléia)
- PAIN AU CHOCOLATE 5,50**
(folhado de chocolate)
- BRIOCHE À LA CANNELLE 5,40**
(folhado de canela)
- PANIER SALÉE 5,20**
(folhado salgado)
- PAIN GRILLÉ 4,40**
(torradas & manteiga)
- PAIN 4,60**
(porção de mini pão & manteiga)

- GÂTEAU DU JOUR 4,50**
(bolo do dia)
- PÂTISSERIE DU JOUR 4,80**
(doce do dia)
- FINANCIER 4,95**
(bolo a base de farinha de caju e manteiga noisette)
- QUICHE 6,00**
Sabores variados
- GAUFRES CHAUD - Waffles**

- geléia & manteiga ou calda de chocolate **16,00**
- creme de avelã ou calda de morangos **18,00**

Cafés, Thés & Boissons

- EXPRESSO 4,85**
- CAFÉ AU LAIT 4,95/6,95**
- CAFÉ CRÈME 4,95**
- CAPPUCCINNO 4,95/6,95**
- CARAMEL MACHIATTO 6,95**
- CAFÉ SUBMARINO 6,95**
- CHOCOLATE QUENTE 6,25**
- SELEÇÃO DE CHÁS 4,90**
- CHÁ GELADO 6,50**
- ÁGUA MINERAL com ou sem gas 4,00**
- REFRIGERANTES 5,50**
- ÁGUA TÔNICA & CITRUS 5,70**
- H2O Sabores variados 5,90**
- SUCO NATURAL 7,00**
- Abacaxi, Laranja, Limão, Melancia
- SUCO POLPA Sabores variados 7,00**

Sandwiches

CROQUE-MADAME 23,00

Pão de brioche com presunto serrano, queijo e bechamél com ovo frito

CROQUE-MONSIEUR 20,00

Pão de brioche com presunto serrano, queijo e bechamél

Adicione: Chips de batata e minissalada + R\$3,00

Petite Baguettes

Nossas baguetes são francesas! **17,00**

AU FROMAGE/ Queijo

AU JAMBON CRU/ Presunto Serrano 17,50

AVEC LE DEUX/ Queijo & Presunto

AU SAUCISSON/ Salame & tomate ao pesto

AU CHÈVRE & SALADE/ Queijo de cabra e salada

Bonbonnières

(caixinhas de doces)

MACARONS

Sabores variados

1 unidade 4,00

3 unidades 12,00

6 unidades 24,00

MADELEINES

Symbole de convivialité
Símbolo de convívio, normalmente as madeleines são compartilhadas na França com uma bebida quente

Pequena (9 unidades) **10,00**

Grande (3 unidades) **12,00**

BROWNIE (Mini assadeira) 12,00
chocolate ao leite ou branco

D'autres petites choses

IOGURTE 5,00
com mel e granola **5,70**

POTE DE FRUTAS 5,00

PETIT DÉJEUNER

Café da manhã Provençal

COMBO VITE

(Rápido)

EXPRESSO ou CAFÉ AU LAIT (pequeno)
SUCO

Pote de frutas ou iogurte
TORRADAS

Manteiga & Geléia **18,00**

COMBO MATIN

(Manhã)

CAPPUCCINO ou CAFÉ AU LAIT (grande)
SUCO

Pote de frutas ou iogurte

MINI PÃO, CROISSANT, MADELEINES
Manteiga & Geléia

24,00

COMBO PLUS

(Completo)

Combo Matin + Mini folhado doce ou salgado
Ovos fritos ou mexidos

32,00