

Lapin

CAFÉ ET BISTROT

Couvert Opcional

(por pessoa)

Banettes, manteiga, queijo de cabra e patê **8,50**

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

LA GRENOUILLE 30,00

Rãs estilo provençal com echalotes, batatas, tomatinho 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 torradas

OEUF & CHAMPIGNONS 28,00

Ovo pochê com mix de cogumelos trufados, aspargos laminados e chips de Parma

FOIE GRAS EN TERRINE 46,00

Terrine de foie gras com compota de frutas e torradas de pão de campagne

POTAGE DU JOUR 24,00

Nos pergunte sobre a sopa do dia

Vous n'êtes pas trop faim?

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

Filé mignon cru picado na faca temperado acompanha fritas e salada

FILET AU POIVRE 52,00

Filé mignon com molho apimentado e clássico purê de batata

ROSSINI 57,00

Filé mignon com foie gras, molho de cogumelos trufados, batata, echalote e cogumelos

ENTRECÔTE sauce BÉARNAISE ou MOUTARDE 53,00

Bife ancho grelhado com molho béarnaise ou mostarda acompanha batata sauté ou legumes

LE CLASSIC D'AUJOURD'HUI 51,00

Clássicos franceses sugeridos pela chef a cada semana

SUPREME DE POULET 46,00

Supreme de frango com couscous especial e molho cítrico

CONFIT DE CANARD 56,00

Coxa de pato confitada com purê de mandioquinha & batata e molho de vinho tinto

CARRÉ D'AGNEAU 56,00

Carré de cordeiro com crosta de mostarda e ervas e legumes verdes

TERRE & MER 44,00

Peixe grelhado com ratatouille assado, molho rôti e chips de salame

BELLE MEUNIÈRE 45,00

Saint Peter belle meunière com alcaparras, camarão, batatas, vagens e aspargos sauté

FRUITS DE MER PROVENÇALE 46,00

Frutos do mar provençal servido com arroz de Jasmim

PATÊ DE RICOTTA CAVATELLI 44,00

Massa de ricota em formato cavatelli com queijo de cabra e mini legumes laminados

Garniture 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 42,00

2ª a 6ª

Almoço executivo (Exceto feriados)

ENTRÉE

Entrada

SALADE VERTE

Mix de folhas

PLAT PRINCIPAL

Principal escolher entre:

BOUEF - Carne

POISSON - Peixe

POULET - Frango

3 OPÇÕES DE GUARNIÇÃO

DESSERT

Sobremesa

SORVETE, FRUTA ou

DU JOUR sobremesa do dia

Fromages

D'ARTAGNAN 17,00

Um pedaço de queijo francês acompanhado de compota, geléia de pimenta e torradas

LES TROIS MOUSQUETAIRES 37,00

Seleção de três queijos franceses acompanhado de compota, geléia de pimenta e torradas

Desserts

VERRINE DE FRUITS FRAIS ET SORBET 15,50

Salada de frutas com sorbet de fruta

ASSORTIS DE GLACES ET SORBETS 16,00

Seleção de 3 sorvetes ou sorbets

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 caramelo

GRAND MACARON 21,00

Macaron grande recheado de creme de pistache e framboesa

TARTE TATIN 19,00

Torta invertida de maçã caramelizada com sorvete de pistache

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 20,00 (15 minutos)

Nosso "Petit gâteau" com chocolate 70% com sorvete de macadâmia

PROFITEROLES 19,00

Profiteroles com sorvetes, calda especial de chocolate e amêndoas

POT GATEAU MOUSSE 19,00

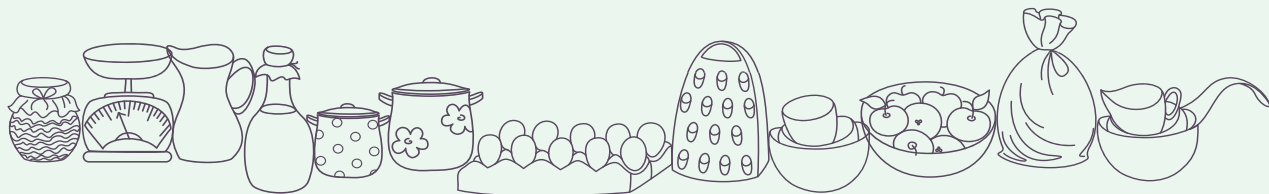
Bolo mousse de chocolate belga com camadas crocantes servido no pote

PLATEAU DE DESSERTS 22,00

Uma degustação de algumas sobremesas especiais

C'est fini! À bientôt!!

*Taxa de serviços não incluídos



Lapin

CAFÉ ET BISTROT

Boulangerie

Nossos folhados são assados
na hora do pedido

- CROISSANT** (manteiga & geléia) 5,20
- PAIN AU CHOCOLATE** 5,50
- BRIOCHE À LA CANNELLE** 5,20
- GÂTEAU DU JOUR** (bolo do dia) 4,50
- PÂTISSERIE DU JOUR** (doce do dia) 4,80
- FINANCIER** 4,95
- PANIER FROMAGE** 5,20
- QUICHE** 6,00
- PAIN GRILLÉ** (torradas & manteiga) 4,40
- GAUFRES CHAUD** - Waffles
geléia & manteiga ou calda de chocolate 16,00
creme de avelã ou calda de morangos 18,00

Sandwiches

- CROQUE-MADAME** 23,00
Pão de brioche com presunto
serrano, queijo e bechamél
gratinado com ovo frito
Chips de batata e minissalada + R\$3,00
- CROQUE-MONSIEUR** 20,00
Pão de brioche com presunto
serrano, queijo e bechamél
gratinado
Chips de batata e minissalada + R\$3,00

Petite Baguettes

Nossas baguetes são francesas!

- AU FROMAGE** 17,00
Queijo
- AU JAMBON CRU** 17,00
Presunto serrano
- AVEC LE DEUX** 17,50
Queijo & presunto Serrano
- AU SAUCISSON** 17,50
Salame & Tomate ao pesto
- AU CHÈVRE ET
SALADE** 17,50
Queijo de cabra e salada

PETIT DÉJEUNER (Café da manhã)

COMBO VITE (Rápido)

- EXPRESSO ou
CAFÉ AU LAIT
(pequeno)
SUCO
Abacaxi ou Laranja
Pote de frutas
ou logurte
TORRADAS
Manteiga & Geléia
18,00

COMBO MATIN (Manhã)

- CAPPUCCINO ou
CAFÉ AU LAIT
(grande)
SUCO
Abacaxi ou Laranja
Pote de frutas
ou logurte
MINI PÃO, CROISSANT
Manteiga & Geléia
MADELEINES
24,00

COMBO PLUS (Completo)

- Combo Matin +
Mini folhado
doce ou salgado
Ovos fritos
ou mexidos
32,00

Cafés, Thés & Boissons

- EXPRESSO** 4,50
- CAFÉ AU LAIT** 4,60/6,80
- CAFÉ CRÈME** 4,70
- CAPPUCCINNO** 4,70/6,90
- CARAMEL MACHIATTO** 6,80
- CAFÉ SUBMARINO** 6,70
(Leite vaporizado cremoso,
expresso e uma deliciosa colher
de chocolate ao leite)
- CHOCOLATE QUENTE** 6,10
- SELEÇÃO DE CHÁS** 4,90
- CHÁ GELADO** 6,50
- ÁGUA MINERAL** 4,00
(com ou sem gás)
- REFRIGERANTES** 5,50
- ÁGUA TÔNICA & CITRUS** 5,70
- H2O Sabores variados** 5,90
- SUCO NATURAL** 7,00
- Abacaxi, Laranja, Limão**

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) 9,00
- Grande** (3 unidades) 10,00

- BROWNIE** (Mini assadeira) 12,00
Chocolate branco ou preto

D'autres petites choses

- IOGURTE** 5,00
com mel e granola 5,70
- POTE DE FRUTAS** 5,00

*Taxa de serviços não incluídos