

## O COUVERT

Pão de Fermentação Natural, Manteiga e Patê de Fígado  
 ☛ Por pessoa (opcional) ..... R\$ 11,50  
 Natural Fermentation Bread, Butter and Chicken Liver Pâté. *Per person (optional)*

## OS APERITIVOS THE APPETIZERS

Camembert Empanado ..... R\$ 49,00  
*Breaded Camembert. Served hot with honey, black pepper and toasts*

Prato Mediterrâneo ..... P R\$ 44,50 G R\$ 68,00  
*Tomates assados, coração de alcachofra, queijo de cabra, tartare de atum, caviar de berinjela e tapenade de azeitonas*  
 Mediterranean Plate. *Roasted tomatoes, artichoke hearts, goat cheese, tuna tartar, eggplant caviar and black olive tapenade*

Presunto Serrano. *Servido com tartine de tomate* ..... R\$ 44,50  
 Jamón Serrano. *Served with tomato tartine*

Tábua de Charcuterie ..... R\$ 63,50  
*Presunto cru, terrine de Campagne com foie gras, "rosbife" de pato, rillettes, saucisson, patê de fígado, torresmos, picles e mostarda de Dijon*  
 Charcuterie Board. *Prosciutto, Campagne terrine with foie gras, duck roast beef, rillettes, saucisson, chicken liver pâté, pork rinds, pickles and Dijon mustard*

Moules et Frites (somente nos fins de semana) ..... P R\$ 37,50 G R\$ 66,50  
*Mexilhões frescos com um leve toque de curry, creme e batatas fritas (preparo de 10 a 15 minutos)*  
 Moules et Frites (only on weekends). *Fresh mussels, creamy sauce with a hint of curry. Served with French fries (10 to 15 minutes time)*

## AS ENTRADA THE STARTERS

Tutano Assado ..... R\$ 27,50  
*Com flor de sal, salsaínia e torradas. Para comer de colher*  
 Roasted Bone Marrow. *With fleur de sel, parsley and toasts. To be eaten with a spoon*

Terrine Campagne com Pistache e Foie Gras ..... R\$ 40,00  
*Acompanha salada verde com nozes e torradas*  
 Terrine de Campagne with Pistachio Nut and Foie Gras. *Served with green salad, walnuts and toasts*

Beterraba Assada ..... R\$ 40,00  
*Com balsâmico, queijo de cabra, salada de ervas e amêndoas*  
 Roasted Beet. *With balsamic vinegar, goat cheese, herbs and almonds*

Sopa de Cebola ..... R\$ 34,00  
*Gratinada com baguete e queijo gruyère*  
 Onion Soup. *Gratin with baguette bread and gruyère cheese*

Ovo Mollet ..... R\$ 43,00  
*Ovo caipira pochê, empanado e frito com sauté de cogumelos, azeite de trufas e crocante de presunto cru*  
 Mollet Egg. *Poached free-range egg, breaded and fried with mushrooms sauté, truffle olive oil and crispy prosciutto*

Calamar à la Carbonara ..... R\$ 50,50  
*Lula gratinada com creme de leite, gema de ovo caipira, parmesão e crocante de presunto cru*  
 Calamari Carbonara. *Squid gratin with whipped cream, free-range egg yolk, parmesan cheese and crunchy little pieces of prosciutto*

Tartare de Atum ..... P R\$ 53,50 G R\$ 72,50  
*Servido com avocado, vinagrete de Dijon e salada verde*  
 Tuna Tartar. *With avocado, Dijon vinaigrette and green salad*

## AS SALADAS THE SALADS

LE JAZZ ..... P R\$ 37,00 G R\$ 55,50  
*Folhas variadas, peras, vagem francesa, nozes, bacon e queijo roquefort*  
 Mixed greens, pears, French green beans, walnuts, crispy bacon and blue cheese

Nicoise ..... P R\$ 38,50 G R\$ 56,50  
*Clássica mediterrânea: com alface, tomate, batata, atum, vagem francesa, aliche, alcachofra, azeitona e ovo caipira*  
 Mediterranean classic: *with lettuce, tomatoes, potatoes, tuna confit, French green beans, anchovies, artichokes, hardboiled egg and black olives*

Chèvre Chaud ..... P R\$ 40,00 G R\$ 58,50  
*Salada de folhas com queijo de cabra gratinado, nozes, aspargos e vinagrete de Dijon com mel*  
 Mixed greens with gratin goat cheese, walnuts, asparagus, Dijon vinaigrette with honey

Gourmande ..... P R\$ 44,00 G R\$ 62,50  
*Folhas verdes, tomate, vagem francesa, "rosbife" de pato, ovo mollet e crocante de presunto*  
 Mixed greens, tomato, French green bean, duck roast beef, soft-boiled egg and crunchy little pieces of ham

## AS TORTAS & AS OMELETES THE QUICHES & THE OMELETTES

Quiche do Dia. *Acompanha salada verde* ☛ Veja a lousa ..... R\$ 42,50  
 Quiche of the Day. *See the menu board. Served with green salad*

Omelete Composé ..... R\$ 48,00  
*Feita com ovo caipira. Até 3 ingredientes: queijo gruyère, queijo de cabra, salmão defumado, presunto cru, cogumelos, espinafre, tomate e ervas. Acompanha salada verde e/ou batatas fritas*  
 Omelette Composé. *Prepared with free-range eggs. Choose 3 of the fillings: gruyère cheese, goat cheese, smoked salmon, prosciutto, mushrooms, spinach, tomato and herbs. With green salad and/or French fries*

## OS SANDUÍCHES THE SANDWICHES

Chien Chaud ..... R\$ 37,00  
*Cachorro quente à francesa: salsicha Frankfurt na baguete gratinada com gruyère. Acompanha batatas fritas, chucrute, picles e salada verde*  
 French hot dog: *Frankfurt sausage with gratin gruyère cheese in a baguette. Served with French fries, sauerkraut, pickles and green salad*

Croque Monsieur (ou Croque Madame + R\$ 3,00) ..... R\$ 43,00  
*Misto-quente bem servido, gratinado com molho bechamel e queijo gruyère (o Croque Madame leva um ovo caipira frito). Acompanha salada verde*  
 Ham and cheese sandwich, *gratin with bechamel sauce and gruyère cheese (the Madame version is topped with a free-range fried egg). With green salad*

Tartine de Chèvre et Champignons ..... R\$ 44,00  
*Sanduíche aberto de tomate e cogumelos, gratinado com queijo de cabra e tomilho. Acompanha salada verde*  
 Goat Cheese and Mushrooms Tartine. *Open sandwich with tomato, mushrooms and goat's cheese gratin. Served with green salad*

Club Sandwich de Salmão ..... R\$ 54,50  
*Bastante salmão defumado, alface, tomate, cebola roxa, cenoura ralada, pepino, cream cheese e dill no pão preto*  
 Salmon Club Sandwich. *Smoked salmon, lettuce, tomato, red onions, grated carrot, cucumber, cream cheese and dill in brown bread*

JAZZBURGER ..... R\$ 46,00  
*Hambúrguer alto gratinado com queijos colby, camembert ou roquefort, cogumelos e bacon. Acompanha salada verde, tomate, picles e batatas fritas*  
 Thick grilled hamburger, *broiled with colby cheese, camembert cheese or blue cheese, mushrooms and bacon. Served with green salad, tomato, pickles and French fries*

## OS PRATOS THE MAIN COURSES

Steak Tartare ..... P R\$ 41,50 G R\$ 61,50  
*Carne crua bem temperada. Acompanha salada verde e batatas fritas*  
 Raw meat, *well seasoned. Served with green salad and French fries*

Hachis Parmentier ..... R\$ 44,00  
*Gratinado de rabada desfiada, com purê de batatas e crosta de pão. Acompanha salada verde e picles*  
 Shredded oxtail ragout topped with *mashed potatoes and bread crust. Served with green salad and pickles*

Langue à la Moutarde ..... R\$ 46,50  
*Língua crocante ao molho mostarda, com aspargos e purê de batatas*  
 Tongue with Mustard. *Crunchy beef tongue with mustard sauce, asparagus and mashed potatoes*

Bœuf Bourguignon ..... R\$ 57,50  
*Suculentos pedaços de bochecha de boi braseados com vinho tinto, cogumelos, cenoura e bacon. Acompanha purê de batatas*  
 Juicy pieces of *ox cheek braised with red wine, mushrooms, carrots and bacon. Served with mashed potatoes*

L'Entrecôte ..... R\$ 75,50  
*Steak grelhado, batatas fritas, salada verde e molho secreto. Recomendamos de ao ponto para mal passado*  
 Grilled ribeye steak, *rare. Served with green salad and our secret sauce. Best from medium to rare*

Filet à la Moutarde ..... Mignon R\$ 74,50 Baby Beef Angus R\$ 64,50  
*Crocante com o clássico molho de mostarda Dijon e espinafre. Acompanha batatas fritas ou purê de batatas*  
 Grilled with the *classic Dijon mustard sauce and spinach. With French fries or mashed potatoes*

Filet au Poivre ..... Mignon R\$ 74,50 Baby Beef Angus R\$ 64,50  
*Crocante com muita pimenta-do-reino e espinafre. Acompanha batatas fritas ou purê de batatas*  
 Grilled with *black pepper and sauteed spinach. With French fries or mashed potatoes*

Cochon de Lait ..... R\$ 58,00  
*Leitão crocante com purê de batatas, molho de beterraba e mostarda Ancienne*  
 Crispy *suckling pig with mashed potatoes, beet sauce and Ancienne mustard*

Magret de Canard ..... R\$ 75,00  
*Peito de pato grelhado e servido com molho de tangerina. Servido mal passado. Acompanha purê de batatas e espinafre*  
 Grilled with *tangerine sauce (served rare), mashed potatoes and spinach*

L'Assiette Falafel du Marais ..... R\$ 49,00  
*Típico prato do bairro judaico de Paris (vegetariano). Bolinhos de grão de bico, favas e gergelim, servidos com homus de beterraba, tabule de cuscuz, berinjela frita, salada, picles e molho de tahine*  
 Typical dish of *the Jewish quarter of Paris (vegetarian). Falafel served with beetroot hummus, couscous tabouli, fried eggplant, salad, pickles and tahini sauce*

Farfalle au Pistou et Chèvre ..... P R\$ 39,00 G R\$ 56,00  
*Massa "gravatinha" ao pesto com brócolis, rúcula, queijo de cabra e amêndoas*  
 Farfalle with *pesto, broccoli, arugula, goat cheese and almonds*

Brandade de Bacalhau ..... R\$ 46,50  
*Gratinada com crosta de pão. Acompanha salada verde*  
 Cod Brandade. *Gratin with bread crust. Served with green salad*

Peixe do Dia ☛ Veja a lousa ..... R\$ 69,50  
*Crelhado com espinafre, vagem francesa e brócolis. Acompanha tomate assado, purê de batatas e tapenade de azeitonas*  
 Fish of the *Day. See the menu board. Grilled with spinach, French green bean and broccoli. Served with roasted tomatoes, mashed potatoes and black olive tapenade*

[NOUVEAU] Pirarucu à Meunière ..... R\$ 65,50  
*Barriga de Pirarucu. Acompanha arroz de jasmin e vagem francesa*  
 Pirarucu *belly. Served with jasmine rice and French green beans*

Polvo à la Plancha ..... R\$ 79,00  
*Servido com molho romesco, batatinhas ao murro e salada verde*  
 Grilled *Octopus. Served with romesc sauce, Portuguese punched potatoes and green salad*

## SÁBADO E DOMINGO | SATURDAY AND SUNDAY

Cassoulet ..... R\$ 62,50  
*Cassoulet de feijão branco com confit de pato, linguiça e cenoura*  
 Cassoulet. *Beans stew, duck confit, sausage and carrots*

## AS SOBREMESAS THE DESSERTS

Fruta do Dia ☛ Veja a lousa ..... R\$ 14,50  
 Fruit of the *Day. See the menu board*

Sundae LE JAZZ ..... R\$ 24,50  
*Duas bolas de sorvete caseiro de baunilha, calda quente de chocolate, marshmallow e praliné de macadâmia*  
 Homemade *vanilla ice cream, hot chocolate fudge, marshmallow and macadamia nut crumble*

Crème Brûlée ..... R\$ 24,50

Île Flottante ..... R\$ 24,50  
*Claras em neve servidas com creme inglês e amêndoas*  
 Beaten *egg whites served with custard and almonds*

Tarte aux Pommes ..... R\$ 24,50  
*Torta de maçãs com amêndoas e sorvete caseiro de baunilha*  
 Apple *pie with almonds and homemade vanilla ice cream*

Mousse au Chocolat ..... R\$ 24,50  
*Tradicional receita francesa, com chocolate belga e raspas de laranja*  
 Belgian *chocolate with orange zest*

Gaufres ..... R\$ 28,50  
*Waffles à moda belga, feitos na hora. Servidos quentes, com sorvete caseiro de baunilha e calda de chocolate ou frutas vermelhas*  
 Belgian *waffles, with homemade vanilla ice cream with warm chocolate or red berries syrup*

Pain Perdu ..... R\$ 28,50  
*Rabanada de brioche recheada com geleia de frutas vermelhas e sorvete caseiro de baunilha*  
 French *toast stuffed with red fruit jam and homemade ice cream*

Moelleux au Chocolat ..... R\$ 28,50  
*Torta cremosa de chocolate belga com crocante de macadâmia e sorvete de baunilha*  
 Creamy *chocolate pie, macadamia nut crumble and vanilla ice cream*

## AS BEBIDAS THE BEVERAGES

Água Mineral (com ou sem gás) | Water (flat or sparkling) ..... R\$ 7,00

Refrigerantes e Tônicas | Soft Drinks ..... R\$ 8,00

Sucos | Juices  
 Abacaxi, Laranja, Limão e Maracujá ..... R\$ 10,75  
 Pineapple, *Orange, Tahiti Lime and Passion Fruit*

Melancia, Uva, Tomate e Tangerina (sazonal) ..... R\$ 11,50  
 Watermelon, *Grape, Tomato and Tangerine (seasonal)*

Kiro Switchel Gengibre e Mel ..... R\$ 16,00  
 Kiro *Switchel Ginger & Honey*

Café | Coffees  
 Café especial por Isso é Café ..... R\$ 6,75  
 Special *Coffee by Isso é Café*

Cappuccino ..... R\$ 8,00

Nappresso ..... R\$ 8,00

Carajillo (café com licor 43) ..... R\$ 23,00  
 Carajillo *(coffee with Licor 43)*

Seleção de Chás | Tea Selection ..... R\$ 9,00

Chá Gelado de Limão | Lemon Iced Tea ..... R\$ 11,00



PREÇOS VÁLIDOS POR PRAZO INDETERMINADO  
 PRICES ARE VALID UNTIL FURTHER NOTICE

LAVE BEM AS MÃOS ANTES DE COMER  
 SE BEBER, NÃO DIRIJA