

## O COUVERT

Pão de Fermentação Natural, Manteiga e Patê de Fígado  
 ☞ Por pessoa (opcional) ..... R\$ 12,00  
 Natural Fermentation Bread, Butter and Chicken Liver Pâté. Per person (optional)

## OS APERITIVOS THE APPETIZERS

Camembert Empanado ..... R\$ 52,00  
*Servido quente com mel, pimenta-do-reino e torradas*  
 Breaded Camembert. Served hot with honey, black pepper and toasts

Prato Mediterrâneo ..... P R\$ 47,00 G R\$ 72,00  
*Tomatos 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\$ 47,00  
 Jamón Serrano. Served with tomato tartine

Tábua de Charcuterie ..... R\$ 69,00  
*Presunto cru, terrine de Campagne com foie gras, "rosbife" de pato, rilletes, saucisson, patê de fígado, torresmos, pickles e mostarda de Dijon*  
 Charcuterie Board. Prosciutto, Campagne terrine with foie gras, duck roast beef, rilletes, saucisson, chicken liver pâté, pork rinds, pickles and Dijon mustard

Moules et Frites (somente nos fins de semana)... P R\$ 40,00 G R\$ 70,00  
*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 ENTRADAS THE STARTERS

Tutano Assado ..... R\$ 32,00  
*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 ..... R\$ 42,00  
*Acompanha, pickles, salada verde e torradas*  
 Terrine de Campagne with Pistachio Nut.  
 Served with pickles, green salad and toasts

Beterraba Assada ..... R\$ 42,00  
*Com balsâmico, queijo de cabra, salada de ervas e amêndoas*  
 Roasted Beet. With balsamic vinegar, goat cheese, herbs and almonds

Boudin Noir ..... R\$ 48,00  
*"Morcilla" à moda francesa, salteada com bacon, maçã verde e cebola caramelizada. Acompanha salada verde e nozes*  
 Black Pudding. French-style black pudding, pan-fried with bacon, green apple and caramelized onions. Served with green salad and walnuts

Sopa de Cebola ..... R\$ 38,00  
*Gratinada com baguete e queijo gruyère*  
 Onion Soup. Gratin with baguette bread and gruyère cheese

Ovo Mollet ..... R\$ 45,50  
*Ovo caipira poché, 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, truffe olive oil and crispy prosciutto

Calamar à la Carbonara ..... R\$ 54,00  
*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

Escargots (6 unidades). Com manteiga de alho e salsaínia ..... R\$ 58,00  
 (6 units). With garlic & parsley butter

Tartare de Atum ..... P R\$ 56,00 G R\$ 76,00  
*Servido com avocado, vinagrete de Dijon e salada verde*  
 Tuna Tartar. With avocado, Dijon vinaigrette and green salad

## AS SALADAS THE SALADS

**[NOUVEAU]** Salada de Falafel do Marais ..... R\$ 45,00  
*Folhas variadas com molho tahine, tomate, pepino, cebola roxa e ervas. Servida com bolinhos de grão-de-bico e gergelim*  
 Falafel du Marais Salad. Mixed greens with tahini sauce, tomato, cucumber, red onion and herbs. Served with chickpea and sesame dumplings

**LE JAZZ** ..... P R\$ 39,00 G R\$ 57,00  
*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\$ 40,00 G R\$ 59,00  
*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\$ 42,50 G R\$ 61,00  
*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

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

Quiche do Dia. *Acompanha salada verde* ☞ Veja a lousa ..... R\$ 44,50  
 Quiche of the Day. See the menu board. Served with green salad

Omelete Composée ..... R\$ 50,50  
*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 Composée. 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\$ 39,00  
*Cachorro quente à francesa: salsicha Frankfurt na baguete gratinada com queijo de cabra, salmão defumado, presunto cru, cogumelos, espinafre, tomate e ervas. Acompanha salada verde e/ou batatas fritas*  
 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\$ 45,00  
*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

Club Sandwich de Salmão ..... R\$ 57,00  
*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\$ 49,00  
*Hambúrguer alto gratinado com queijos colby, camembert ou roquefort, cogumelos e bacon. Acompanha salada verde, tomate, pickles 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\$ 43,00 G R\$ 64,00  
*Carne crua bem temperada. Acompanha salada verde e batatas fritas*  
 Raw meat, well seasoned. Served with green salad and French fries

Hachis Parmentier ..... R\$ 46,00  
*Gratinado de rabada desfiada, com purê de batatas e crosta de pão. Acompanha salada verde e pickles*  
 Shredded oxtail ragout topped with mashed potatoes and bread crust. Served with green salad and pickles

Langue à la Moutarde ..... R\$ 49,00  
*Língua crocante ao molho mostarda, com aspargos e purê de batatas*  
 Tongue with Mustard. Crunchy beef tongue with mustard sauce, asparagus and mashed potatoes

L'Entrecôte ..... R\$ 83,00  
*Steak grelhado, batatas fritas, salada verde e molho secreto. Recomendamos de ao ponto para mal passado*  
 Grilled ribeye steak, French fries, green salad and our secret sauce. Best from medium to rare

Filet à la Moutarde ..... Mignon R\$ 87,00 Baby Beef Angus R\$ 72,00  
*Grelhado 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\$ 87,00 Baby Beef Angus R\$ 72,00  
*Grelhado 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\$ 61,00  
*Leitão crocante com purê de batatas, molho de beterraba e mostarda Ancienne*  
 Crispy suckling pig with mashed potatoes, beet sauce and Ancienne mustard

**[NOUVEAU]** Paleta de Cordeiro Assada ..... R\$ 78,00  
*Com legumes glaciados*  
 Roasted Leg of Lamb. With glazed vegetables

Magret de Canard ..... R\$ 79,50  
*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

Confit de Pato ..... R\$ 66,50  
*Servido crocante, com batatas salteadas no alho e salsaínia. Acompanha salada verde e mostarda Dijon.*  
 Duck Confit. Crispy duck with potatoes sauteed with garlic and parsley. With green salad and Dijon mustard

L'Assiette Falafel du Marais ..... R\$ 52,00  
*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, pickles 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 ..... R\$ 59,50  
*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\$ 49,00  
*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\$ 74,00  
*Grelhado 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

Polvo à la Plancha ..... R\$ 83,00  
*Servido com molho romesco, batatinhas ao murro e salada verde*  
 Grilled Octopus. Served with romesc sauce, Portuguese punched potatoes and green salad

## OS PRATOS DO DIA | THE DISHES OF THE DAY

**Segunda-feira: [NOUVEAU]** Tagine de Legumes ..... R\$ 46,00  
*Com grão-de-bico e confit de limão. Servida com cuscuz marroquino e bolinhos de abobrinha*  
 Monday: Vegetable Tagine. With chickpeas and lemon confit. Served with couscous tabouli and zucchini dumplings

**Terça-feira:** Linguado à Dorê ..... R\$ 69,00  
*Servido com espinafre cremoso, arroz de jasmim e saladinha de tomate*  
 Tuesday: Sole Fish. Fried sole fish with creamy spinach, jasmine rice and tomato side salad

**Quarta-feira:** Fricassée de Frango com Cogumelos ..... R\$ 61,00  
*Feito com frango orgânico, cogumelos frescos, e batata valha branca e mostarda Dijon. Acompanha arroz de jasmim e crema patina caseira*  
 Wednesday: Chicken Fricassée with Mushrooms. Made with free-range chicken, fresh mushrooms, cream with white wine and Dijon mustard. Served with jasmine rice and homemade straw potatoes

**Quinta-feira:** Rosbife "Maison" ..... R\$ 61,00  
*Feito na casa e servido frio com salada de batatas, salsa, maçã verde, creme azedo e raiz forte. Acompanha folhas variadas*  
 Thursday: Home made roastbeef, potatoes salad with celery, green apple, sour cream and horseradish. With green salad

**Sexta-feira:** Arroz Caldoso de Bacalhau ..... R\$ 79,00  
*Com paprica, azeitonas, espinafre e ovo mollet*  
 Friday: Salted Codfish Rice. With paprika, olives, spinach and mollet egg

**Sábado e Domingo:** Cassoulet ..... R\$ 66,00  
*Sábado de feijão branco: Cassoulet de pato, linguça e cenoura*  
 Saturday and Sunday: Cassoulet. Beans stew, duck confit, sausage and carrots

## AS SOBREMESAS THE DESSERTS

Fruta do Dia ☞ Veja a lousa ..... R\$ 15,00  
 Fruit of the Day. See the menu board

Sundae **LE JAZZ** ..... R\$ 25,50  
*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\$ 25,50

Île Flottante ..... R\$ 25,50  
*Claras em neve servidas com creme inglês e amêndoas*  
 Beaten egg whites served with custard and almonds

Tarte aux Pommes ..... R\$ 25,50  
*Torta de maçãs com amêndoas e sorvete caseiro de baunilha*  
 Apple pie with almonds and homemade vanilla ice cream

Mousse au Chocolat ..... R\$ 25,50  
*Tradicional receita francesa, com chocolate belga e raspas de laranja*  
 Belgium chocolate with orange zest

Roméo et Juliette ..... R\$ 25,50  
*Mousse de queijo fresco com gotabada cremosa*  
 White cheese mousse with guava confit

Gaufres ..... R\$ 29,50  
*Waffles à moda belga, feitos na hora. Servidos quentes, com sorvete caseiro de baunilha e calda de chocolate ou frutas vermelhas*  
 Belgium waffles, with homemade vanilla ice cream with warm chocolate or red berries syrup

Pain Perdu ..... R\$ 29,50  
*Rabanada de brioché 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\$ 29,50  
*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 DA CASA. CORTESIA

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\$ 11,50  
 Pineapple, Orange, Tahiti Lime and Passion Fruit

Melancia, Uva, Tomate e Tangerina (sazonal) ..... R\$ 12,00  
 Watermelon, Grape, Tomato and Tangerine (seasonal)

Kiwi Switchel Gengibre e Mel ..... R\$ 17,00  
 Kiwi Switchel Ginger & Honey

Café | Coffees

Café especial Vitale Café ..... R\$ 6,90  
 Special Coffee by Vitale Café

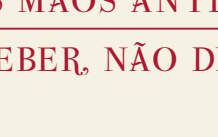
Cappuccino ..... R\$ 8,10

Nespresso ..... R\$ 8,10

Carajillo (café com licor 43) ..... R\$ 23,50  
 Carajillo (coffee with Licor 43)

Seleção de Chás | Tea Selection ..... R\$ 10,00

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**