



DU PRODUCTEUR

Azeitonas Kalamata R\$ 11
Kalamata Olive

Ostras (2 unidades) R\$ 18
De Florianópolis, SC
Oysters (2 units).
From Florianópolis, SC

Queijo Pardinho R\$ 33.50
Seleção Especial
"Pardinho Cheese". Special selection

Manjubinhas R\$ 18
Marinadas com pimenta d'Espelette
(sujeito a disponibilidade).
Marinated with pepper d'Espelette
(Broadband Anchovies)

Presunto Serrano
Josep Llorens R\$ 45
24 meses | De Girona, Espanha
Jambon Culatello Josep Llorens
| 24 months | From Girona, Spain

PETIT PLATS

Alho-Poró R\$ 23.50
No vapor, com vinagrete, ovo picado e cebolinha
Leek, Steamed, with vinaigrette, chopped egg and chives

Chèvre R\$ 34.50
Grelhado, com figos, beurre noisette, pistache e salada de ervas
Grilled, with figs, beurre noisette, pistachio and herb salad

Camembert Empanado R\$ 48
Servido quente com mel e pimenta do reino
Breaded Camembert. Served hot with honey and black pepper

Ovo Mollet R\$ 32.50
Empanado e frito com piperade e chips de chorizo
Mollet Egg. Breaded deep fried with piperade sauce and chorizo chips

Croquetes de Pied de Cochon e Chorizo (2 unidades) R\$ 18
Empanados e servidos com molho ravigote
Pied de Cochon and Chorizo Croquettes (2 units). Breaded and served
with ravigote sauce

Croquetas de Chorizo Espanhol (4 unidades) R\$ 19
Spanish Chorizo Croquettes (4 units)

Croquetes de Bacalhau (4 unidades). Com azeite de salsinha R\$ 19
Codfish Croquettes (4 units). With parsley olive oil

Carpaccio de Boeuf R\$ 37.50
Selado, com lascas de queijo da Grana Padano, rúcula e azeite de salsinha
Boeuf Carpaccio. Seared, with Grana Padano cheese shavings,
arugula and parsley olive oil

Terrine Campagne com Pistache e Foie Gras R\$ 38.00
Servido com torrada de grãos, pickles e mostarda Dijon
Terrine Campagne with Pistachio Nut and Foie Gras. Toast, pickles
and dijon sauce

Foie Gras R\$ 68.50
Grelhado, com redução de balsâmico e purê de maçã
Grilled, reduced with balsamic and apple puree

Vieiras Grelhadas (2 unidades) R\$ 41.50
Com beurre noisette, limão e alcaparras fritas
Grilled Scallop (2 units). With beurre noisette, lime and fried capers

Tartar de Peixe Branco R\$ 37.50
Com maçã verde, purê de avocado e pimenta d'Espelette
White Fish Tartar. With green apple, mashed avocado and pepper de'Espelette

Polvo a "La Plancha" R\$ 64.50
À Provençal com molho romesco. Grilled Octopus. Provençal with romesc sauce

TARTINES & SANDWICHES

Tartine de Alcachofra com Presunto Serrano R\$ 27
Na torrada de grãos
Tartine of Artichoke with Jambon Culatello. In grain toast

Chèvre "In Carrozza" R\$ 30
Sanduíche de queijo de cabra, berinjela, alcachofra e manjericão,
passado no ovo e frito no azeite
Chèvre "In Carrozza". Goat cheese, eggplant, artichoke and basil sandwich,
dipped in egg and fried in olive oil

Sanduíche de Leitão R\$ 23
Crocante. Com mostarda Dijon e pickles
Piglet Sandwich. Crispy. With Dijon mustard and pickles

Petit Burger com Queijo Cheddar R\$ 22.50
Petit Burger with Cheddar Cheese

Petit Burger com Foie Gras R\$ 41.50
E redução de balsâmico
Petit Burger with Foie Gras. with balsamic graze

Sanduíche de Ostra Empanada R\$ 24
Com creme de avocado, tomate, coentro e limão
Breaded Oyster Sandwich. With avocado, tomato, cilantro and lime

Tostex de Salmão Defumado R\$ 36.50
No pão de miga, com ovas de capelin e fromage blanc
Smoked Salmon Toast. With pain de mie, capelin roe and fromage blanc

SUCRÉE

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

LAVE BEM AS MÃOS ANTES DE COMER

SE BEBER, NÃO DIRIJA