

# Le Jazz ~ P E T I T ~



ENTERTAINMENT IN A LAGER BEER SALOON. N. Y. PUBLIC LIBRARY PICTURE COLLECTION

RUA DOS PINHEIROS, 262  
PHONE: 55 11 2359-8141

De segundas as sextas,  
das 18h à meia-noite.  
Sábados, domingos e feriados,  
das 14h à meia-noite.

## DU PRODUCTEUR

Ostras (2 unidades). De Florianópolis, SC

Manjubinhas (sujeito a disponibilidade).  
*Marinadas com pimenta d'Espelette*

Queijo Araxá. Produto artesanal de Campos Altos, MG

Jambon Culatello. Produto artesanal de Alto da Serra da Graciosa, PR. *Levemente defumado. Fatiado na hora*

Burrata La Bufalina.  
*Azeite extra virgem e pimenta-do-reino*

## TARTINES & SANDWICHES

Tartine de Rillettes de Truta Defumada.  
*Torrada de grãos, com creme azedo, ervas e ovas de capelin*

Tartine de Alcachofra com Jambon Culatello.  
*Na torrada de grãos*

Sanduíche de Leitão.  
Crocante. Com mostarda Dijon e pickles

Pequeno Sanduíche de Ostra Empanada.  
*Com creme de avocado, tomate, coentro e limão*

Chèvre "In Carrozza".  
*Sanduíche de queijo de cabra, berinjela, alcachofra e manjeriço, passado no ovo e frito no azeite*

Tostex de Língua.  
*Com mostarda Dijón, chucrute de beterraba e queijo colby*

Tostex de Salmão Defumado.  
*No pão de miga, com ovas de capelin e fromage blanc*

## PETIT PLATS

Alho-Poró. *No vapor, com vinagrete, ovo picado e cebolinha*

Chèvre. *Grelhado, com figos, beurre noisette, pistache e salada de ervas*

Ovo Mollet. *Empanado e frito com piperade e chips de chorizo*

Tartar de Peixe Branco. *Com maçã verde, purê de avocado e pimenta d'Espelette*

Lula. *A "la plancha", com recheio de jambon, abobrinha e migas de pão*

Croquetes de Bacalhau (4 unidades).  
*Com azeite de salsinha*

Croquetes de Pied de Cochon e Chorizo (2 unidades).  
*Empanados e servidos com molho ravigote*

Terrine de Jambon com Foie Gras.  
*Com vinagrete de balsâmico e purê de alcachofras*

Prensado de Boudin Grelhado.  
*Morcilla crocante, com chips de chorizo e purê de maçã*

Carpaccio de Boeuf. *Selado, com lascas de queijo da Tullha, rúcula e azeite de salsinha*

Foie Gras.  
*Grelhado, com redução de balsâmico e purê de maçã*

Camembert Empanado.  
*Servido quente com mel e pimenta do reino*

Coração de Pato. *À Provençal. Feito na chapa com alho, salsinha e tomilho*

Polvo a "La Plancha". *À Provençal com molho romesco*

## SUCRÉE

Mousse au Chocolat. *Tradicional receita francesa, com chocolate belga e raspas de laranja*