

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 quintas, das 18h à 1h.
Sextas, das 17h à 1h.
Sábados, das 14h à 1h.
Domingos e feriados, das 13h às 23h.

DU PRODUCTEUR

Azeitonas Kalamata

Ostras (2 unidades) | Florianópolis, SC

Queijo Pardinho | Seleção Especial

Manjubinhas

Marinadas com pimenta d'Espelette
(sujeito a disponibilidade)

Presunto Serrano Josep Lloren
24 meses | De Girona, Espanha

TARTINES & SANDWICHES

Tartine de Alcachofra com Presunto Serrano
Na torrada de grãos

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

Sanduíche de Leitão
Crocante. Com mostarda Dijon e pickles

Petit Burger com Queijo Cheddar

Petit Burger com Foie Gras
E redução de balsâmico

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

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

Camembert Empanado

Servido quente com mel e pimenta do reino

Ovo Mollet

Empanado e frito com piperade e chips de chorizo

Croquetes de Pied de Cochon e Chorizo (2 unidades)

Empanados e servidos com molho ravigote

Croquetas de Chorizo Espanhol (4 unidades)

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

Falafel (4 unidades). *Bolinhos de grão de bico*
com fionus de beterraba e molho tahine

Carpaccio de Boeuf

Selado, com lascas de queijo da Grana Padano,
rúcula e azeite de salsinha

Terrine Campagne com Pistache e Foie Gras
Servido com torrada de grãos, pickles e mostarda Dijon

Foie Gras

Servido com purê de mandioquinha e redução de balsâmico

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

Tartar de Peixe Branco

Com maçã verde, purê de avocado e pimenta d'Espelette

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

SUCRÉE

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